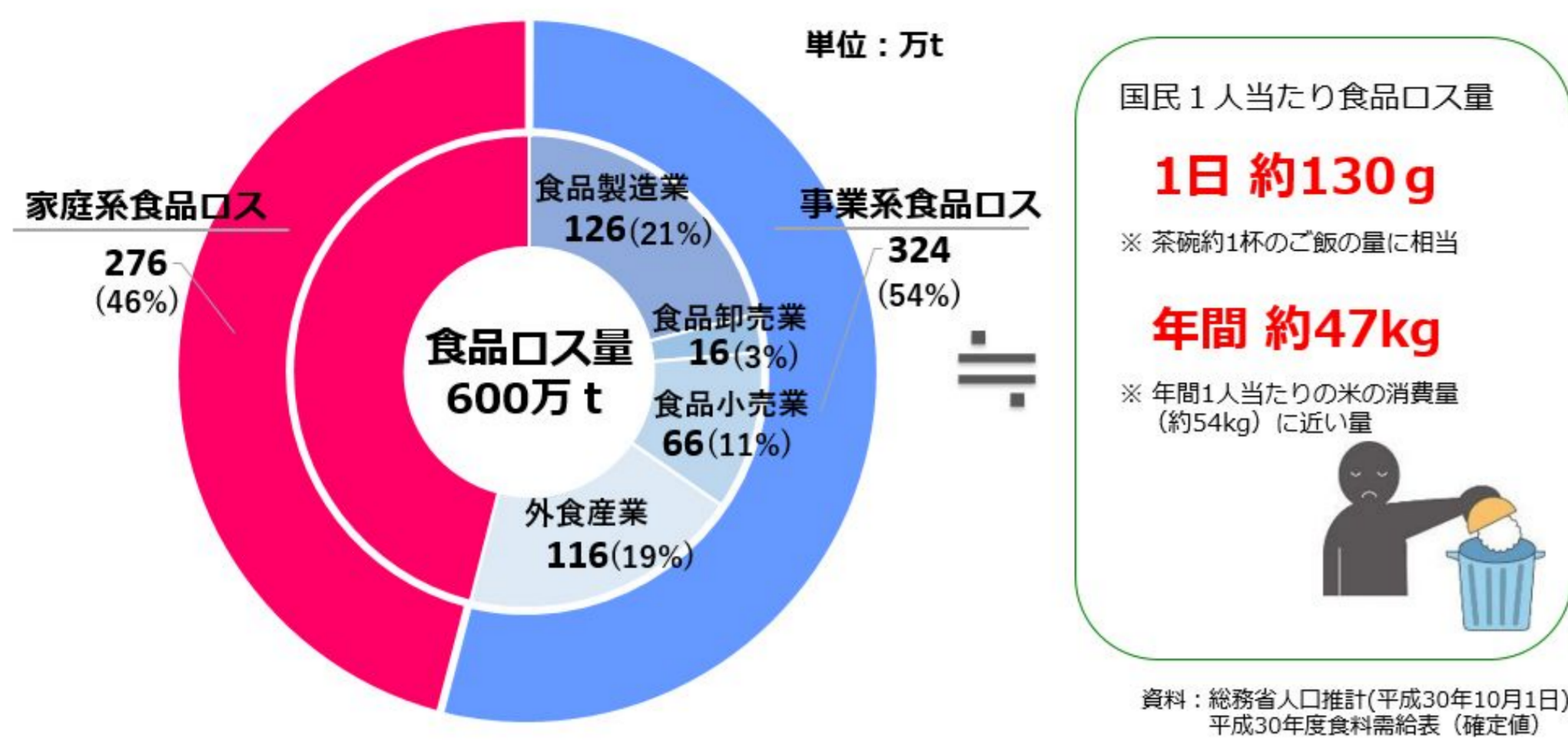


腐敗による食品ロスをなくす

生物1班員： 佐藤和花 小松陽香 菅原美帆 小河原久湊
指導教諭： 大隅哲也 鎌田清篤

①食品ロスの現状



②動機

食品ロスの現状から一人ひとりが食品ロス削減に取り組むことで、全体の削減につながる事がわかる。そこで、私達が長期保存できる方法を見つけることで、一人ひとりが食品ロスの削減に取り組むことができると思ったため。

③仮説

- 野菜の腐りやすい部位を取り除く
- 腐りやすい部分を家庭にあるものを利用して 保護する

④実験までの流れ

全校生徒の家庭を対象にアンケートを行い、実験対象をレタス、キュウリ、トマトに決定した。その後、夏休み期間中に野菜を持ち帰り、冷蔵庫で保存、調査を開始した。

⑥実験1の方法

- 保存方法(1)そのまま保存
(2)ビニール袋に入れる
(3)ジップロックに入れる
(4)ラップで包む
(5)キッチンペーパーで包む
(6)新聞紙で包む 調査期間:2週間
を目安とする
保存温度:3~4℃

⑤実験1の結果

- レタスは芯や葉脈に水分を多く含む芯や葉脈から腐った
- キュウリは全体的に水分が吸収されると早く腐った
- トマトはへたを下向きにしたため、へたの方から腐った

⑥実験2の方法

- レタス 腐りやすいところを除く
- キュウリ 適度に水分を吸収
- トマト へたを上向きに保存
- 良かった保存方法にプラスαして保存

⑦実験2 (ア)レタス

そのまま、ジップロック、ビニール袋、ラップにプラスαして、カットしていないレタスの芯をくり抜いて保存する

(イ)キュウリ

ジップロック、ビニール袋、ラップにプラスαして新聞紙を一緒に入れて保存する

(ウ)トマト

そのまま、新聞紙、キッチンペーパーにプラスαしてへたを上向きにして保存する

⑧実験2結果 (a)レタス

	実験1	実験2
①	萎れて柔らかくなる	乾燥した葉を除けば良い
②	少し萎れている	外側の葉を除けば良い
③	硬さは残っている	葉全体が赤褐色になった
④	少し萎れている	外側の葉を除けば良い

(b)キュウリ

	実験1	実験2
②	水分が多く柔らかくなり、形が崩れた	一部にカビが生えたが、そこを除けば良い
③	水分が多く柔らかくなった	少し柔らかくなったが、前回より良かった
④	水分が多く柔らかくなった	少し水分が抜けていたが、前回より良かった

(c)トマト

	実験1	実験2
①	状態に変化なし	実験1に同じ
⑤	状態に変化なし	実験1に同じ
⑥	状態に変化なし	実験1に同じ

⑨まとめ

- 実験1から腐りやすい部位の特定ができた
- 実験2から実験1の保存方法にプラスαすることで状態良く保存できる
- 傷みやすい部分保護するよりも水分量の調節を行うほうが長期保存には有効である

⑩参考文献

- 農林水産省ホームページ
(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html)

- キナリノ

もう無駄にしない！意外と知らない野菜の

【賞味期限】と【保存方法】

(<https://kinarino.jp/cat6-ライフスタイル/9668-もう無駄にしない！意外と知らない野菜の【賞味期限】と【保存方法】>)