

●どんな実験・工作なの？

1980年、明治製菓が日本で初めてのグミ「コーラアップ」を発売。以来、グミは子供から大人まで愛されるお菓子となりました。果汁などをゼラチンで固めた弾力ある歯ごたえが特徴のグミ。ゼラチンは豚由来のコラーゲンから作られた、無脂肪でヘルシーな動物性たんぱく質です。

本校サイエンスアカデミーは、お子様が楽しみながら科学と人間生活の関わりについて学べる実験教材の開発を主な活動としています。なかでも食品を扱う実験は大変人気があり、昨年は「チョコレートを科学しよう」というテーマで本祭典に出展しました。

「簡単☆グミづくり ～ゼラチン美容法～」は、市販のオレンジジュースとゼラチンを混ぜてグミを作る実験です。ゼラチンがコラーゲンからできていることや、グミにまつわるエピソードや歴史について学んでいただくとともに、クイズや会話を通して参加して下さった方々と楽しいひとときを過ごしたいと思います。小さなお子様から大人まで、どうぞお気軽にお越しくださいませ。



● 実験の仕方とコツ

①100円ショップで売っている料理用シリコンカップに、ゼラチン2.5g、ガムシロップ5g、オレンジジュースを加えてかき混ぜ、およそ140℃に温めたホットプレートの上で完全に溶かします。

②ドライアイスの入ったポリスチレン容器の中でおよそ10分間冷やして完成。（砕いた氷を敷き詰めたバットの中に入れアルミホイルでふたをするか、冷蔵庫で冷やしても可。）シリコンカップを開くとグミが取り出せます。



シリコンカップ

ゼラチン
(マルハニチロ)

● 気をつけよう！

- ・シリコンカップの中身が多くなってしまうと、手で持ちにくくなります。
- ・ゼラチンは80℃ぐらいで溶けますが、短時間で溶かすためにホットプレートの温度を高め設定しています。やけどに気を付けましょう。
- ・甘さやかたさには好みがありますので、自分好みのオリジナルレシピづくりに挑戦してみてください。

● もっと詳しく知るために

- ・ゼライス® (マルハニチロ) 添付資料
- ・明治製菓ホームページ http://catalog-p.meiji.co.jp/products/sweets/candy_gum/

