

残り物のカレーには福がある！？

北区立としま若葉小学校
第4学年

1. 研究した理由

夏休みにお父さんが前の日に作ったカレーを食べながら「1日置いたカレーはおいしいね」と言っていました。でも、私はカレーの味が変わったとは思いませんでした。だから、お父さんが言っていたことが本当なのかなと思って調べてみることにしました。

2. 予想

前の日に作ったカレーの味が変わったとは思わなかったから、カレーを1日置いて何も変わらないと思いました。

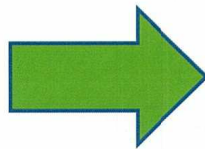
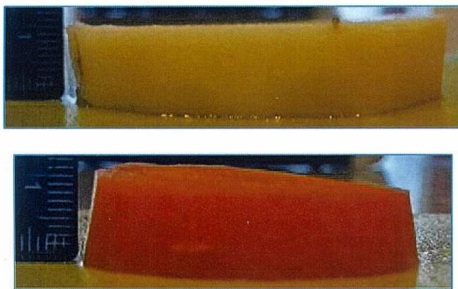
3. 実験方法

前の日に作ったカレーと出来上がったばかりのカレーのちがいを一回で調べようと思って実験方法を考えました。

- (1) 水の量やカレールーの量、具材の量を決めてカレーを作りました。肉と玉ねぎを同じ形に切ることはできなかったけど、ジャガイモとニンジンの形は同じになるように工夫しました。

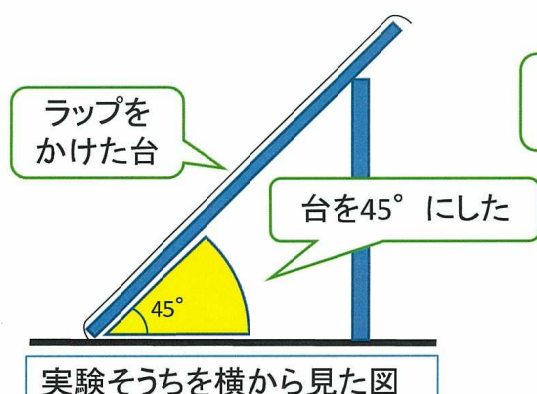
ジャガイモとニンジンを厚みが約1cmになるように切りました。

ジャガイモとニンジンに2日間とも同じ形に型抜きしました。



- (2) 食中どくをふせぐために出来上がったカレーをさましてから、れいぞう庫に入れました。
(3) 次の日に、前の日と同じ方法でカレーを作りました。
(4) それぞれのカレーからジャガイモとニンジンを取り出して形をくらべました。
(5) 出来上がったカレーと前の日に作ったカレーがどちらか分からないようにして、家族みんなで食べて意見を聞きました。
(6) それぞれのカレールーのとろみと色のちがいを調べました。

カレーのとろみのちがいを調べる実験方法



それぞれのカレールー大さじ1杯を同時にたらす

出来上がったばかりのカレールー

1日置いたカレールー

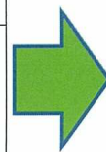
どちらのカレールーが先に落ちてくるかかくにんする

実験そうちを前から見た図

4. 調べた結果

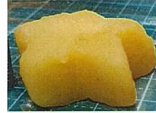
(1) カレーを食べくらべた家族みんなの意見を表にまとめました。

出来上がったばかりのカレー	1日置いたカレー
・油っぽさがなくてすっきりしている。 ・少しスパイシーで味がはっきりしている。 ・カツカレーにあうかもしれない。	・出来上がったカレーに比べて辛さが弱い。 ・ブイヨンのような野菜のうまみがあって味を濃く感じた。 ・とろみが強くて口の中に残る。 ・ナンにあうかもしれない。



私の家族では、1日置いたカレーの方がおいしいという意見でした。

(2) それぞれのカレーのジャガイモとニンジンの形を表にまとめました。

	出来上がったばかりのカレー		1日置いたカレー	
	あまりくずれていなかったもの	くずれていたもの	あまりくずれていなかったもの	くずれていたもの
ジャガイモ				
ニンジン				

- ・1日置いたカレー：色が濃くて形がボロボロになっていて、角はみんな丸くなっていた。
- ・出来上がったばかりのカレー：色がうすくて形は少しボロボロになっていたけど、角はかくばっていました。

(3) 実験そうちを使って、それぞれのカレーのとろみのちがいをかくにんしたら、出来上がったばかりのカレーの方が大きく広がって早く下に流れました。1日置いたカレーの方がドロツとしていて、スプーンからなかなかはなれませんでした。



出来上がったばかりのカレー



1日置いたカレー

実験そうちを前から見た写真

(4) それぞれのカレーの色をくらべてみたら、1日置いたカレーの方が少しだけ色が濃いかんと思ったくらいで、そんなにちがいはありませんでした。



出来上がったばかりのカレー



1日置いたカレー



5. 分かったこと

今回の実験をしてみて、1日置いたカレーの方がジャガイモとニンジンの形がくずれていたから、時間がたって具材がカレーにとけて味やとろみが変わったのだと思いました。だから、カレーを1日置くとおいしく感じるのだと思いました。

6. 感想

私は最初、カレーは1日置くとおいしくなるという話を信じていなかったので実験をしてみてもびっくりしました。

今回、カレーがおいしくなったから、他の料理でも1日置くとおいしくなるのかなと思いました。他の料理だったら例えばシチューや肉じゃがもできるのかなとも思いました。この実験でカレーは1日置くとおいしくなることを知れて良かったです。