

森のがっこうAクラス 通信

科学の知識を使おう！サイエンスプログラム！

森のがっこうアドベンチャークラス、第3回目の活動はサイエンスプログラムがテーマです。太陽の光を集めて調理をする「ソーラークッカー」での調理体験や、氷と塩を激しく振って混ぜ合わせるとマイナス温度まで下がることを利用したアイス作りにチャレンジする内容でした。はたして成功できたのでしょうか。それでは第3回目の活動報告です。



開会式とスタッフ紹介が終わったら「サイエンスクッキング」に挑戦です。各自が持ってきたアルミ缶でご飯を炊く準備をします。缶の上部を缶切りで開けたらお米を入れてスプーンで研ぎます。お水をメモリの位置まで慎重に入れたらアルミホイルでフタをして準備完了です。



次にソーラークッカーでの調理に挑戦です。今回はフライパンでウインナーを焼く予定だったのですが、天気はあいにくの曇り空…。一瞬の晴れ間を狙って挑戦してみるも、雲がかかってしまい残念ながら今回は断念。代わりに炭をおこしてホイル焼きと一緒に調理しました。アルミ缶での炊飯は大成功！とっても美味しいご飯を炊くことができました。



午後からは「野外アイス作り」に挑戦です。ボトルの中に牛乳と生クリーム、砂糖などを入れてしっかりとフタを閉めガムテープで止めます。次に大きめのタッパーに沢山の氷と塩を入れます。その真ん中にアイスの材料を入れたボトルを置き、タッパーを密封。そしてそのタッパーをタオルでぐるぐる巻きにして固定したら準備完了です。あとは順番に交代しながら振ります。攪乱することで氷と塩が溶け、マイナス温度になり、その冷却でアイスの材料が少しずつ固まっていくという仕組みです。グループで交代しながら振り続けること約20分。本当に固まっているのか恐る恐る開けてみると…、見事にアイスが完成していました！ダッチオープンで作ったキャラメルポップコーンにアイスを添えて食べました。



そうこうしているうちにおしまいの時間に。残念ながらソーラークッカーでの調理はできませんでしたが、科学の知識を実際に使いながら野外プログラムを楽しむことができた1日でした。(記・宮嶋)

