



～ゼラチンと寒天の性状を比較する～



今回の中学3年生の授業はゼラチンと寒天を使ったゼリーの食べくらべ。知っているようで知らなかったゼラチンと寒天の違いを原材料を見たり、スライド等で学びました。その後、ゼラチンと寒天で作ったゼリー2種類を試食し、かおり、見た目、食感などの違いを確認しました。さて、2つの違いは分かったでしょうか？



試食前に原材料についてスライドをみながら学習。おいしそう～？！

食べたい！でも、まずはじっくり観察。

スーパーやコンビニで必ずと言っていいほど見かけるゼリー。それらを固めている、ゼラチンと寒天(かんてん)について学びました。寒天は、てんぐさやおごのりなどの海藻の細胞間にある寒天質を取り出したもので、主成分は多糖類です。ゼラチンは、動物の骨や皮にあるゼラチンを取り出したもので、主成分はタンパク質です。見た目は良く似ていますが、原材料が植物性・動物性とおおきく異なるこの2つ、試食で違いを確かめてみました。

おなじ寒天でも様々な形状のものがあります。寒天は海藻から作られています。



板ゼラチン、粉ゼラチン、ゼラチンゼリーミックスなど、ゼラチンは動物の骨や皮などから作られています。

※フルーチェにはゼラチンではなく、ペクチンが含まれています。ペクチンはりんごやみかんなどの果物や野菜に含まれている天然の糖質です。フルーチェはペクチンの働きにより固まります。

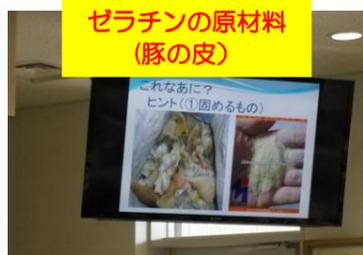
寒天はサクサクともろい口当たり、ゼラチンは口のなかでとける感じ～



「寒天」名前の由来



ゼラチンの原材料(豚の皮)



コロイド溶液(ゾル)→冷却→ゲル化

寒天やゼラチンを煮とかすと、ゾルになる。それを冷やすとゲル化して弾力をもつようになる。このように、水分を含んで弾力を出すようになったものをゼリーといいます。寒天・ゼラチンどちらもゼリーと呼びますが、性質や食感が異なります。今回の授業ではその違いだけでなく自分の好みを発見することができたと思います。



編集後記

普段皆さんがなにげなく食べているゼリーですが、原材料名を見てみると、ゲル化剤、ゼラチン、寒天、こんにゃくの粉末と様々です。原材料の違いだけでなく、食感や性質、作用の違い、自分の好みなどを理解すると購入したり、実際に作る際の参考になります。これからの食生活を考える上で、素材を知るというのは非常に大切なことです。普段から自分が食べているものに興味を持ち、このような再発見をしていただきたいものです。