



その9

活動データ 第10回

メニュー：アイスクリームづくり
思い出日記づくり

日程：3月15日 土曜日

場所：中央公民館

参加：32人(4年生～6年生)



手づくりアイスに挑戦

第10回目となった平成19年度最後の教室は、アイスクリームづくりに挑戦しました。

材料は牛乳、生クリーム、砂糖、バニラエッセンス、使う道具はペットボトル(500cc)、食塩、ビニール袋です。たったこれだけで火や電気は一切使いません。本当においしいアイスが作れるのか、出来上がりが心配です。

子どもたちは4人ずつのグループに分かれてさっそく調理開始。

はじめに牛乳と砂糖をペットボトルに入れ、砂糖が溶けるまでよく振りまです。次に生クリームとバニラエッセ

完成です。味はもちろん、あまくて美味しかったですよ。

1年間の思い出を日記に

アイスづくりの後は、この1年間の活動の思い出を日記にまとめました。

サイクリングから始まったこの教室は、ダムの見学や焼尻でのキャンプなどメニューも様々で、時には小平町でのマリンスポーツ体験など、町外へ飛び出しているメニューもありました。

子どもたちはそれぞれ印象に残ったメニューの出来事を思い返し、感想を用意された記録写真を交えながら日記に書き込んでいました。

中には、自分が参加したメニューをランキングし、その一つひとつにコメントを加えている日記もあり、人気があったメニューとしては焼尻のキャンプや朱鞠内湖でのワカサギ釣りが上位を占めていました。

最後には修了式も行われ、1年間指導にあたった先生から参加者全員に修了証書が贈られ、平成19年度の教室は終了しました。

完成した「思い出日記」は4月末まで公民館1階ロビーに展示していますので、ぜひご覧ください。

スを加え、さらによく振ります。これで調理は終了です。普段はあまり料理のする機会のない子どもたちも、これだけの作業でアイスが作れるのかとビックリです。まずは出来上がりが心配になってきました。

つづいて場所を外に移し、ペットボトルを冷やします。方法は食塩を混ぜた雪でペットボトルを覆い、ビニール袋に入れてボール状に密封します。あとは中身がよく振らさるよう、ひたすら転がします。子どもたちにとつてこの作業はお手もの。雪山から転がしたり、サッカーをしたり、いろいろな方法で約20分転がし続け作業完了です。グループごとにペットボトルを開けてみると、真っ白なバナナアイスの



おいしいアイスを目指して、分量計算も真剣。量を間違えると大変です。



(右)1年間の思い出日記づくり。各教室の写真を広げ、コメントと一緒に書き込みます。
(中)元気にそして楽しく教室に参加した証として、全員に修了証書が贈られました。
(左)完成したアイスクリーム。見た目も味も完璧です。



自然教室メモ

水(雪)に塩でなぜ冷える

化学的な難しい話は省略しますが、ポイントはいふたつ。

まず、塩水は真水に比べて凍結温度(凝固点)が約マイナス20度と低いため、それより高い温度の水に塩を加えると塩水の凝固点に達していないため、液体に戻ろうとし、氷は融けていきます。

次に、氷に熱を加えると融けて水になりますが、これは言い換えれば、氷が融けるときには、周りの熱を奪うということです。

このことから、雪に塩を加えて強制的に融かすことで熱を奪う性質を高め、アイスクリームづくりの冷却効果に利用したのです。



ひと昔前は冬になると凍結防止のため、玄関戸のレールによく塩をまきました。生活の知恵ですね。