

# 太陽光クッキング



緑野小学校 6-1 竹内 柾人

## <テーマ>

お湯を入れて2分待て食べるとおいしいチキンラーメン。

でもお湯がないと食べられない... そうだ!!

太陽の熱で食べられるかも👀 世界一安全なクッキングやってみた

## <予想>

真夏の太陽ならば水を熱くすることができそう。

また黒布やアルミホイルを使えば時間を短くできるのではないかな?

## <方法>

器にめんとお湯を入れ、次の五つの方法で比べてみた。



① 室内で常温でおく。

② ラップをして太陽にあてる。



<使った物>  
- チキンラーメン  
- お皿  
- 水 150mL

③ アルミホイルをまいて太陽にあてる。

④ 黒い袋に入れて太陽にあてる。

⑤ 密閉袋に入れて、熱い一面の上におき、さらに太陽光をあてる。



予想  
これが一番早そう  
早そう

# <結果>

	①	②	③	④	⑤
食べられるようになった時間	10分	10分	10分	20分	10分
味	×	×	△	○	○
その他 (気づいたこと)	食べられるけどおいしくない	①とほとんど変わらない	水からめたいままだった	一番温まっておいしかった	ほんのり温まった

## <実馬験の結果から>

④⑤の方法がおいしく食べられると分かったが、思ったより時間がかかった。20分もほくは待てないので、もっと早く食べられなかと、④と⑤を組み合わせることで実験してみた。

## うまか実馬験

⑥ 密閉袋に入れてさらに黒い袋に入れ熱い地面の上におく。そして太陽光をあてる。



結果 温かくておいしいチキンラーメンが7分で出来た!!

## <考察>

アルミホイルは、熱を集めて温めそうなイメージがあったけれど、実際にやってみると、熱を集めるのではなく、反射していると分かった。黒い袋は熱を吸収して早く温まると思ったけれど、黒い袋自体が温まるため中の物に熱が伝わるのには、時間がかかった。ただし、保温力も強かった。これらをふまえて、黒い密閉袋を開発したり、金属製の真黒な器を開発することで、災害時に太陽の光や地面の熱を使っておいしく物が食べられるのではないかと思った。