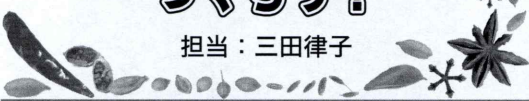


3月の科学あそび分科会

カレースパイス図鑑をつくらう！

担当：三田律子



大人も子どもも大好きなカレーが何で出来ているかを考えて、その材料の図鑑を作成した。

○カレーってどんなもの？

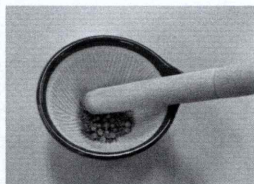
以前子ども達とやった時に、はじめにカレーは何で出来ているかと聞いたら、カレールーの箱を見せても、低学年では知らない子もいた。そこで、レトルトカレー、カレールーの箱、カレー粉の缶を見せ、家庭ではこれで作るのが一般的という話をしてから、『カレーのひみつ』を読んだ。カレーのにおいや味は20種類以上の植物の種、葉、実、の乾燥したスパイスから出来ていて、香り、色、辛さなどの役割があると説明。



『カレーのひみつ』中山章子 監修・料理 古島万里子 写真 ひさかたチャイルド
『いくぞ！カレーたんけん隊』坂本廣子 著 まつもとときなこ 絵 偕成社
『カレーライスを一から作る』関野吉晴ゼミ 前田亜紀 著 ポプラ社
『イチからつくる カレーライス』関野吉晴 編 中川洋典 絵 農文協
『最強！カレー道』水野仁輔 文 伊藤ハムスター 絵 ホーム社
『カレーライスがやってきた』森枝卓志 作 福音館書店
『スパイス・ハーブ・葉 カレーや薬も植物から』小山鐵夫 監修・著 小峰書店

○スパイスをつぶしてみよう！

セリアで購入したミニサイズのあたり鉢に、ターメリック（粉）クミン（粒）コリアンダー（粒）を入れてすりこ木で潰して香りを体感。



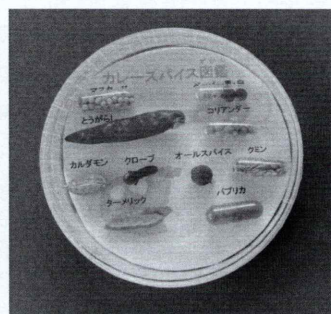
○スパイスクイズ

「ギャバン手作りのカレー粉セット」（20種類のスパイスが袋に分けてはいつている。ハウス食品）を1種類毎に工作用紙に貼ったものと、各々のスパイスの収穫時の写真や乾燥状態の写真の紙を用意してクイズをした。



○カレースパイス図鑑

プラスチックシャーレにスパイスを貼って図鑑にする。辛味としてマスタード・ペッパー黒白・唐辛子、香りとしてコリアンダー・カルダモン・クローブ・オールスパイス・クミン、色味としてターメリック・パプリカを用意した。小さな粒状や粉状のものは、薬局で購入したカプセル#0サイズに入れた。それ以外は、実際に香りや手触りを体感する。ただし、唐辛子は刺激が強いので、対象年齢によっては、先にシャーレに貼り付けておいて触らないようにする。接着にはミネラルタックを使用。少ない量で貼れて簡単にはがせる。ボンンドで乾くまで待機するより効率が良い。



【紹介した本】

『カレーのひみつ』中山章子 監修・料理 古島万里子 写真 ひさかたチャイルド
『いくぞ！カレーたんけん隊』坂本廣子 著 まつもとときなこ 絵 偕成社
『カレーライスを一から作る』関野吉晴ゼミ 前田亜紀 著 ポプラ社
『イチからつくる カレーライス』関野吉晴 編 中川洋典 絵 農文協
『最強！カレー道』水野仁輔 文 伊藤ハムスター 絵 ホーム社
『カレーライスがやってきた』森枝卓志 作 福音館書店
『スパイス・ハーブ・葉 カレーや薬も植物から』小山鐵夫 監修・著 小峰書店

