

ドライトマトを作り、通常のミニトマトと保存性を比較しよう

期間目安	1週間	費用目安	低
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

ミニトマトを乾燥させてドライトマトを作り、生のミニトマトと比べて保存性がどれくらい向上するかを1週間観察します。

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：

- 乾燥させることでカビや傷みが遅くなるのではないかな
- 重さや見た目が大きく変わるのではないかな

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
- オーブンまたは乾燥機
- 保存容器
- 記録シート

4. 進め方（1週間プラン）

1日目	ドライトマトを作成し、生のトマトも並べて保存を始める
2～6日目	生のトマトとドライトマトの見た目・状態を毎日観察する
7日目	結果をまとめる

5. 記録シートの例

日付	状態（生/ドライ）	見た目の変化	カビ・傷みの有無

※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

- 加熱作業は保護者と一緒に行う
- 保存容器は清潔なものを使う

7. まとめ方・考察のポイント

- 乾燥による保存性向上の理由を考察する

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

