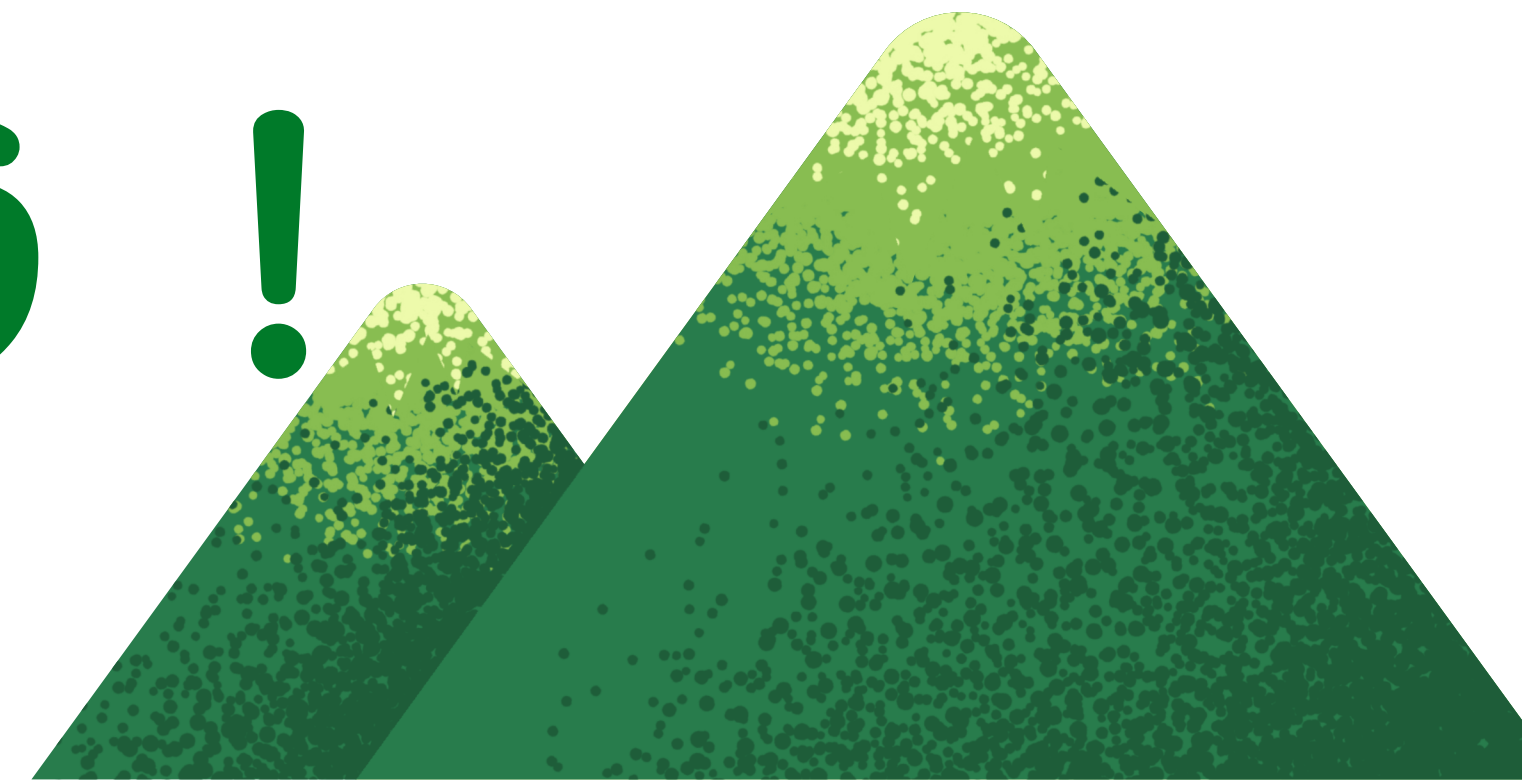


飯南町の山菜をもっと
知ってもらおう！

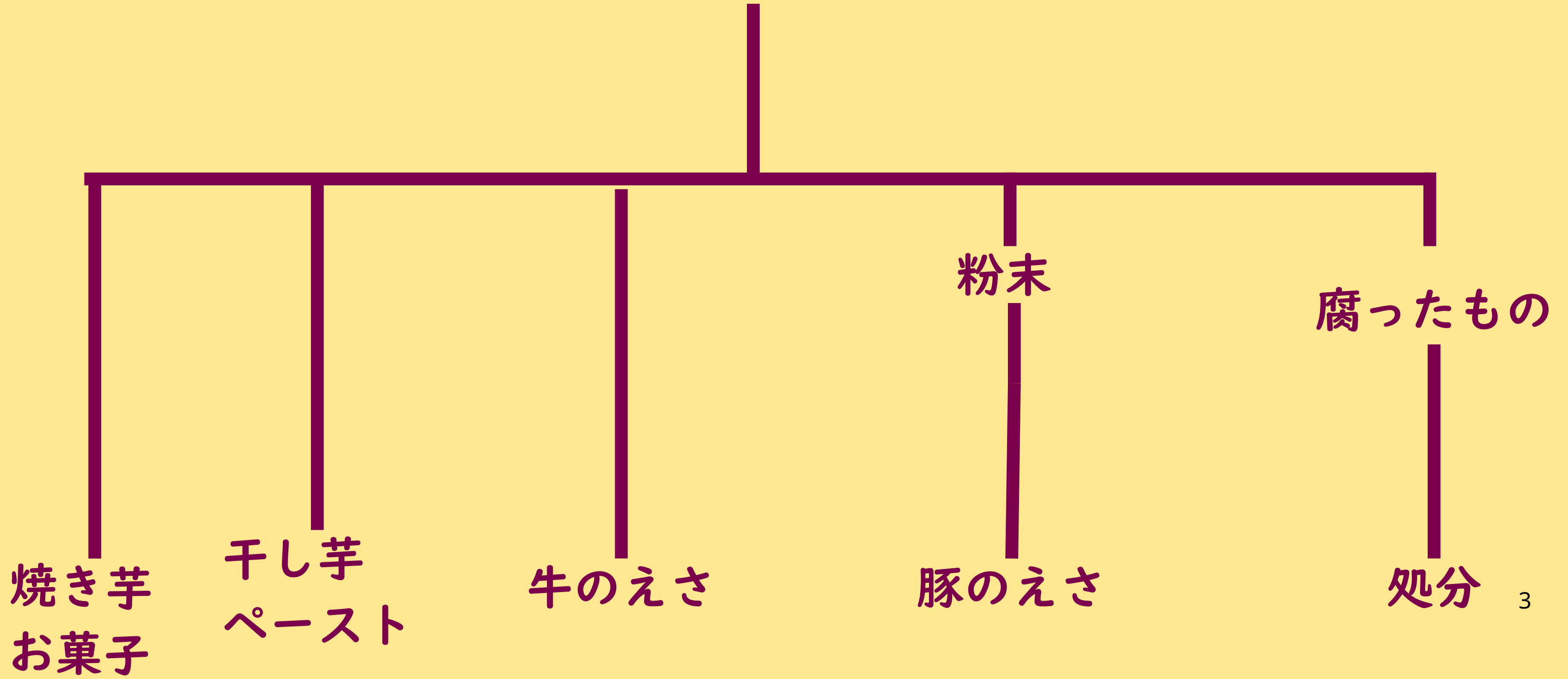


13班 石原 丈 井上 樹來 大山 友花里 森廣 丈琉

さつまいもを
有効活用しよう！



13班 石原文 井上樹來 大山友花里 森廣丈流

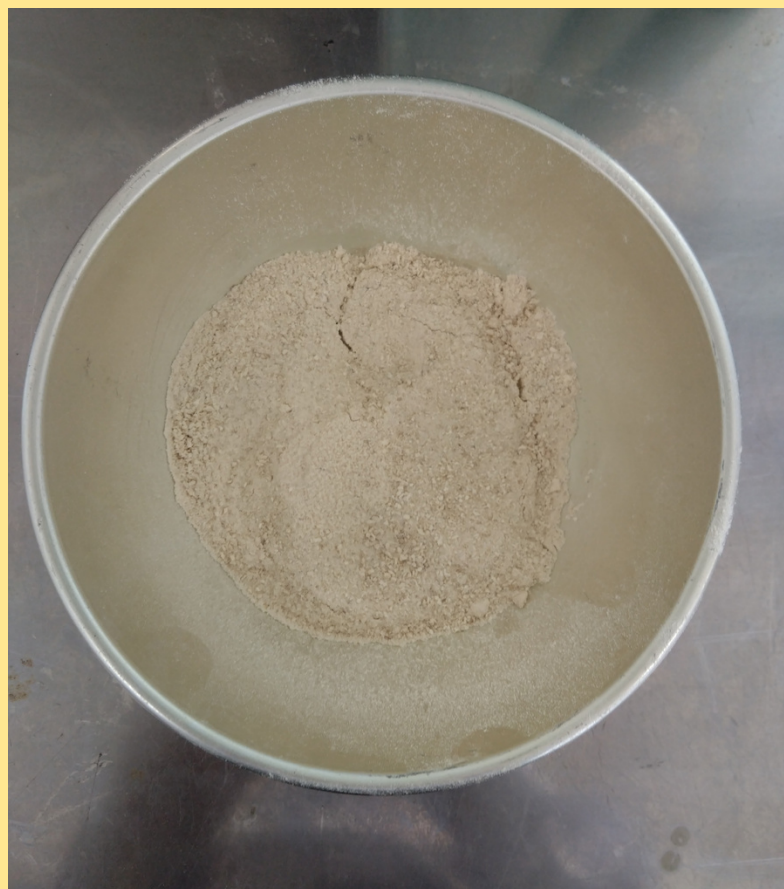




粉碎

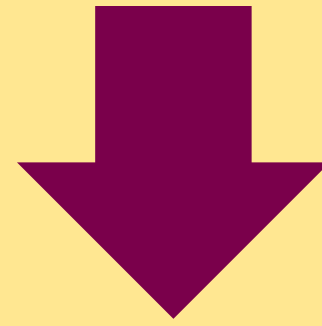


乾燥

