



# 美味しいパンケーキ=〇回混ぜる

小笠原村立小笠原小学校

6年 境 陽生

## 1. 研究の動機

いつも食べているホットケーキがもっとおいしくなるようにしたいと思った。僕がおいしいと思うホットケーキは、見た目が良く、ふんわりしていて、甘すぎないちょうどいい甘さ、しっとりしているものです。そこで、今回は混ぜる回数を変えて、見た目とふんわり感としっとり感がどう変わるかを調べた。

## 2. 予想

混ぜる回数を多くすればするほど、見た目もふんわり感もしっとり感も増えるのではないかと思った。

## 3. 実験の方法

- ①ボールに卵 2 個、牛乳 260ml、ホットケーキミックス 2 袋(400g)を入れた。
- ②混ぜて 30 回 40 回 50 回 60 回ごとにカップに 80g を 2 個ずつ入れた。  
※ホットケーキミックスの袋には 20 回ぐらい混ぜると書いてあったが、20 回だと混ぜりきらなかったからより多い 30 回からスタートした。そして、10 回ずつ増やしていき最高 60 回混ぜることにした。

- ③レンジで 500W 5 分加熱した。  
※一度に全て加熱できるようにレンジにした。



30回

40回

50回

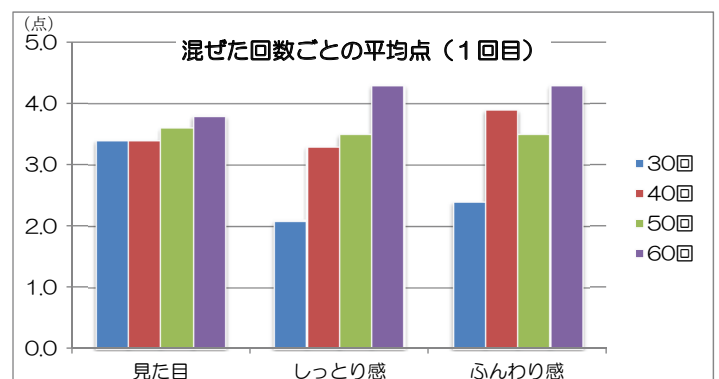
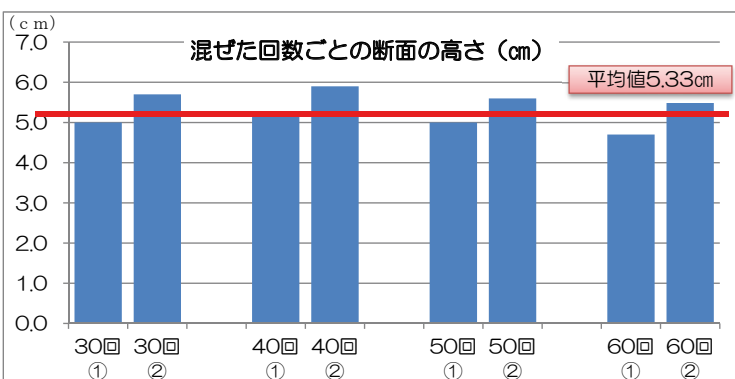
60回

- ④それぞれ断面の最も高いところを測った。
- ⑤出来たら親戚 8 人に食べてもらって見た目、しっとり感、ふんわり感について 5 段階 5 点満点でアンケートを取った。

## 4. 実験の結果

断面の高さ、アンケート結果、気づいたことを表にまとめた。高さやアンケート結果はグラフで回数ごとの差を表した。

	30回			40回			50回			60回 (cm)		
	見た目	しっとり感	ふんわり感	見た目	しっとり感	ふんわり感	見た目	しっとり感	ふんわり感	見た目	しっとり感	ふんわり感
A	5	3	2	5	3	4	5	3	3	5	4	4
B	3	1	3	3	3	3	3	4	4	3	5	5
C	4	2	2	1	2	2	3	3	4	4	4	4
D	4	1	3	4	4	4	4	5	3	3	3	3
E	3	2	2	3	3	5	4	1	1	3	4	5
F	3	2	2	5	4	5	3	4	4	5	5	4
G	3	3	3	4	4	4	4	4	5	4	5	5
H	2	3	2	2	3	4	3	4	4	3	4	4
<b>平均</b>	<b>3.4</b>	<b>2.1</b>	<b>2.4</b>	<b>3.4</b>	<b>3.3</b>	<b>3.9</b>	<b>3.6</b>	<b>3.5</b>	<b>3.5</b>	<b>3.8</b>	<b>4.3</b>	<b>4.3</b>
気づいたこと	ぐちゃぐちゃな所があった。 			しっとり感がなかった。 			ぼそぼそしていた。 			やわらかかった。 		



