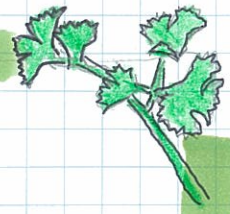


苦くて
くさい

パセリは、



味つきパセリに
なれるかな？

1675



4-3・24

大 枝 知 加

ぎもん ・パセリ(くくて苦い)を味つき
パセリにできないか?

よそく ・味つきパセリは、出来る
と思う!!

なぜな
ら... ・植物や花(切り花)は、根やくさ
から水をすって葉の先や、花
びらまで、水をすい上げて生きて
いるから。

(青色の色水に、切った花をさしておくと、白い花が、
青色になるのを見たことがある。)

(母がパセリも買ってきて使った残りをコップの水に
つけて何日も使っていた。 ↓)

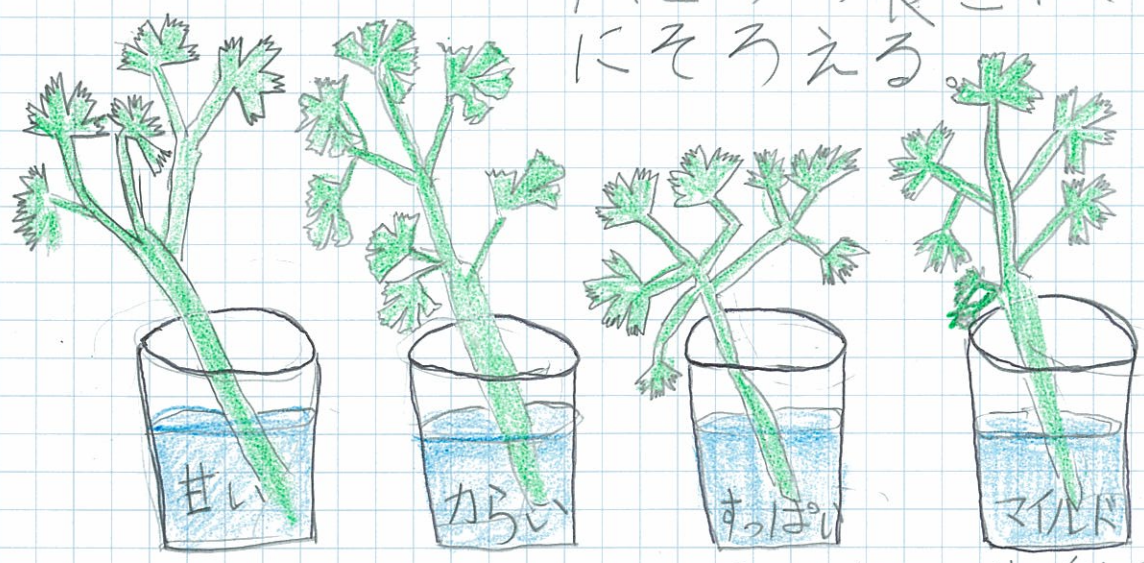
コップの水でパセリは、元気のまま

実験時
の注意 ・パセリの葉が、味つけした、
えき体に、つからないように、
葉の部分をコップから出す様
にする。

・夏で、味つけ水が、くさらない
よう、えき体を毎日、作り直す。

・部屋の温度を28℃前後で調べ
る。

◎パセリの長さは、8~10cmにそろえる。



さとう:水
1:5

塩:水
1:5

酢:水
1:5

牛乳:水
1:5

(小さい)

8/1(月) 午後5時スタート

1回目実験

時	種	味	色	くさみ	その他
8/1 午後8時	さとう水	ほんのり甘い	糸緑	へった	葉がしおれたようにやわらかくなった
	塩水	塩味	糸緑	なかつた	〃
	酢水	ほんのり酢のにおい	茶緑	へった	一番元気
	牛乳水	苦い	糸緑	くさい	しおれた
8/12 午前8時	さとう水	少し甘い	糸緑	へった	しっとりやわらかくなった
	塩水	塩味	糸緑	なし	〃
	酢水	酢のにおい	茶色	なし	〃
	牛乳水	苦い	緑	くさい	〃

