

青いうちに収穫したミニトマトを置いておき、追熟による味の変化を観察しよう

期間目安	1週間	費用目安	低
研究タイプ	観察	対象学年	中学生（1人〜グループOK）

1. この研究のねらい

青いうちに収穫したミニトマトを常温に置いておくと、どのように色や味が変化していくのか（追熟）を1週間かけて観察します。

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：

- 日数が経つほど赤くなり、甘みも増していくのではないか
- 追熟しても青いときの酸味は残るのではないか

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

- やや青めのミニトマト複数個
- 糖度計（あれば）
- カメラ
- 記録シート

4. 進め方（1週間プラン）

1日目	実を収穫し、色・硬さ・香りの初期状態を記録する
2〜6日目	毎日同じ時間に色・硬さ・香りの変化を観察し、写真を撮る
7日目	味見と糖度測定を行い、これまでの変化をまとめる

5. 記録シートの例

経過日数	色	硬さ	香り	糖度(最終日)

※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

- 直射日光を避け、常温の風通しの良い場所で保存する
- カビや傷みがないか毎日確認する

7. まとめ方・考察のポイント

- 追熟によって色・味がどう変わったかをまとめる
- 市販のトマトが追熟輸送されている理由と関連づけて考察する

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

- 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）