## 5. わかったこと

60 回の点数が最も高かった。よって、混ぜる回数を増やすほど見た目、しっとり感、ふんわり感の点数が予想通り増えることが分かった。また、高さの差は ±0.5 cm ぐらいしか変わっていなかったから、差はそんなになかった。

だけど、次の点が気になった。

- ①レンジで加熱したから全て均等に加熱することができなかった。
- ②中身でちゃんと加熱できていた部分とぐちゃぐちゃな部分があった。
- ③もっと混ぜる回数を増やしたら、どうなるのか気になった。

そこで、実験方法を変えてもう1度やってみた！

## 6. 実験の方法 (2)

※赤色の字は1回目と変えたところ

- ①ボールに卵2個、牛乳260ml、ホットケーキミックス2袋(400g)を入れた。
- ②混ぜて30回、60回、90回、120回ごとに2個ずつ牛乳パックで作った型に入れた。
- ③フライパンで表裏5分ずつ焼いた。

※1回目の実験で60回が良さそうだったから、60回とそれ以上の回数とした。



30回

60回

90回

120回

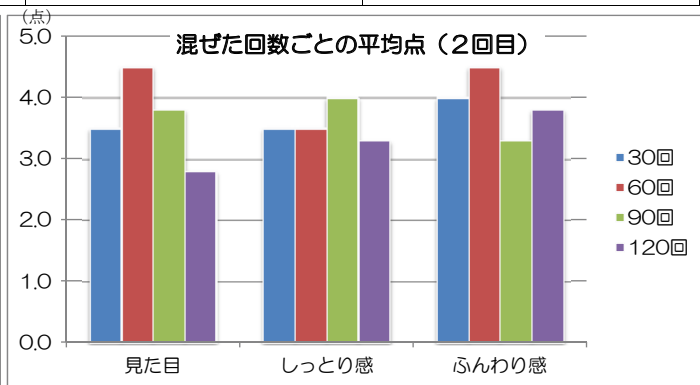
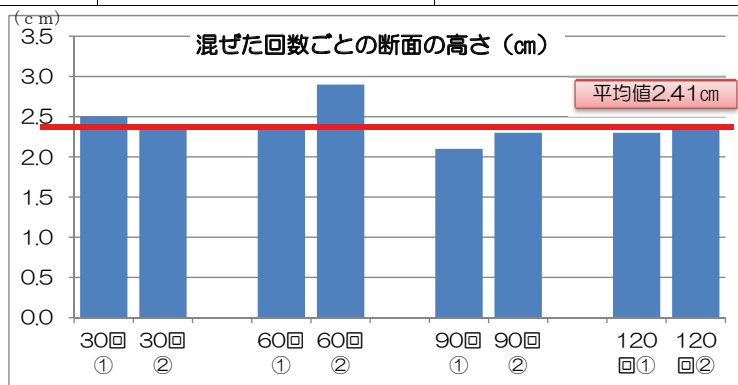


- ④それぞれ断面の最も高いところを測った。
- ⑤出来たら家族4人に食べてもらって見た目、しっとり感、ふんわり感について5段階5点満点でアンケートを取った。

## 7. 実験の結果 (2)

1回目と同じように、断面の高さ、アンケート結果、気づいたことをまとめ、高さやアンケート結果はグラフにも表した。

	30回			60回			90回			120回 (cm)		
	見た目	しっとり感	ふんわり感	見た目	しっとり感	ふんわり感	見た目	しっとり感	ふんわり感	見た目	しっとり感	ふんわり感
A	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	2	4
B	4	3	4	5	4	5	4	4	4	3	4	4
C	3	3	4	4	3	5	4	4	3	3	3	3
D	3	4	4	4	3	4	3	3	2	1	4	4
平均	3.5	3.5	4.0	4.5	3.5	4.5	3.8	4.0	3.3	2.8	3.3	3.8
気づいたこと	ちょっとふんわりしていた押し返すすぐに戻った。			1番おいしかった。押し返すすぐに戻った。			少し硬かった。			ふんわり感がそんなになかった		



## 8. わかったこと (2)

60回の方が、見た目、ふんわり感が1番良かった。混ぜる回数を多くしてもおいしくはならなかった。普通のパンケーキよりもふんわり感が多くなっていた。高さはあまり差がなかったけど、60回混ぜたところは1番ふくらんでいた。

## 9. まとめ

予想では混ぜる回数が多いほど、見た目、しっとり感、ふんわり感が良くなると思っていたけど、混ぜすぎてもだめだし、少なすぎてもだめだということが分かった。そのちょうどいい混ぜる回数が今回の実験では60回ということが分かった。

今度自分でパンケーキを作るときにも60回混ぜて作りたかった。また次は、混ぜる回数以外で牛乳の量や卵の数を覚えて実験をしたいと思った。