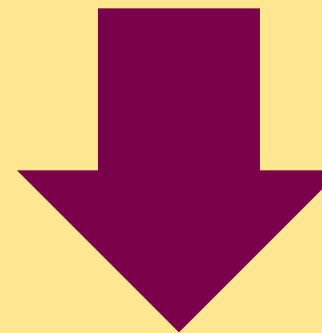


ホットケーキ
ミックスと
混ぜて焼いた

ホットケーキミックスにさつまいもを
粉末状にしたものを混ぜて作ってみた



あまり甘さがなく、さつまいもの味がしなかった



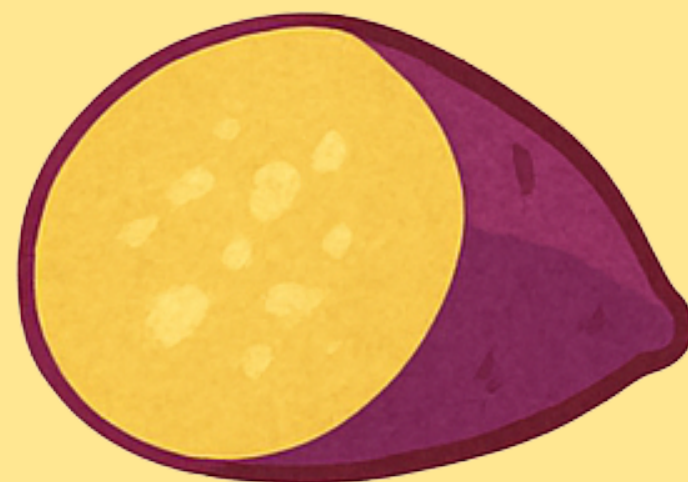
さつまいもは乾燥することで甘さがなくなる

さつまいもを粉末にすると 甘さがなくなる理由





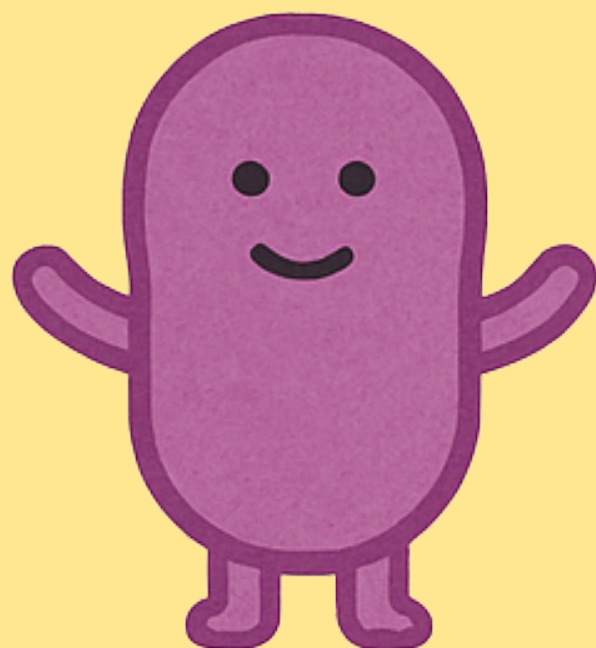
さつまいも



さつまいもに含まれる

β アミラーゼ

