

# ももとぶどうの研究

境川小学校 6年 保坂 陽葵

## 1. 研究しようと思ったきっかけ

笛吹市の特産品である、ももとぶどうをもっとよく知って、県外の人に山梨県の良さを伝えたいと思ったから。

### (1) もものから変について

ももは、切ってからしばらくすると茶色に変色して見た目が悪くなるので、予防方法を知りたいと思ったから。

### (2) ぶどうのあまい部分について

ぶどうを食べる時に、1番あまい部分はどこか気になったから。

### (3) ぶどうの成分について

ぶどうは体に良いと聞いたので、どんな成分が入っているか気になったから。



## 2. 研究方法

(1) 笛吹市産のももを切って、もものから変防止方法として、お湯(90℃)、レモン水、さとう水、塩水につけて放置する。

(2) 笛吹市産のぶどうを、とう度計を使って、場所ごとのとう度を計る。

(3) ぶどうの成分を調べたところ、「アントシアニン」という成分がふくまれていることがわかった。酸性とアルカリ性で色が変わるとのっていたため、ぶどうをつぶして、重曹とクエン酸で色が変わるか実験する。

## 3. 予想

(1) 効果がある順番は、塩水→レモン水→さとう水→お湯(90℃)→なしと予想。

(2) 日光がたくさん当たる1番上の部分があまり、とう度が高いと思う。

(3) 今回使った「きょうほう」には、たくさんアントシアニンがふくまれていると思ったので、ぶどうをつぶして重曹を加えると、こいむらさき、クエン酸を加えると真っ赤になると予想。

