

## アビの実とクワの実の秘密 ～ベリ一探検隊～

青ヶ島村立青ヶ島小学校

5年 日高 希来、6年 下川 ことの

### 1、研究の動機・目的・理由

小さな頃、青ヶ島にやってきてから、先生や友達にアビの実やクワの実を紹介してもらい、はじめてアビの実とクワの実の存在を知りました。アビの実とは、ハチジョウイチゴ（赤）・カジイチゴ（オレンジ）のことを島の言葉で表したものです。そして、友達からアビの実を使ってジャムを作ることができることを聞いたことがありました。そこで、「アビジャムがあるなら、クワジャムもできるのではないかな。」と思いました。でも、そもそもクワの実とアビの実は、どちらの糖度が高いのか疑問に思い、調べることにしました。

### 2、研究の内容

#### (1) 予想

アビの実よりも、クワの実の方が、糖度は高いと思います。なぜなら、色々な種類の虫がたくさんついている様子を見たことがあるからです。虫がつくということは、甘いということだと思います。また、アビの実は、食べてみるとオレンジ色の方が酸っぱかった経験があります。

#### (2) 方法

- ①アビの実（赤・オレンジ）とクワの実を、それぞれ3つずつ選びます。
- ②その実についている粒を1粒、スポイト（1つ1つ、きれいなものに変える）などを使って取り、糖度計にのせます。
- ③糖度計で、糖度をはかります。測り終わったら、ティッシュなどできれいにふき取ります。
- ④そのままの実、冷凍した実、30秒間電子レンジであたためた実の3種類を同じように調べます。
- ⑤アビの実については、赤とオレンジの色の2種類あるので、それについても同じように調べます。
- ⑥最後に、糖度の平均（小数第二位を四捨五入）を出します。



<そのままの実>



<冷凍した実>



<あたためた実>

(3) 結果

(単位：%)

	そのまま	冷凍	あたためる
アビの実 (赤)	10	7	10
	7	6	7
	9	7	8
平均	約8.7	約6.7	約8.3
アビの実 (オレンジ)	8	6	8
	8	7	9
	8	7	9
平均	約8	約6.7	約8.7
クワ	13	13	17
	12	13	16
	12	11	14
平均	約12.7	約12.3	約15.7

※常温から電子レンジであたためると、糖度が30以上になることがありました。

(4) 考察

そのままの実の糖度と冷凍の実の糖度は、あまり変わりませんでした。それに対して、電子レンジであたためた実の糖度は、高かったです。また、予想通り、アビの実よりクワの実の方が甘いことが分かりました。

3、研究のまとめ・感想

アビの実(赤・オレンジ)よりもクワの実の方が糖度は高く、オレンジ色のアビの実よりも赤色のアビの実の方が、糖度は高い事が分かりました。

実験をしているとき、実には種もついていたので、果汁だけ取るのが大変でした。でも、アビの実とクワの実を比べると、クワの実の方が取りやすかったです。また、実を電子レンジであたためると、においが強かったです。ジャムを作るとき、あたためることは知っていました。その理由が、あたためることで果汁が出やすくなり、取りやすくなるということ、そして甘くなることだということが分かりました。さらに、そのままの実よりも冷凍した実の方が、糖度は低くなると思っていましたが、たいして変わらないことも分かりました。

この実験を活かして、アビジャムはもちろん、クワジャムも作ってみたいと思います。

