

カルメ焼き

見た目はふっくら、食べるとサクッリなカルメ焼き。砂糖を煮詰めて、重曹を入れ、一気にかき混ぜると、フワッとふくらみます。うまくふくらむかな？



ねらい

- ・ふくらんだときの驚きと喜びを仲間と分かち合う。
- ・ものの重さを正確に測れるようにする。
- ・自分たちで食べるものを手作りする楽しさを知る。

可能な活動場所

集会室・ピロティ

所員の指導	対象	月	人数	所要時間	費用
指導可*1	小学生以上	通年	10~40人	1時間半	200円
団体が準備するもの		げんきプラザが準備するもの			
軍手、新聞紙		食材（ザラメ、水、重曹、卵、上白糖）、各班（カセットコンロ、カセットボンベ、カルメ焼き用おたま、混ぜ棒、温度計、大さじ、皿、割り箸、お椀2つ、布巾2枚）、全体（カセットコンロ、カセットボンベ、鍋、やかん、スプーン、お椀、はかり）			

実施要領

導入

- ① 動機づけ
- ② 安全上の注意（下記「留意点」参照）

準備（1グループ 6人程度）

- ① 材料を受け取る。用具を借りる。
- ② 各班にカセットコンロ、カセットボンベ、カルメ焼き用おたま、混ぜ棒、温度計、大さじ、スプーン、布巾2枚、お椀2つ、お皿、割り箸を配布。
- ③ おたま洗い用のお湯を鍋で沸かしておく。
- ④ 重曹卵（卵1個分の卵白、重曹75g、砂糖20gを混ぜてシャーベット状にしたもの）を作り、各班に配布。
- ⑤ カセットコンロにカセットボンベをセットする。
- ⑥ 布巾を1枚ぬらしておく。お椀1つに水を入れておく。

実施

- ① 大豆大くらいの重曹卵を混ぜ棒の先につけておく。
- ② はかりの上にお椀をのせてザラメ40gを量る。
- ③ ザラメをおたまに入れる。
- ④ お椀から大さじで水を15ccすくい、おたまに入れる。
- ⑤ カセットコンロに火をつけ、おたまを弱火にかける。
- ⑥ 温度計で温度を測りながら、たまに割り箸でかき混ぜる。
- ⑦ 128℃になったら火を止め、乾いた布巾の上のせて冷ます。
- ⑧ 20~30秒くらい冷まして大きい泡がなくなり、小さい泡だけになったら、重曹卵のついた混ぜ棒で一にかき混ぜる。
- ⑨ だんだん固まってきて、混ぜ棒が通ったあとが残るようになってきたら、真ん中からゆっくり混ぜ棒を引き抜く。
- ⑩ ふくらみきいたらぬれ布巾ののせて冷ます。
- ⑪ 2~3分しっかり冷ましたら、1分ほど弱火にかけ、お皿にコツンとおたまをあててはずす。

⑫ 次の人のためにおたまと混ぜ棒を鍋のお湯で洗う。ぬれ布巾を再びぬらしておく。

片付け

- ① 道具を洗って片付ける。
- ② テーブルを布巾でふく。
- ③ 床に落ちたごみを掃除し、ゴミは所定の場所に捨てる。

まとめ

- ・ふりかえり
- ・感想発表等

留意点

- ① 火を使う活動です。必ず軍手をし、火傷等充分注意しましょう。
- ② 重曹卵の配分を間違えるとふくらまないことがあります。正確に計量しましょう。
- ③ 後片付けを、しっかりしましょう。

指導のポイント・展開のアイデア

- ・ 温度上昇が早いとザラメの粒が溶け残るためザラメの食感が残る。じっくり温度上昇させるとザラメが溶けきるため滑らかな食感となる。好みで作り分けるとよい。
- ・ どうしてふくらむのか、ふくらむメカニズムに関心を持たせる。場合によっては解説を入れる。
- ・ ふくらむおもしろさ、驚き、喜びを仲間と共有する。

*1 指導可能時間は 9:15~11:45 13:00~17:00 です。指導希望団体が重なる場合等、ご要望に添えない場合や、団体指導者をお願いすることがあります。