



ひみつ⑤ 「カビ」がなかったら、和食がない？  
麴の力でおいしいものを作る実験。

【実験・観察を始める前に】

- 実験・観察は、保護者・指導者立ち合いのもと、十分に注意をして、自己責任で行ってください。
- 米麴は、使用するものによって適温が異なります。この教材では、一般的な温度で紹介をしておりますが、ご使用になる米麴の注意書きをよく読み、その指示に従ってください。
- この実験・観察はひみつ④の実験・観察と連動して行うことが可能です。

【実験・観察を始めてから～終わったあと】

- 実験・観察開始前と終了後は、うがい、手洗いをしてください。
- 食品をあつかうので、清潔（せいけつ）な器具（きぐ）、場所で、自己責任で行ってください。やけどにも十分に配慮してください。

【実験・観察を成功させやすくする方法】

- 一定の温度を保つことが、分解を促進させるための好条件です。
- かき混ぜるときには、全体をまんべんなく混ぜてください。

【この実験・観察で確かめたいこと】

- デンプンを分解に伴い、味に変化があることを確認する実験です。
- 変化のスピードや、どの程度まで変化が起きるかを一緒に考えてください。



敵？ 味方なの？ フシギいっぱい！



# 実験で見つける「カビ」7つのヒミツ



実験（じっけん）・観察（かんさつ）ノート

ひみつ⑤ 「カビ」がなかったら、和食がない？  
麴（こうじ）の力でおいしいものを作る実験（じっけん）

実験・観察の記録（きろく）をつけよう

実験を始めた日                      年           月           日    時           分

実験をおこなった場所

おかゆに米麴（こめこうじ）をいれたときのようす、味

月           日    時           分

\_\_\_\_\_時間たったときのようす、味

月 日 時 分

\_\_\_\_\_時間たったときのようす、味

月 日 時 分

\_\_\_\_\_時間たったときのようす、味

月 日 時 分

用紙が足りない場合は、コピーしてください。