

冷凍・常温・冷蔵の3つの保存方法で、傷みやすさを比較しよう

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

収穫したミニトマトを冷凍・常温・冷蔵の3つの方法で保存し、1週間の傷みやすさを比較します。

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：

- 冷蔵が一番傷みにくいのではないか
- 冷凍は食感が大きく変わるのではないか

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

- 同じ状態のミニトマト（3グループ分）
- 冷蔵庫
- 冷凍庫
- 記録シート

4. 進め方（1週間プラン）

1日目	保存を開始し、初期状態を記録する
2〜6日目	毎日見た目・匂い・状態をチェックする
7日目	結果をまとめ、実食で比較する

5. 記録シートの例

日付	保存方法	見た目	匂い	状態

※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・同じ個数で開始する
- 食べる前に傷み具合をよく確認する

7. まとめ方・考察のポイント

- 保存方法ごとのメリット・デメリットを考察する

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