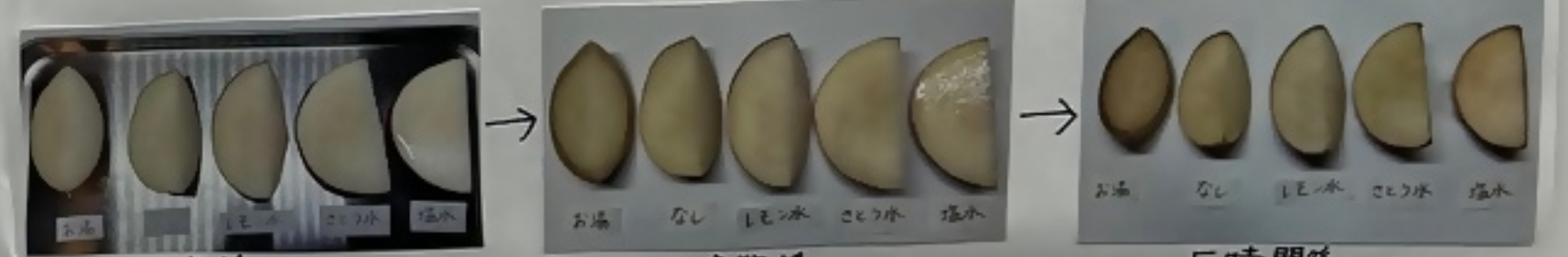


## 4. 結果

### (1) もものから変について

効果がある順番は、下記のとおりです。

①レモン水→②塩水→③さとう水→④なし→⑤お湯

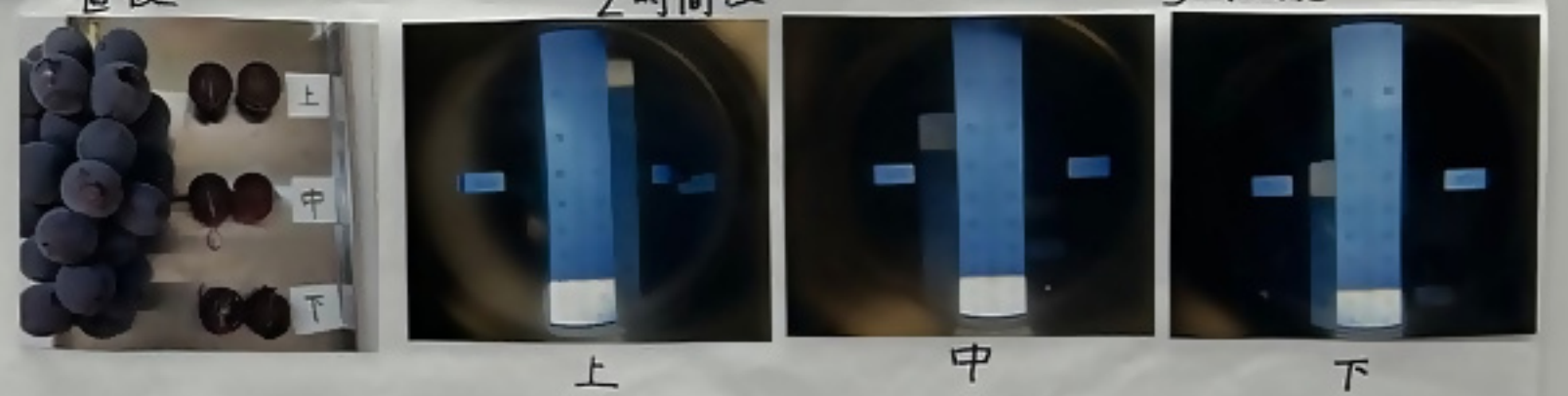


### (2) ぶどうのあまい部分について

ぶどうの各部分のとう度は、

上部分...19%, 中部分...17%, 下部分...16.5%

結果、上の部分が1番あまいことがわかった。

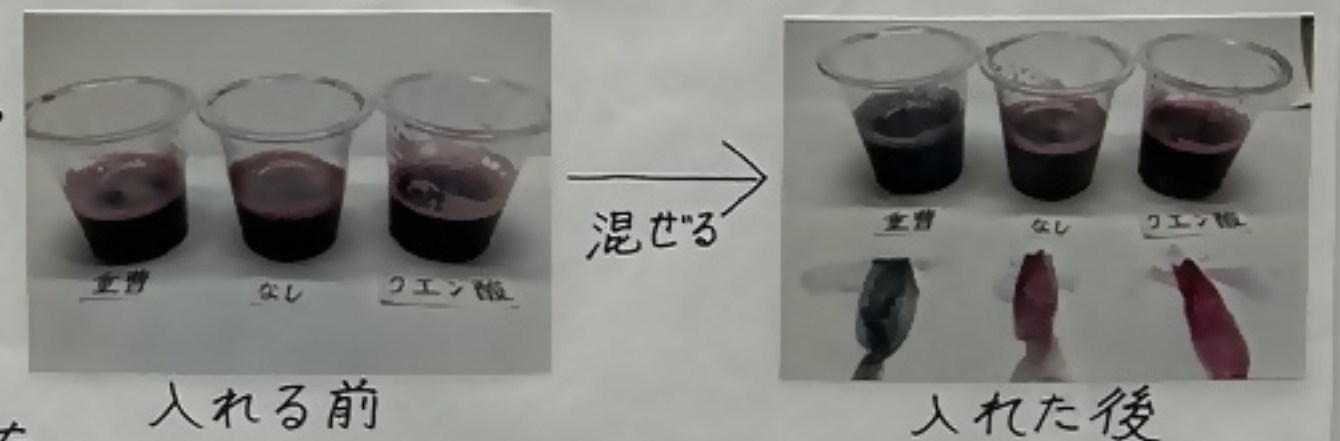


### (3) ぶどうの成分について

クエン酸を入れると赤っぽくなり、重曹を入れると黒っぽくなった。

そのため、きょうほうにはアントシアニンがふくまれていることがわかった。

※アントシアニンは、目、はた、老化防止などに良いとされる成分。



## 5. わかったこと

(1) もものから変を防ぐには、レモン水が1番効果があることがわかった。

(2) ぶどうの1番あまい部分は、上の部分であることがわかった。

(3) ぶどうにふくまれる成分、アントシアニンは、酸性では赤く、アルカリ性では黒くなることがわかった。また、きょうほうにはアントシアニンがたくさんふくまれていることがわかった。

## 6. 感想

今回研究したももとぶどうの特性を、色々な人に伝えて、山梨県や、ももとぶどうのみかをアピールしていきたいと思った。また、私自身もむらさき色のぶどうが体に良いとわかったので、これからも、たくさん食べていきたいと思った。

## 参考

※HP

- MEDI BALANCE (BY お口の恋人 ロッテ)
- COCORO FARM VILLAGE

## 〈使った道具〉

- とう度計
- PH試験紙

