

個人研究ジャガイモ

ジャガイモ1個からどれぐらいの片栗粉かたくりこをつくれるか 琉翔

今回はジャガイモ1個からどれぐらいの片栗粉をつくれるかです。前回、今回は実験をするといっていたのでしました。

そもそも売っている片栗粉のほとんどはばれいしょでん粉からできています。

ばれいしょでん粉とはジャガイモのことです。

まずは、ばれいしょでん粉がなぜ片栗粉と呼ばれるようになったのか紹介します。

現在、ばれいしょでん粉を使用していることが多い片栗粉ですが、もともとは、ユリ科の「カタクリ」の鱗茎うるこくきから取れるでん粉を使用していました。しかし、カタクリからつくられるでん粉はとても少量であったため、原料となるカタクリが多く採取されたことで、江戸時代末期には激減してしまいました。このような中、江戸時代以降、北海道で栽培が奨励され安価で大量生産されるようになったばれいしょを原料とするでん粉は、加熱した場合透明で粘着性の大きい糊液が得られるなどといったカタクリを原料とするでん粉と同じような性質を持つため、片栗粉として使用されることになりました。このように、ばれいしょでん粉が片栗粉と呼ばれるようになったのは、性質が似ていることによ

るのです。つまりジャガイモから抽出された白い粉=でん粉のことを片栗粉と言っているのです。今から片栗粉の作り方を説明します。

片栗粉のつくり方

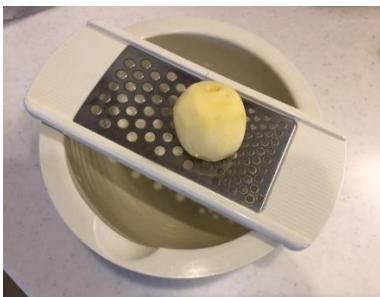
材料ジャガイモ

ジャガイモ（個数はつくりたいだけ）今回は約 60g のジャガイモを使用しました。『1個』



道具

ピーラー、おろしがね、輪ゴム、ボウル、さらし「綺麗な布巾でもいい」、パット



1、ジャガイモの皮をピーラーでむき、おろしがねですります。



2、すりおろしたジャガイモをさらしで包み、輪ゴムを口でしばります。



3、ボウルにたくさんの水を入れ、さらしに包んだジャガイモをつけて 10 分くらい水の中でふったりもんだりする。



4、さらしをボウルの中でしっかりしぼって、取り出す。



5、ボウルの水を 15 分ほど置いておくと、ボウルの底に白い粉が沈んでいきます。ボウルの水を静かに捨てて、底にたまった白い粉だけを残します。



6、再びたっぷりの水を入れてよくかき混ぜて、そのまま 15 分ほど置きます。

7、15分ほど置いておくと、少し水が澄^すんできます。ボウルの水を静かに捨てて底にたまった白いかたまりだけを残します。同じことを、あと1回繰り返しま



す。

8、ボウルの水を捨てたらゴムベラなどでボウルの底にたまった白い粉をほぐします。



9、白い粉はパットに入れ完全に水分がとぶまで、乾かします。



10、指先などで大きなかたまりをつぶし、細かい粉状にするとばれいしょでん粉、片栗粉の完成です。

使ったジャガイモが60gで片栗粉が12gできたので、5分の1で

した。

感想

ジャガイモから片栗粉を取れると思ってなかったし、うまくつくれてよかった。思っていたよりも片栗粉が多くつくれたのでびっくりした。市販のものと比べたけど市販の方がさらさらだった。

今度はジャガイモの歴史について調べたいと思います。

参考資料 HP,画像引用 HP[1部]

Cookpad 自由研究、alic 農畜産業振興機構