

インスタントラーメンを おいしく食べたい僕の戦い！！！

東京都立立川国際中等教育学校附属小学校
3年 成瀬 健

1. きっかけ

僕はインスタントラーメンが大好きです。毎週食べても飽きないくらいです。
インスタントラーメンを食べているとお母さんが、「めんが伸びちゃうから早くおいしいうちに食べなさい！」と僕にいいます。
たくさん食べたい僕は、めんが伸びると量が増えたように感じてうれしいけれど、確かに時間が経つと食感がネチョネチョになってあまりおいしくはないです。
そこで、なぜめんが伸びるのかを知り、おいしく食べるには出来上がりから何分以内に食べたらよいのか調べることにしました。

2. 予想

僕が立てた予想は、「めんが伸びるのは、めんには小さな穴が開いていて、そこからスポンジのようにスープを吸いこむから」だと考えました。だけど、伸びるって本当に長くなるの？ということや伸びるってどういうこと？めんがふくらんで大きくなっている？味も変わる？という色々な疑問が同時にうかびあがりました。

3. 調べる方法

同じインスタントラーメン（熱湯を注いで3分待つように書かれているもの）を5つ用意して調べます。具体的には次の方法で進めます。

- ① 1つはお湯を注ぐ前のめんを観察する。めんを虫眼鏡でのぞいてみて、指でさわってみる。
- ② 残りの4つは、同じ温度、同じ量のお湯を注ぎ、待つ時間を変えてめんの変化を比べる。残ったスープの量も比べる。
- ③ そして、実際に食べてみて、めんとスープの濃さや食感の変化を味わう。
- ④ 本やインターネット等でなぜそのようになるのかを調べる。

4. 結果

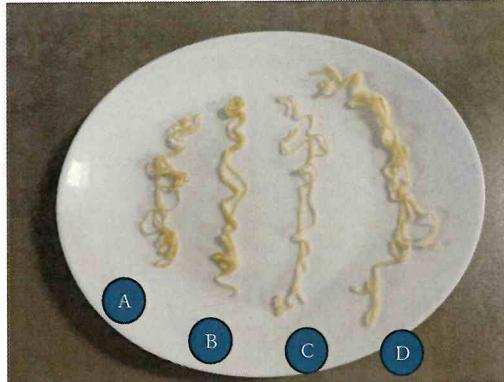
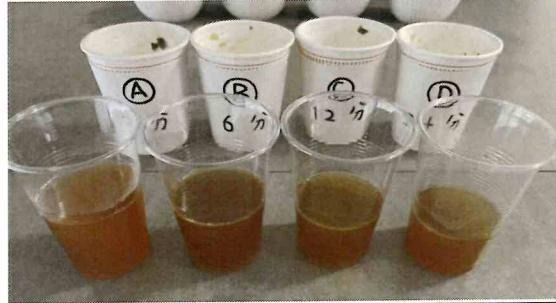
① めんの表面

めんの表面を虫眼鏡で観察したところ、表面にたくさんのツブツブがあることに気づきましたが、ツブツブが空洞なのかまでは確認できませんでした。いつも食べているめんはつるつるした食感ですが、乾燥しているめんを触ってみるとざらざらしていました。



② めんの変化

比較の結果を表にまとめました。

				
全体の様子	理想的な仕上がりでおいしそう。	めんは伸びてきているが、スープもまだたくさんみえる。	めんが伸び、スープがみえなくなってきた。	伸びためんで、スープがほとんどないように見える。
めん1本	一般的なめんの長さと波のうち方。	波は打っているが少し伸びている。	波が弱くなり、伸びていて切れやすい。	まっすぐに近くなり、かなり伸びていてかんたんに切れる
比較画像	 			
スープ	107g	92g	75g	63g
<p>→スープはめんが伸びるにつれて、量が減っていくことがわかった。</p>				

③ スープの濃さと食感の変化

食べくらべてみて、めんは時間が経つと味が濃くなっている、食感がやわらかくなることがわかりました。スープは時間を変えても濃さは変わりませんでした。(めんの味が濃くなるということはスープを吸っているのかも? 実際に A よりも D はスープの量が少なくなっていました。)

④ めんの作られ方

図書館でみつけた本(参考文献)によると、インスタントラーメンのめんは『瞬間油熱乾燥法』という方法で乾燥させていることがわかりました。160度の油で揚げると水分が蒸発してめんにたくさんの穴があくそうです。注いだお湯がその穴に行き渡りめんが元に戻ります。

そして、インスタントラーメンの手作り体験が行える施設をインターネットで見つけたので行ってきました。

そこでは、自分で伸ばしたり切ったりして作っためんが、高温の油の中に入れられ、乾燥させているところを実際に間近で見ることができました。めんを揚げる時間は思っていたよりも早く、あっという間にめんが乾燥することに驚きました。

5. 分かったこと

めんにスポンジのように穴があるという予想は正解でした!

インスタントラーメンのめんがスープを吸うように作られている理由は、めんをもとに戻すためだけでなく、スープを吸うための穴にもなっているということが分かり、おいしさのひみつも知ることができます。

また、お湯を注いでから時間をおくほどめんは伸びるが、1分間にめんが吸うスープの量の法則はないように思いました。

そのまま長い時間おいておくと、スープはなくなってしまうのか?しかし温度は下がっていくからめんが伸びる限界があるのではないかが気になったので、次回調べたいと思います。

6. 研究のまとめ

今回の研究でカップラーメンを量も増え、味の濃さも変わらない状態でおいしく食べるには、3分のものは5~8分間で食べるとちょうどよいことが分かりました。これからはこの時間を目安にめんが伸びる前に食べ終えることができるよう頑張ろうと思いました。

〈参考文献〉

インスタントラーメンのひみつ / 田中 浩司, たかや 健二 / 学習研究社 / 1998年3月30日