

常温保存と冷蔵保存で、ミニトマトの甘さがどう変わるか比較しよう

期間目安	2〜3日	費用目安	低
研究タイプ	調理・加工	対象学年	中学生（1人〜グループOK）

1. この研究のねらい

収穫したミニトマトを常温と冷蔵でそれぞれ保存し、数日後に糖度や味がどう変化するかを比較します。

2. 仮説を立てよう

実験・調査の前に、自分なりの予想を立てておきましょう。例えば：

- 常温の方が追熟が進んで甘くなるのではないかな
- 冷蔵は鮮度は保たれるが甘みは増えないのではないかな

💡ポイント：予想が外れても問題ありません。「なぜ予想と違ったのか」を考えることが自由研究の面白いところです。

3. 準備するもの

- 同じ株から収穫した同じ熟度の実（2グループ分）
- 糖度計
- 冷蔵庫
- 記録シート

4. 進め方（2〜3日プラン）

1日目	実を収穫し、初回の糖度を測定してから常温・冷蔵に分けて保存を始める
2〜3日目	毎日それぞれの糖度・見た目・匂いを測定し、味見をして比較する

5. 記録シートの例

日付	保存方法	糖度(%)	見た目	味の感想

※このフォーマットを1回分として、記録のたびに行を増やしていきましょう。

6. 進めるうえでの注意点

- 同じ熟度・同じ個数の実で開始する
- 保存場所の温度もあわせて記録する
- 味見は少量ずつ行う

7. まとめ方・考察のポイント

- 保存方法によって甘さ・鮮度にどんな違いが出たかまとめる
- 普段の保存方法の選び方に活かせる点を考える

8. レポートの構成例

- 表紙：研究テーマ、氏名、学年、日付
- 研究の目的・きっかけ：なぜこのテーマを選んだか、何を知りたいか
- 仮説：実験・調査前に立てた予想
- 準備したもの・方法：使った道具・材料、実験や調査の手順
- 結果：記録表、写真、グラフなど
- 考察：結果からわかったこと、仮説との比較、理由の推測

- 7. **まとめ・感想**：研究を通して学んだこと、次にやってみたいこと
- 8. **参考にした資料**：本やウェブサイトなど（あれば）