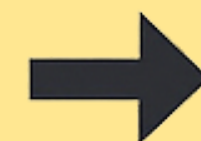
—
 β -アミラーゼ



糊化したデンプンを分解



デンプン



さつまいも

デンプン

デンプン

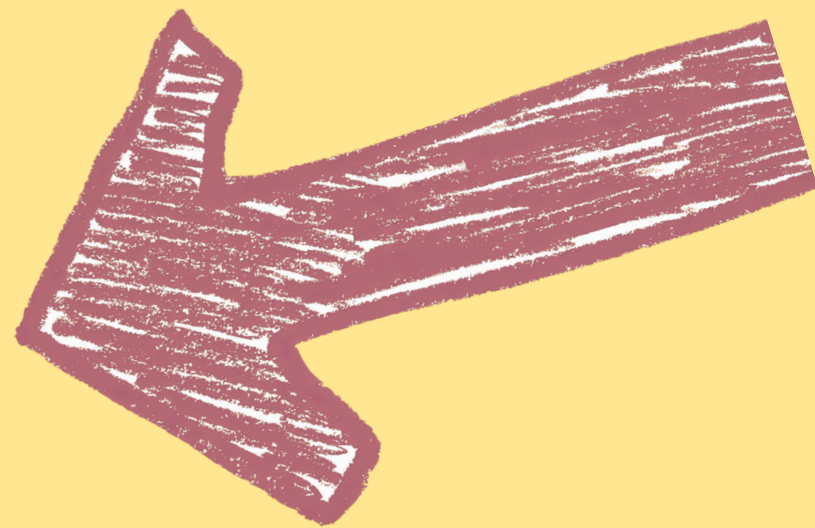
β アミラーゼ

加熱

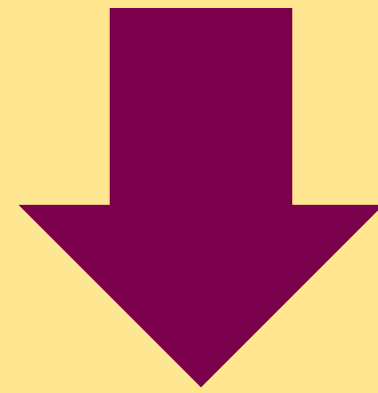
麦芽糖

麦芽糖

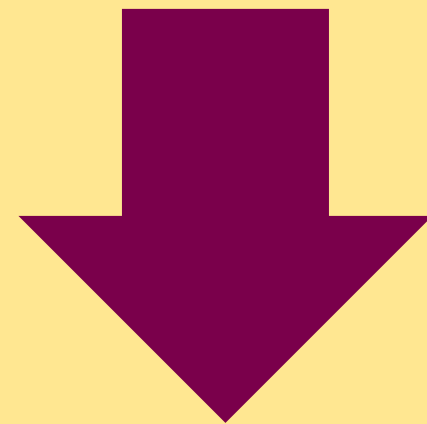
糊化



さつまいものペーストを入れた



粉で作ったときよりもおいしかった



結果

粉にするよりペーストを
