ラーメンのおいしい食べ方

岸和田市立土生中学校
１年３組　汐田　朱理

１．研究の動機

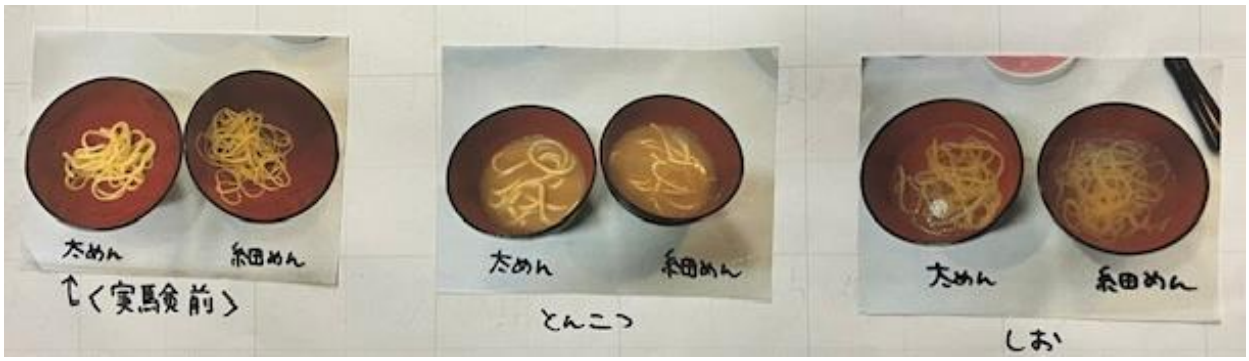
昨年小学校の理科の自由研究でラーメンのおいしい食べ方～細めんと太めんの伸び方のちがい～を研究した。今回は「スープの種類によって伸び方を調べてスープの種類によって何分以内にたべきるのがおいしいのか」を調査した。

２．準備物

細めん、太めん、はかり、なべ、ざる、皿、キッチンペーパー、とんこつとしおのスープのもと
※めんとスープについては製造元、メーカー、成分など同じものを使用した。

３．実験方法

①めんをゆでる前それぞれ１０ｇをはかり、しお味（細めん、太めん）、とんこつ味用（細めん、太めん）を用意した。
②生めんを使用したので、まずメーカーの説明書通りにゆでた。細めんは１分２０秒、太めんは５分間ゆでて準備した。
③スープはメーカーの説明書通りに３００ｍｇのお湯を入れ作成した。
④生めんは同じ種類の器に盛りつけた。
⑤めんの重さに注目し、めんが重くなるとめんが伸びたと考えた。（めんの重さが増えるのは、めんの中に水分が吸収されたと考えられるから）
⑥ゆであがり直後に重さをそれぞれはかり、それから器にスープを注いでから（各１５０ｍｇずつ入れた）３分ごとに重さを量った。３０分後からは１０分ごと。６０分後からは１時間ごとに重さをはかることにした。最終４時間まで測定した。（４時間とさだめた理由は昨年の研究で４時間でめんの重さが上限に達したため、今回は４時間とした。）



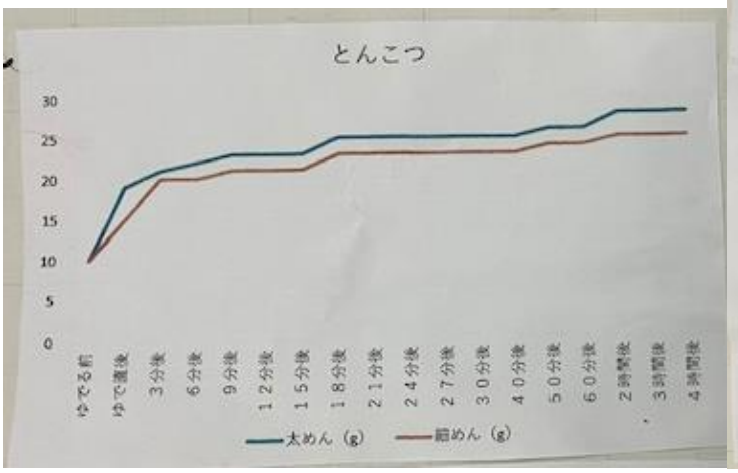
４．実験結果

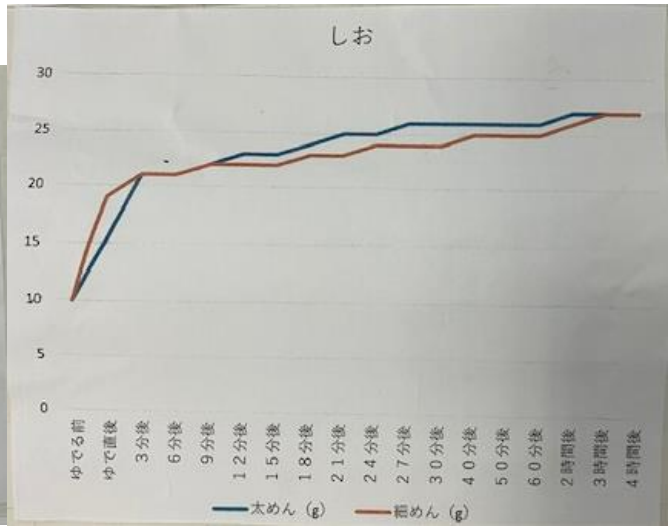
・とんこつ、塩ともにゆで直後から３分後にかけて重さが増加していることがわかった。

・とんこつは太めんの方が重さが増加しており、より水分を含んだことが分かった。

・塩は、はじめは太めんの方が重さが増加していたが、４時間後には同じ重さになった。

・とんこつ、塩ともにスープにつかっている時間が長いほどめんが伸びていることが分かったが、実験から３時間後から重さの変化が見られなくなった。





しお	細めん(g)	太めん(g)
ゆでる前	10	10
ゆで直後	19	15
3分後	21	21
6分後	21	21
9分後	22	22
12分後	22	23
15分後	22	23
18分後	23	24
21分後	23	25
24分後	24	25
27分後	24	26
30分後	24	26
40分後	25	26
50分後	25	26
60分後	25	26
2時間後	26	27
3時間後	27	27
4時間後	27	27

とんこつ	太めん(g)	細めん(g)
ゆでる前	10	10
ゆで直後	19	15
3分後	21	20
6分後	22	20
9分後	23	21
12分後	23	21
15分後	23	21
18分後	25	23
21分後	25	23
24分後	25	23
27分後	25	23
30分後	25	23
40分後	25	23
50分後	26	24
60分後	26	24
2時間後	28	25
3時間後	28	25
4時間後	28	25

５．感想

今回は細かく塩分濃度を測定せず、研究したため、塩分の影響があるかどうか明らかにすることができなかった。また、スープの温度によってもめんの伸び方に変化ができたかもしれないと思われた。

☆今回の研究では太めんを使用し、粘性の高いスープにつけ、すばやく（時間がのびればめんも伸びるので）食べきることが一番おいしいということがわかった。