

Fチャレ「科学研究」部門 作品紹介

段コプター



「エクモ実験」

葉っぱの糸糸の役わり Fチャレ

① 調べたいと思った理由

6ヶ月のころ葉っぱにある糸糸がどんな役わりをしているのか不思議だったので調べてみました。

② よろ

葉っぱの糸糸が土の中にあるえいようや水を、葉っぱ全体におくっているんだと考えました。

③ じっけん^①に使う物

- ・カメラ・虫めがね
- ・ライト・ライトの入れ物
- ・葉っぱ・カードケース



④ じっけん^②(※事前に水をやる)

- ① ライトを入れ物に入れてライトをつける。
- ② 葉っぱをカードケースに入れる
- ③ カードケースをライトの上におき写真を撮る



⑤ けか

葉っぱの糸糸の中を黄ろいえきたいかながれていきました。



⑥ けかがらわかったこと

葉っぱにある糸糸が何かをながしていることがわかりました。何かながれているのかをまたごんごしらしてみたいと思います。

おはなのいろみずじゅけん

はなびらにいろが^あるがう
いろみずが^あつくれるんじゃないか?

おうちのちかくにきいているおはなや
はっぱでしげました。

とゆめいた、カップにみずをいれてはなびらをい
れました。わりばしでつぶしているか？でるかをわか
りました。

	おはな	しせん	いろ	けつ
①	フランスギク ^の はなびら			いろなし
②	フランスギク ^の まんがのきい るいところ			うすいきいろ
③	しばぎく (みちにおちいた)			うすいむらさき
④	ニセたんぽぽ (ぶた型)			うすいきいろ
⑤	たんぽぽ ^の しほ			こっちよりの きいろ
⑥	?スギバ?ギシギシ?			いろなし

⑦	カキドオシ		<input type="checkbox"/>	いろなし
⑧	からすのえんどう		<input type="checkbox"/>	うすむらさき
⑨	しろめくさ		<input type="checkbox"/>	いろなし
⑩	オオシマフクロ		<input type="checkbox"/>	うすいあお
⑪	ハルジオンの はなびら		<input type="checkbox"/>	いろなし
⑫	ハルジオンの まんなか		<input type="checkbox"/>	すづくうすい きいろ

	はらば	しゃん	いろ	したか
①	ヤマアラビ		<input type="checkbox"/>	うすい みどり
②	よもぎ		<input type="checkbox"/>	きみどり (①よりこい)
③	クローバー		<input type="checkbox"/>	うすい みどり

●しろいはなはいろがでなかった。

●たんぽぽはがいちばんこい

●カキドオシはなはむらさきいろだったのにみずがはなしだった。

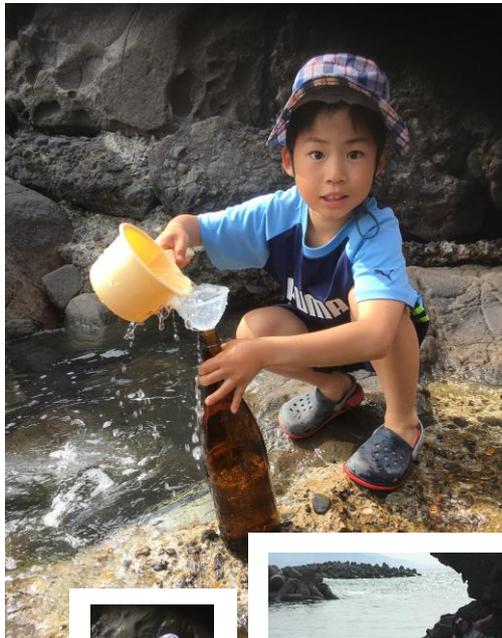
●はらばはよもぎがおすすめ

かんそうじゅんはちのしかたけどまよめるのはたいへんだったのつかれた



塩作りに挑戦！！

1、能生の海に行って約2リットルの海水を汲んできました。



2、コーヒーフィルターを使って海水をろ過し、ゴミなどを取り除きました。



3、鍋に移し入れ、海水を煮詰めました。だいたい強火で1時間くらい煮詰めました。



4、海水が白く濁ってきたので、コーヒーフィルターを使ってろ過しました。フィルターには白いものが残り、ろ過した液体は透明でした。残った白いものはカルシウム化合物というものです。



5、透明の液体を鍋に戻し、再び煮詰めました。液体がどろどろの状態になったので火を止めます。



6、コーヒーフィルターを使って、鍋の中の塩と水分をろ過します。



フィルターに残った結晶が塩で、液体はにがいです。完成！！

7、出来上がった塩の重さは60g、にがりは、30mlでした。



8、塩が水っぽかったので、4フライパンで炒りました。水分が蒸発した後の重さは36gでした。



☆感想

ろ過するのが大変だったけれど、できあがったらおいしくなった。色は一般の色と少し違うけれど、味は変わらなかった。食感はすごいさらさらだった。約2リットルの海水から少ししかとれなくて、とてもびっくりした。後で鶏肉に付けて食べたら、すごいしょっぱかった。これから、ご飯にかけたり、揚げたてのてんぷらに付けたりして食べてみたいと思った。楽しかった。

しおづくいにちょうせん！！

1、のうのうみにいってやく2リットルのかい水をくんできました。



2、コーヒーフィルターをつかってかい水をろかし、ゴミなどをとりのぞきました。



3、なべにうつし入れ、かい水をにつめました。だいたいつよびで1じかんくらいにつめました。



4、かい水が白くにごってきたので、コーヒーフィルターをつかってろかしました。フィルターには白いものがのこり、ろかしたえきたいはとうめいでした。のこった白いものはカルシウムかごうぶつというものです。



5、とうめいのえきたいをなべにもどし、ふたたびにつめました。えきたいがどろどろのじょうたいになったので火を止めます。



6、コーヒーフィルターをつかって、なべの中のおとすいぶんをろかします。



フィルターにのこったけっしょうがしおで、えきたいはにかいです。かんせい！！

7、できあがったしおのおもさは70グラム、にがりは20ミリリットルでした。



8、しおが水っぽかったので、フライパンでいりました。すいぶんがじょうはつしたあのおもさは51gでした。



☆かんそう

海水をくみにいったとき、天気が良くて気もちよかった。1しょうびんに水をくんだよ。フィルターで水をろかしたとき、さいしょはおもかったけど、だんだんたのしくなってきたよ。コーヒーフィルターにはゴミがたまったよ。おうちのしおとくらべてちょっとしょっぱくかんじたよ。たのしかったです。