

カビが好きな味は？

益城町立広安小学校 5年 吉村 大寿・宮守 駿

1 研究の目的

夏や梅雨はカビやすいと言われているが、食べ物はカビができると捨ててしまうのがもったいな
いと思った。だから、「食べ物をできるだけカビさせないようにするにはどうすればいいか」と思い、
この研究をしようと考えた。

2 研究の方法と予想

- (1) 食パンを7種類×3セット用意する。砂糖水、ハチミツ、そのまま、水、油、塩水、梅干し
- (2) 上の7種類のパンを1セットは日なたに、1セットは日かげに、1セットは冷蔵庫に置く。
- (3) 1日1回（夕方6時ごろに）カビが生えているか調べる。（写真をとる）

3 研究の結果

月日	8/24(土)	8/25(日)	8/26(月)	8/27(火)	8/28(水)	8/29(木)	8/30(金)	8/31(土)
天気	開 始	雨	曇時々雨	晴れ	晴れ	晴れ	雨	雨
温度	日なた	28℃	28℃	32℃	28℃	31℃	29℃	28℃
	日かげ	28℃	28℃	28℃	27℃	29℃	29℃	28℃
	冷蔵庫	11℃	11℃	11℃	11℃	11℃	11℃	11℃
砂糖水+パン	変化なし	黒カビ少	カビ増	カビ増	変化なし	カビ増	カビ増	カビ増
		黒カビ少	カビ大	カビ増	カビ増	カビ増	カビ増	カビ増
		変化なし	変化なし	変化なし	変化なし	変化なし	変化なし	白カビ少
梅干し+パン	変化なし							
		黒カビ少	カビ増	カビ増	変化なし	カビ増	カビ増	カビ増
		変化なし						

以下5種類の結果は省略（表内の写真も省略）

4 研究のまとめ

- (1) 砂糖水は予想通り、カビがたくさん生えた。
- (2) 意外に水もたくさんカビが生えた。
- (3) ハチミツは、甘いけどカビが生えなかった。
- (4) 日かげで梅干しのせにカビが生えなかった。
- (5) 日なたと日かげでは、日なたのカビの種類が多かった。（カラフル）
- (6) 冷蔵庫は、カビが生えるのが遅かった。

【研究結果から考えたカビが生える条件】

- ☆ 酸素が必要？～ 油につけたパンにはカビが生えなかったことから、カビが生えるためには酸素が必要ではないかと考えた。
- ☆ 水分が必要？～ 水につけたパンが予想以上にカビが生えた。また、からからになったパンにはカビが生えなかったことから、カビが生えるためには水分が必要ではないかと考えた。
- ☆ 温度が関係？～ 冷蔵庫ではカビが生えるのが遅く、あたたかい日なたでは生えたカビが多かったことから温度が低いとカビが生えにくいと考えた。また、カビの種類によって、生えやすい温度がちがうのではないかと考えた。（日光の明るさによってちがうのかもしれない）