



第46～55号に掲載した「水溶液の性質」で紹介したベニイモを使って科学マジッククッキングを・・・。

沖縄特産のベニイモ（紅芋・本土ではムラサキイモと呼んでいる）を使って、「ベニイモモンブラン」を作ってみましょう。

ベニイモの紫色の色素，アントシアンは，酸性の液（ここではシークワーサーを使用）にふれると赤く変化することを利用して（小学校6年生の「水溶液の性質」の発展）して，2色のモンブランに挑戦します。

ベニイモの皮をむいて1cmぐらいの輪切りにしてゆでます。（箸がすっと通るぐらい）

ベニイモをつぶして好みに砂糖を入れ，甘さを調整しながらなめらかに伸ばします。

半分は別の容器に分けて，シークワーサーの汁を混ぜます（青紫色が赤紫色に変化する。写真①②）。

青紫のベニイモを星口金の絞り出で，クッキーの上に絞り出します（写真③④）。

その上に，赤紫のベニイモを小さな丸口金で絞り出します（写真⑤）。

できあがり。色の変化が面白いでしょ(写真⑥)



（文責：玉村かおり）