

## 子どもたちはこんなことを学びました!



## 今回体験したアクティビティ



所要時間	カテゴリー	身につくスキル	★ 難易度
約 30 分	S 科学 -Science- M 数学 -Mathematics-	指先の感覚 観察力 科学的な興味 物体の変化	1 ☆☆☆



## お米でノリを作ってみよう

化学のりが発明される前は、うどん粉などに水を加え、熱して「でんぶんのり」を作っていました。お米もでんぷんでできていますから、のりになります。くっつく強さはどうでしょう。試してみましょう。

## ① どうしてこうなるの?

デンプンをぬるま湯で熱すると糊化します。

昔はうどんの粉で糊を作っていました。

炊いたお米はすでに糊化しています。

物と物の間に入った糊化したご飯が乾くと物をくっつけます。

物の表面がツルツルしているときくっつきにくいのでコップの内側は外側に比べてくっつきにくいです。コップの内側と外側を触って確かめてみましょう。

糊をつけた面積が広いほど取れにくいので、たくさんのおもり(ビー玉やおはじき)を入れても取れなくなります。

## ② 実際に社会で使用されているもの

園で使用されているデンプン糊などは、穀類や芋類のデンプンを含んだ粉が原料に使用されています。

障子は、デンプン糊が使われていて、張り替えや修復時には水を含ませると剥がしやすくなることがあります。日本画など和紙を使用した絵画や作品は、修復のために、強力な接着剤などを使用していないです。

お米が原材料で作られる食品は様々なものがあります。

ごはん、おにぎり、きりたんぼ、センベエ、お酒、団子、お寿司、米粉パン、米粉のお菓子など。

【監修協力：昭和女子大学人間社会学部初等教育学科教授 白敷哲久氏】