

庭の畑のトマトは、ほったらかしでもよく実をつけたので、強い酵母がでそう!? 藤の葉は、若い葉や実が食べられると聞いたので、酵母にできるのではと考えた。沖縄みやげでもらったパイナップルは、食べ残りの皮と芯を利用。

作戦その2
小玉スイカ(皮つき)、ブルーベリー、リンゴ、パイナップル

作戦その1
酒粕、パイナップル、トマト、キウイ、藤の葉

試した材料



作戦その2

パイナップル	リンゴ	ブルーベリー	小玉スイカ
4日後、シユワシユワ大きな音。飲むと炭酸ジュースのよう	2日後、シユワシユワ音がしたあと弱まるが、10日後にまた盛り返す	10日後、むくむくと泡。炭酸ジュースのようでおもしろい	1週間後もあまり変化なし。スイカの糖度が足りなかったのか……

作戦その1

酒粕	パイナップル	トマト	キウイ	藤の葉
10日後に完成。すこく酸っぱい	2日後、シユワシユワ炭酸ジュースみたいに	5日後にシユワシユワしてきた。できた酵母液と小麦粉を混ぜてパンを焼いてみたら成功!	2日後、フタを開けるとシユワと大きな音と共に中身が飛び出し顔にかかる。蒸れた靴のようにくさい……	2日後、フタを開けるとシユワと大きな音と共に中身が飛び出し顔にかかる。蒸れた靴のようにくさい……

結果と感想



早くシユワシユワし始めた材料には、酵母が好きな環境がそろっているようだ。もっといろんな種類で実験してみたら、なにか傾向がわかるかもしれんぞ



トマト酵母液で焼いたパン。ほんのりトマトの香りがしておいしい

天然の炭酸ジュースを飲んでみた!



シユワシユワだ♪

ほとんどの材料がシユワシユワしたのでびっくり! 酵母の生命力を感じ、体に取り入れたらどんな作用があるのか知りたくなりしました。同じ条件で仕込んで、シユワシユワし始めるまでの日数にばらつきがありました。どうしてなんだろう? こんなに手軽に炭酸がつくれるなら、季節のものを利用した天然炭酸ドリンクをつくってみたい! 草を食べたお腹で発酵させているわが家のヤギが、いつも元気な理由がわかったような気がします。酵母液のパンづくりも成功したので、これからいろいろな酵母で試してみたいです!



日本酒&こうじ菌大好きなお父さんにちなんでネーミング

酵母菌をつかまえたい!



作戦その1

身のまわりの野菜や植物を集めて、砂糖水にいてブクブクするか実験してみよう。どんなものにも、酵母菌はいるのかな?

作戦その2

酵母菌がいそうなくだものをブドウジュースに入れたら、炭酸ジュースになるか? いろんなくだもので試してみよう。

※ 酵母菌は糖分が大好き。糖を食べて分解して、炭酸ガス(二酸化炭素)を出しながらふえていくよ。

作戦その2
炭酸ジュースのつくりかた



好きな材料を用意する



煮沸消毒したガラスビンに①の材料をいれ、果汁100%のブドウジュースを注ぎ、フタをしめる



室内の暖かい場所に置く。1日数回ビンを振り、フタを開けて炭酸ガスをぬく。泡がたくさんでて、シユワシユワ音がしてきたら完成

作戦その1
酵母液のつくりかた



好きな材料を用意する。500mLの水に対して約55gの砂糖を溶かして沸騰させる



煮沸消毒したガラスビンに材料をいれ、人肌まで冷ました①の砂糖水を注ぎ、フタをしめる



室内の暖かい場所に置く。1日数回ビンを振り、フタを開けて炭酸ガスをぬく。泡がたくさんでて、シユワシユワしてきたら完成

ビンの中をのぞいてみよう



毎日ビンのフタを開けて振るとき、ついでに中の様子も観察してみよう。小さな泡がたくさんついていたり、シャンパンみたいにシユワシユワ泡がわきあがっていきやすいよ。

