

トマトの湯むきを成功する方法

天草市立亀川小学校 5年 山口 紗羅

1 研究の目的

母が料理を作るのを、手伝っていたときにトマトをお湯につけて皮をきれいにむいているのを見た。包丁を使わずに気持ちよいくらいきれいにむく様子を見てみると「湯むき」という方法だと教えてくれた。そこで、誰もが成功するような「湯むき」に適したお湯の温度やお湯にひたす時間の関係について調べてみることにした。

2 実験の方法及び結果

- <方法1>フレッシュなトマトと湯むきのトマトを顕微鏡で観察する。
- <方法2>湯むきに適した湯の温度と湯にひたす時間の関係について調べる。
- <方法3>冷水につける場合とつけない場合について調べる。
- <方法4>水が関係しているか調べる。(何か添加するとむけ方が変わるのか)
- <方法5>加熱方法が関係しているか調べる。(直火とお湯で比較する)
- <方法6>「温度差」による皮のむけ方の変化について調べる。
- <方法7>トマトの熟成度による湯むきの違いについて調べる。
- <方法8>色や形の違うトマトの皮のむけ方について調べる。

3 結果

(1) 方法1の結果

フレッシュなトマト	湯むきトマト
写真省略	写真省略
皮がむけにくかった。 細胞は大きかった。	さわった感じはぷよぷよしてた。 皮がむきやすかった。

(2) 方法2の結果

×：むけない △：途中までむける ○：むける

	40℃	50℃	60℃	70℃	80℃	90℃
10 秒	×	×	×	×	△	○
20 秒	×	×	×	×	△	○
30 秒	×	×	×	×	△	○

(3) 方法3～方法8までは紙面の都合上省略

4 研究のまとめ

- ① トマトの湯むきには湯の温度が87℃～89℃のお湯に20秒から30秒ひたすのがよい。
- ② トマトは皮と果肉の温度差によって皮がむけやすくなる。
- ③ 湯むきによってトマトの皮の細胞も実の細胞も縮む。皮より実の方が数倍大きい。
- ④ 熟していないトマトは湯むきができない。品種によってのちがいはほとんどない。
- ⑤ 加熱後、氷水で急激に冷やすより、常温の水で冷やした方が皮がちぎれずきれいにむけることがわかった。