

水の種類によって料理の味は変わるのか

1A4班

＜背景＞

水を飲んだときは口当たりが気になるが料理では考えたことがない！！

水が料理にどのような影響を与えていたか知りたかった

＜目的＞

水が料理に与える影響を解明する

↓

- 将来料理をするときに、合う水を知っていると食材にあった美味しい料理を作ることができる
- 塩分などを抑えることができるため、健康につながる
- 好き嫌いを克服する手段として活かせるかもしれない

＜仮説＞

水の種類によって料理の美味しさは変化する！

日本では軟水が多く取れるため昔からある和食などには軟水が合っており、ヨーロッパなどでは硬水が多く取れるため、洋食に合うのではないか

水がおいしいと料理が美味しい！

＜方法＞

・硬水 (evian)  
 ・軟水 (南アルプス天然水)  
 ・中程度の軟水(水道水)

の三種類を使用

あまり味付けをしなくて良い、水を多く使う料理！

目次

- 実験① お米
- 実験② パスタ
- 実験③ 大根
- 結果
- 考察・反省・結論

お米の「美味しい」とは...??

甘い

柔らかい

もちもち

粘り気がある

＜お米＞

和食に合う水を確かめる

生徒21人に「柔らかさ」、「甘さ」、「粘り気」の3項目を5段階で評価してもらった。

1 5

硬い  
甘くない  
粘り気がない

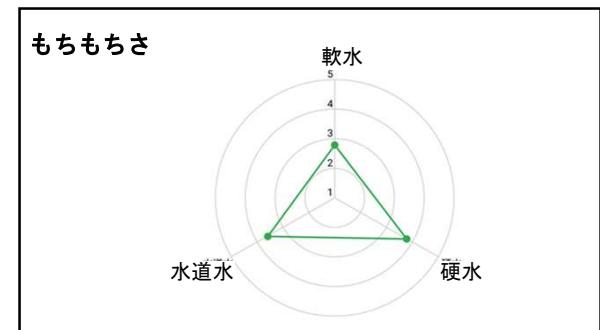
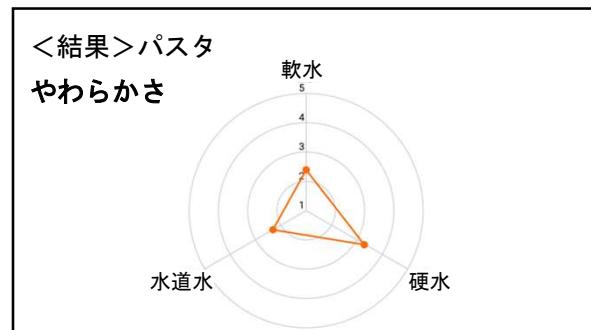
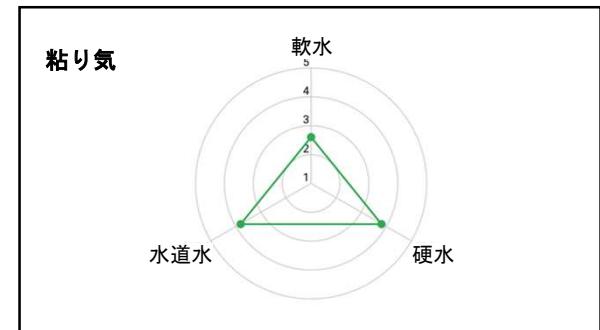
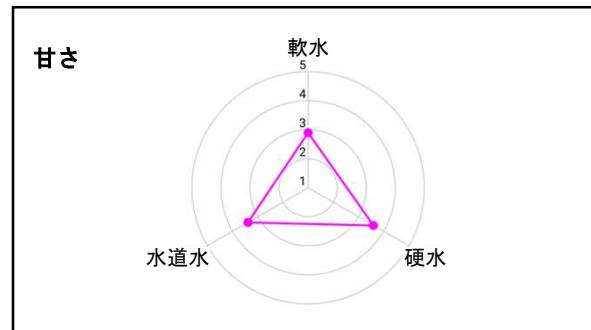
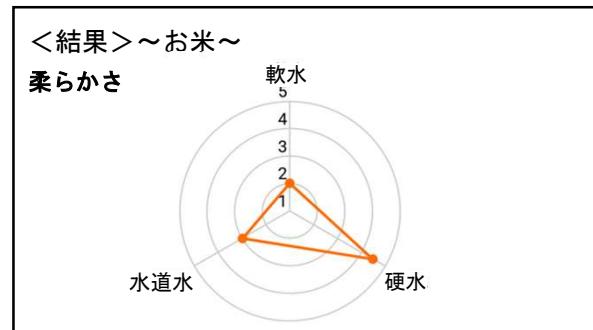
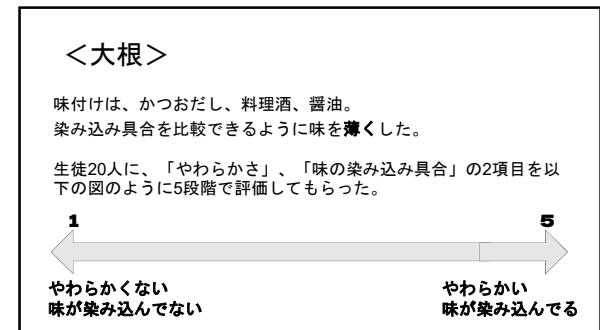
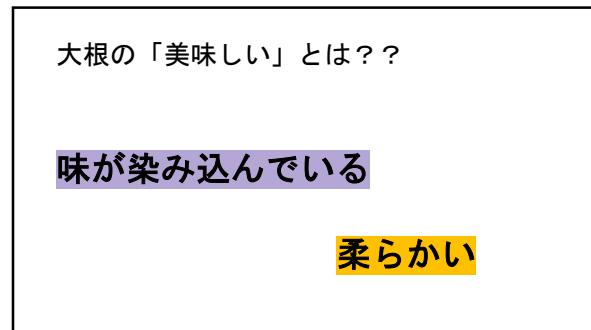
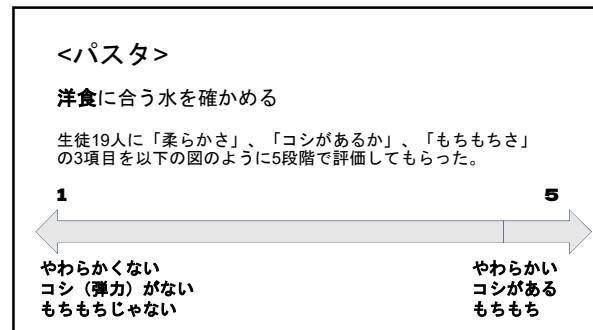
柔らかい  
甘い  
粘り気がある

