

色の変化を楽しもう！

ホットケーキを作ったことがありますか。黄色の生地をホットプレートで焼くと、ふっくらとふくらんできますね。今回は、身の回りにある物を使って、このホットケーキの色を変えたいと思います。**卵**や**牛乳**を使うので、アレルギーのある人は注意してください。

<必要な材料>

- ホットケーキミックスの粉 ・卵 ・牛乳
- むらさきいもの粉
- ※むらさきいもの粉がなければ、ブルーベリージャム
- レモンの汁
- ベーキングパウダー



<作り方>

注意！ 必ず大人といっしょにやろう！ やけどしないように気を付けよう！！



- ① ホットケーキミックスのパッケージに書いてあるとおりに、生地を作ります。
- ② ①の生地にもらさきいもの粉を入れて、よくかき混ぜます。
※色の変化を確かめるため、まずは、お玉一杯分ずつ作ってみましょう。
※ブルーベリージャムを使う場合、果肉をよくつぶしてから使います。
- ③ ホットプレートを温め、②の生地を流し込んで焼きます。

○ ホットケーキミックスの種類によっても違いますが、ホットプレートに入れる前の生地は「ねずみ色っぽいむらさき色」をしています。ブルーベリージャムを使った場合は、「ねずみ色っぽい緑色」の場合もあります。

○ 加熱して、生地表面に泡がふくふくと出始める頃になると、少しずつ生地の色が「水色」か「抹茶色」に変わってきます。

○ 色の変化があまりないときは、②の生地に、むらさきいもの粉を追加します。それでも色が変わらないときは、「ベーキングパウダー」を少し混ぜてみましょう。入れすぎると苦くなるので注意してください。



※焼き上がったホットケーキは、そのまま食べることができます。



でき上がった、このホットケーキを
使って、もう一度、色を変えるよ！



次に使うのは、レモンの汁

- 水色や抹茶色に変わったホットケーキにレモンの汁を少しかけます。
すると、
「ピンク色」のホットケーキに変わります。
*レモンの汁をかけすぎると、すっぱくなるので注意してください。



ホットケーキの色が変わったのはなぜだと思いますか？

- ヒントは、作り方の②の生地に入れたむらさき色の食べ物です。

- なぜ、むらさき色の食べ物が、ホットケーキを水色や抹茶色、
そして、ピンク色に変えたのでしょうか。



- このむらさき色の正体は、「アントシアニン色素」と言います。
このアントシアニン色素が、ホットケーキミックスに含まれている
「炭酸ナトリウム」と反応して、水色や抹茶色に変わったのです。



- また、レモンの汁と反応して、水色や抹茶色のホットケーキが、ピンク色
に変わったのです。

- 身の回りには、むらさき色をした食べ物や飲み物がたくさんあります。し
かし、今回のように色を変えることができるのは、天然のむらさき色（アン
トシアニン色素）を含んだ物だけです。



「アントシアニン色素」を含んだ食べ物
や飲み物が身の回りにはないか、いろいろ
探してみてください。