

食パンのおいしさのひみつ

瑞穂町立瑞穂第四小学校

6年 佐藤羽実

1 研究の動機

私は朝ごはんでは食パンをよく食べる。食パンが好きで、いつも同じ食パンを食べているが、その日はたまたまいつもと違う食パンを食べた。するとその食パンがいつもより断然おいしく感じた。入っているものによって味やおいしさが大きく違ってくると感じたので、このテーマにした。

2 予想

食パンはやはりモチモチとした食感が大切だと考える。モチモチとした食感を生み出すには、小麦粉や砂糖は必ず必要だと思った。そしてさらにモチとした食感には、米粉が含まれているのではないかと考えた。

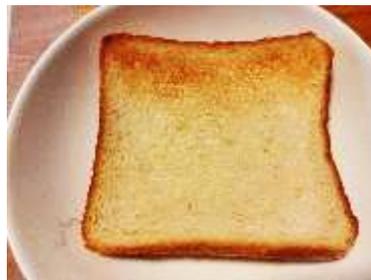
3 研究の方法

スーパーなどで売っている市販の6枚切りの食パンを用意して、それを同じ時間、同じ温度で焼いていく。そして、どのくらい焼けているのか、甘さや香ばしさ、モチっとふんわりしているか、弾力があるのかを調べる。

その後、何が入っていると甘くなったり弾力が生まれたりするのかについて考察する。また、実験結果は、自分の感想を10段階で表現し、表にしていく。

基準となる食パン

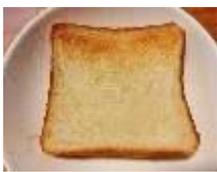
- ・いつも朝食食べている6枚切りの食パン
- ・全体的にもっちりしていて甘い



そろえる条件

- ・オーブントースターで4分30秒かけて焼く
- ・6枚切りの食パン

4 研究の結果

	A社	B社	C社	D社	E社
甘さ	5	6	5	4	5
焦げ度	5	1	3	3	1
弾力	5	8	5	7	6
写真					
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、砂糖、発酵種(小麦粉、麦芽粉末、バター)、湯種(小麦粉、砂糖、食塩)、バター、食用バーム油、食塩、イースト	小麦粉(国内製造)、糖類、バター入り小麦粉調製品、マーガリン、パン酵母、発酵種、米粉、食塩、脱脂粉乳/乳化剤、イーストフード、v.c(一部に乳成分・小麦・大豆を含む)	小麦粉(国内製造)、砂糖、バター入りマーガリン、パン酵母、食塩、米粉、醸造酢、(一部に小麦・乳成分を含む)	小麦粉(小麦(国産))、自家製酵母、米粉、砂糖、植物油脂、パン酵母、食塩、醸造酢、バター、卵(小麦粉は国産小麦)	小麦粉(国内製造)、砂糖、バター入りマーガリン、脱脂粉乳、食塩、食用油脂、パン酵母、醸造酢加工品/ビタミンC(一部に乳成分・小麦を含む)

5 分かったこと

もちりしたパンには米粉が入っていた。A社は原材料のところにバターが二度表記されているので、焦げやすかったのではないかと。また、バターが多いと甘くなりやすいのではないかと考えた。

6 研究のまとめ

自分が好きなパンについてより一層理解が深まった。自分の好みのパンについても分かったし、人に好みを聞いておすすめの食パンを教えることもできるのではないかと考えた。

7 参考文献

吉野精一「基礎からわかる製パン技術」柴田書店 2011年