

天日干しと乾燥機で、ドライトマトの仕上がりを比較しよう

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

1. この研究のねらい

ミニトマトを天日干しと乾燥機（またはオーブンの低温）でそれぞれ乾燥させ、仕上がりの違いを比較します。

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：

- 天日干しの方が時間はかかるが風味が良いのではないかな
- 乾燥機の方が均一に仕上がるのではないかな

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

- ミニトマト
- ざる（天日干し用）
- 乾燥機またはオーブン
- 記録シート

4. 進め方（2〜3日プラン）

1日目	準備をして乾燥を始める
2〜3日目	経過を観察し、完成後に見た目・味を比較する

5. 記録シートの例

方法	経過時間	見た目	重さの変化	味

※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

- 天日干しは天候に左右されるので予備日を用意する
- 加熱器具は保護者と一緒に使う

7. まとめ方・考察のポイント

- 方法による仕上がりの違いを考察する

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
- 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
- 参考にした資料：本やウェブサイトなど（あれば）