入れた方が甘みが出る



こちらが本田さんに頂
いた
さつまいものペースト
です。



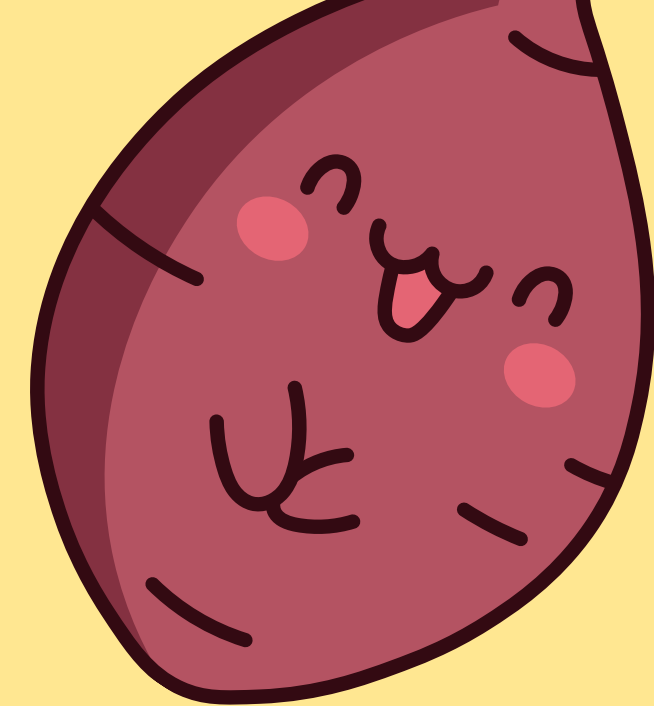
こちらがペーストを混ぜて
作ったホットケーキです



感想

- ・ 新たに知る発見がたくさんあり、この研究をやってよかったと思った
- ・ 今後につながる研究になって、とても良かったです
- ・ 品質には問題がないものの商品価値がないものがたくさんあるということを知ることができて良かったです。また、それを有効活用する方法を考えることができ良い経験ができたと思います。





ご清聴ありがとうございました！

