



# こはくとう 琥珀糖作り

## ●材料

教材に入っているもの：グラニュー糖(250g)、<sup>こな</sup>粉寒天、シロップ(3個)、バット、クッキングシート

家で用意するもの：なべ、ヘラ

## 寒天とゼラチンのちがってなに？

オロナミン C で光るグミを作った時にはゼラチンを使いましたが、今回は寒天を使います。

ふたつには、液体にとかして時間をおくとその液体が固まるという共通点がありますが、ちがいはなんでしょう？

	原料	とける温度	固まる温度	向いているレシピ
寒天	テングサなどの海そう	90℃以上	40～50℃ ( <sup>じょうおん</sup> 常温で固まる)	水ようかん、 <sup>あんじんとうふ</sup> 杏仁豆腐など 歯切れがよいもの
ゼラチン	動物の骨などに ふくまれるコラーゲン	50～60℃	20℃以下 ( <sup>れいぞうこ</sup> 冷蔵庫で冷やす)	ゼリー、プリンなど やわらかくプルンとしたもの

## ●作り方

①クッキングシートをバットより長めに切って、バットの形をつける。



②バットから取り出してきちんと折り、はしを切る。



③バットの形に合わせてきちんとしく。



④なべに<sup>こな</sup>粉寒天と水 160mlを入れて、火をつける前によくまぜる。



⑤中火にかけて煮つめる。ふっとうしてからさらに2分くらい煮つめる。



⑥グラニュー糖<sup>とう</sup>250gを加えて、まぜながらトロツとするまで5~10分くらい煮つめる。



⑦クッキングシートをしいたバットに流し入れる。(やけどに注意！)



⑧5分くらい置いて、液が少しだけ固まりはじめてネットツとしてきたら、シロップで色をつける。

表面だけ固まりかけていたら、まず全体を混ぜる。

シロップは全部入れると多いかもしれないので、様子を見ながら少しずつ入れる。



⑨好きな模様もように広げる。



⑨少し冷ましてから冷蔵庫れいぞうこに入れ、1時間くらい冷やす。

⑩冷蔵庫れいぞうこから取り出し、ナイフや手すで好きな形にする。

⑪新しいクッキングシートにならべて、風通しのいいところで3日~1週間かんそく乾燥させる。



だんだん外がカリカリになります。  
毎日ちがう食感こはくちうの琥珀糖こはくとうが  
味わえるはずです！

## しつもん 質問コーナー



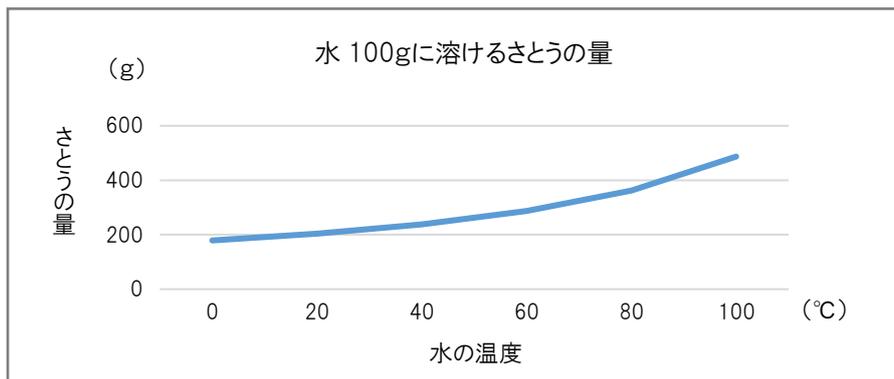
どうして時間が経たら、表面がカチカチになったの？

それはね、さとうが<sup>けっしょうか</sup>結晶化したからだよ。



けっしょうか  
結晶化ってなに？

小学5年生、6年生の子たちは、理科で習ったかもしれないけど、物は温度によって水にと溶けることができる量が変わるんだ。



熱したお湯にはさとうが大量にと溶けられるけど、それを冷やすと、溶けきれなくなったさとうが出てくるんだ。

それから、乾燥させることによって水分が蒸発して、その水に溶けていたさとうがさらに出てくるんだ。この出てきたさとうたちを結晶と呼ぶよ。

ところが、寒天が水を保つ役割をするので、すべてがカチカチになることはないよ。乾燥して水分が蒸発するのは表面だけで、中はプルプルが保たれるんだ。



さとうと寒天のそれぞれの性質のおかげで、  
外はかりかり、中はプルプルの琥珀糖ができたんだね！