

うどんの「こし」のひみつ

～ふんで、ゆでて…おいしいうどんの作り方～

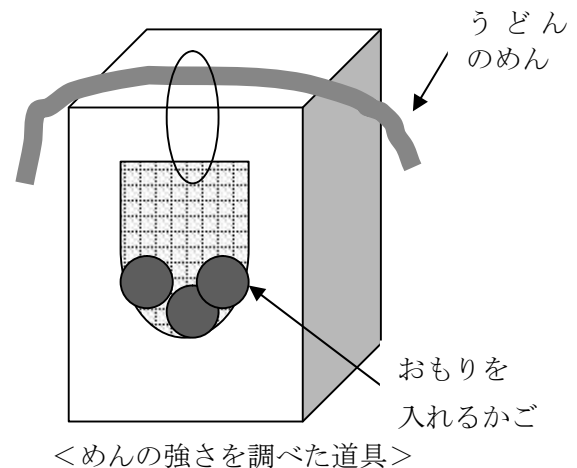
八代市立植柳小学校 5年 吉村 あかり

1 研究の目的

おつかいでうどんを買いに行った。たくさんのうどんの袋に「こしがあっておいしい。」と書いてあった。うどんの作り方を調べると、「足でふんでこしを出す。」と書いてあった。そこで、こしのあるおいしいうどんをどうしたら作ることができるか調べたいと思い、研究に取り組んだ。

2 研究の方法

- (1) 実験1：踏む回数を変えてうどんを作り、
めんの強さを調べる。
- ・踏む回数を100回から1000回までは100回ずつ増やしていき、1000回から3000回までは500回ずつ増やした。ゆで時間は10分間とした。
- (2) 実験2：ゆでる時間を変えてうどんを作り、
めんの強さを調べる。
- ・ゆでる時間は1分から25分まで1分毎に調べた。踏む回数は全て10000回とした。



- *めんの強さの調べ方は、細長くしためんにかごをつるして、10秒毎に1個ずつおもりを増やし、めんが切れるまで調べる。(おもり1個の重さはおよそ2.2gである。)

3 研究の結果

- (1) 踏む回数を増やす毎に、つるすおもりの数は増えていった。

踏んだ回数	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1500	2000	2500	3000
つ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
おる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
もし	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
りた	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
の					●	●		●	●	●	●	●	●	●
数					●	●		●	●	●	●	●	●	●
(個)										●	●	●	●	●

(2) ゆで時間 1 分でも、3 個のおもりをつるすことができた。一番こしが強かったのは 1 0 分から 1 3 分間ゆでた時だった。1 4 分を過ぎると、つるせるおもりの数が減っていった。

ゆで 時間	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
つ おる もし りた の 数 (個)	● ● ●	●	● ● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●
ゆで 時間	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
つ おる もし りた の 数 (個)	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ● ●	● ● ● ●	● ●	● ●	● ● ●	● ●	● ●	● ●	●			

4 研究のまとめ

- (1) うどんのめんはこねればこねるほど、こしが強くなることが分かった。4 0 0 回踏んだ位からめんを引き伸ばしてもすぐに縮むようになり、急にうどんが強くなったような気がした。このことについてもっと調べてみたいと思った。
- (2) 1 分間のゆで時間でも 3 個のおもりをつるせたのは、1 0 0 0 0 回踏んで、こしが強くなっていたからと思った。1 0 分から 1 3 分の間のゆで時間が一番こしが強いことが分かったが、ゆですぎると逆にこしが弱くなることも分かった。
- (3) 今回は種類のうどんの粉で実験をしたが、うどんの粉を変えてみたり、そばでも同じような結果になったりするのかも調べてみたいを思った。
- (4) 実験でゆでたうどんはだご汁やカレーうどんなどに調理しておいしく頂いた。