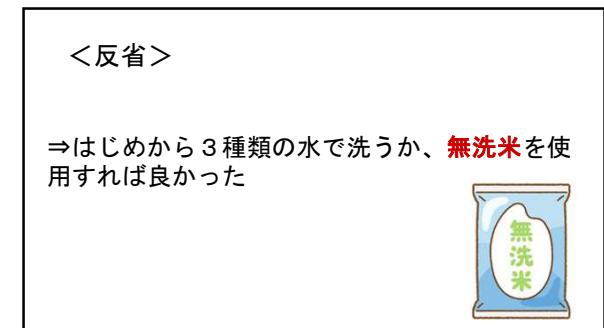
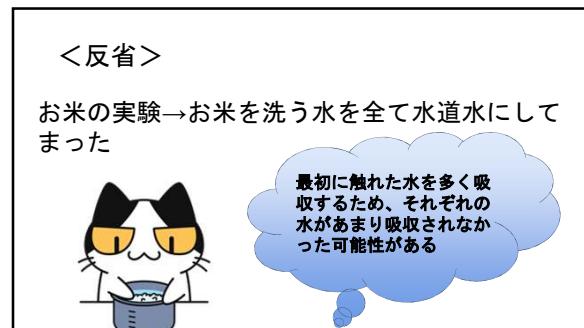
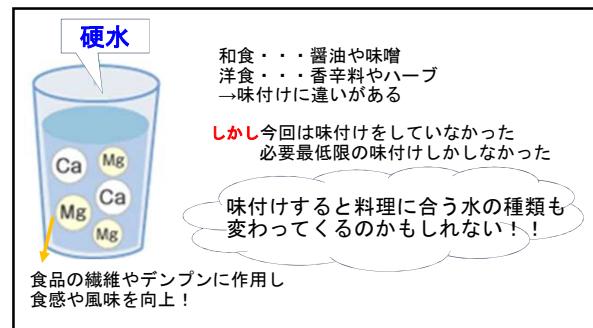
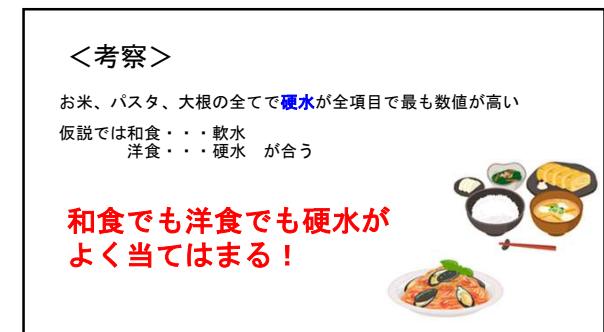
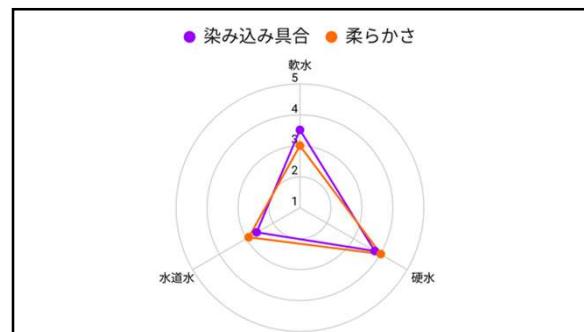
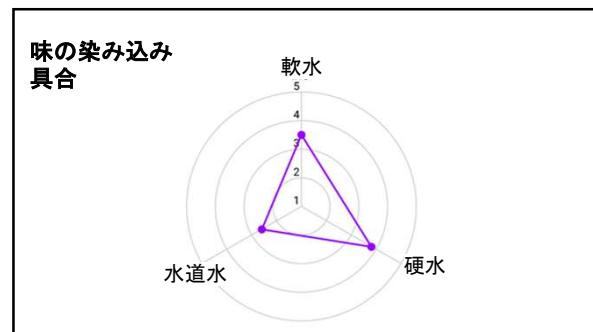
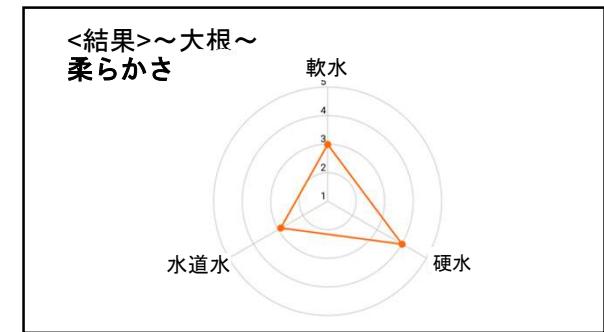
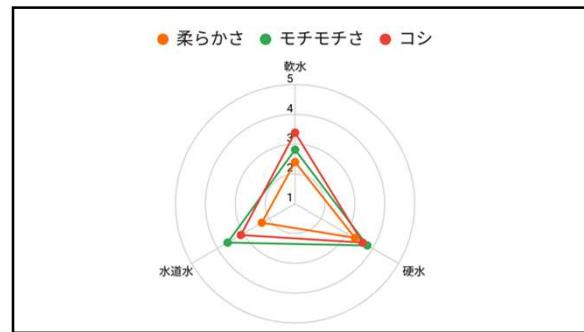
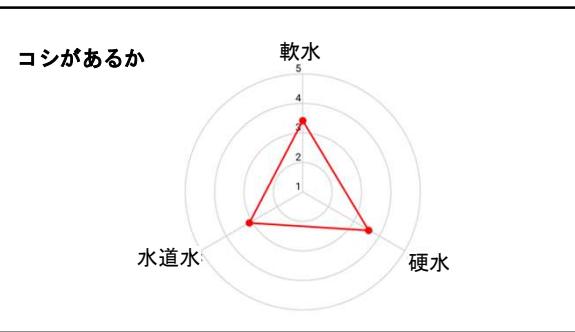
パスタの「美味しい」って??

やわらかい

柔らかい

もちもち





## &lt;結論&gt;

- ・水の種類によって料理の味はかわる
- ・実験したお米、パスタ、大根では  
全て**硬水**が合う

→できる範囲で水を使い分けたい