

# 生きている生あま酒

阿蘇市立内牧小学校 3年 吉岡 桃

## 1 研究のきっかけ

母が、生あま酒を作る途中、何回も温度をはかったり、「失敗した。」と言いながらもそれを飲んでいたり、フタに穴を開けて冷蔵庫に保存したりしている。どうしてそんなことをするのか、ふしぎに思っていたので、自分で作ってみて、ぎもんを解決しようと思った。

## 2 研究の仕方

- (1) すいはんきで温度やフタの状態など条件を変えて、①②③の生あま酒を作る。  
 ①60℃以上にさせ、みっふうしておく。 ②50℃以下でみっふうしておく。  
 ③塩を入れて、みっふうしておく。
- (2) すいはんきを使わず、こうじと水で条件を変えて、④⑤の生あま酒を作る。  
 ④室内で発こうさせる。 ⑤れいぞうこ内で発こうさせ、フタに穴を開けておく。

## 3 研究のけっか（一部を抜粋）

|   |                                                                                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|
| ① | 1日目、甘くておいしい。7日目、こうじが動いて空気のすき間ができる。10日目、カビが生えてきた。20日目、こうじとヨーグルトが混ざったにおいがする。      |
| ② | 4～7日目、あわのようなものができ、こうじが上にたまっている感じ。9日目、こうじと水が分りする。20日目、水っぽいところとつぶのところの2層になった。     |
| ③ | 4日目、あわのようなものができたが、分りはしてない。9日目、こうじと水に分りする。20日目、②と同じようになった。                       |
| ④ | 1日目、こうじと水がはっきりしている。3日目、変化が大きくこうじと水がなじんできた。5日目、ブクブク動いている感じ。20日目、何かがかくさったにおいになった。 |
| ⑤ | 1日目、④と同じ。3日目～、見た目の変化はほとんどない。20日目、ほとんど変化がなく、あま酒を作る前の乾燥こうじのにおい。味もにおいも初めとあまり変わらない。 |

## 4 研究のまとめ

- (1) あま酒を作るには、温度が低かったり、こうじと水を混ぜただけでは発こうしきれない。
- (2) あま酒が出来上がった後でも、塩を入れたり温度を上げすぎたりすると、きのの働きは弱くなる。キムチ、みそなどの発こう食品は、塩分や熱で発こうがおさえられているから、フタがとぶこともない。
- (3) 母が「失敗した。」というのは、作る途中温度を上げすぎてきのの働きを弱くしてしまったため。フタに穴を開けるのは、発こうでフタが飛んだりばくはつしたりしないため。
- (4) 生きたまま、きのを体の中にとどけるには、温度が高すぎず低すぎない作り方をしなければならない。
- (5) あま酒を入れているようきの種類や気温、出来上がりのびみょうな温度などの条件によって、けっかも少し変わってくる。温度を気にしながら作らなければならないあま酒作りは、思っていたより大変だった。ちょうどいいあま酒づくりは難しい。発こう食品の1つであるあま酒について調べることができたから、次はその栄養や他の発こう食品（ヨーグルトなど）の発こうのし方を調べてみたい。