※ 味水 (小さい / (5cc) を 1 とします。)

1回目実験
でわかった事

- 3時間で、8cm~10cmのパセリなら味の变化がわかった。
- コップにふたをしなかったせいか、全部の葉が、やわらかくなった。
- 酢水は、葉の色が茶色になった
- 味は、塩味が1番変化。
 ・さし味は、ほんのり甘くなった。
 ・酢味は、苦みは、へったが味の变化なし。
 ・牛乳は何の変化なし

2回目実験
に工夫する事

- 3時間で、味の变化があって、それ以上時間をおいても、味の变化がないので、3時間で味見の結果を出すようにします。
- 味をもっとはっきりさせるため、こい味にする。

小さじ1
" "
5cc

1:5 → 2:5
(さとう) (水)

- 1回目実験で、葉がしなりして、

液体につかりそうになったので
 2回目は、葉の部分だけ外に出る
 ようにコップにふたをして、ふたにあ
 なを開けて、パセリをさしてみま
 す。

2回目実験

味水は
 2:5です。
 水



時	種	味	色	くさみ	その他
8/12(火) 午後5時	スタート				2回目実験
8/12 午後8時	さとう水	苦い	系緑	くさ	味水の押し上げが よくなかったので、 結果がよくわから なかった。
	塩水	少塩味	緑		
	酢水	苦い			
	牛乳水	苦い	系緑	くさい	
2回目やり直し	さとう水	ほんのり 甘い	系緑	へる	くさは、甘さかほっき りしている。
	塩水	からい		なし	完全に塩味
8/13 午前9時 (水) ↓ 正午	酢水	口の中に 酢のにおい		へる	ドレッシングの 味がした。
	牛乳水	苦い	系緑	くさい	変化なし

2回目実馬金
でわかつた事

- コップにふたをつけたので、色の変化はなくなった。
(1回目は、酢のにおいが葉に当たって色がかわつたのだと思う。)
- 葉の先がかわいている時は水がいきわたってないので口味もしなかった。
- パセリの味を塩味には変えられた。さとう味は、少ししか変わってなかつた。

3回目に工夫
する事

- 味をもっとわかりやすくするために、味水を 2:5 → 3:5 する。
水 水
- パセリを味水につける前にパセリを水につけて、ぬれたキッチンペーパーでつつんで、パセリを元気にしてから、実馬金をする。

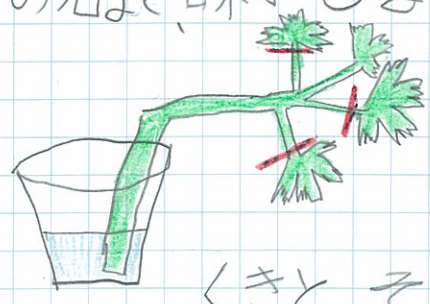
8/4(木) 午後5時スタート

3回目実馬金

	種るい	口味	色	くさみ	その他
8/4	さとう水	糸田いきで は、甘い	緑	へる	さとうをらやした のに、味はかわらない
午後8時	塩水	からい		へる	
	酢水	酢のにおい		へる	
	牛乳水	苦い	緑	くさい	

3回目実馬舎
でわかった事

さとうの味だけじゃ、
葉の先まで味がしなかった。



。太いきからすぐ、
枝分かれしている

くきと、その先の少し細いくき
までは、甘い(はっきした味)味が
する。

。さとうの味をこくしたのに、甘さはま
していなかった。(細いくきの味)

4回目工夫
する事

。もう一度同じわり合い 3:5
で、葉まで味がしみこむか、
やってみる。

8/16(土)午前9時スタート

4回目実馬舎

	種るい	味	色	くさみ	その他
8/16 正午	さとう水	ほんの甘い 味	糸緑	へる	葉までつやつやして味は あった。
	塩水	からい	↑	へる	大成工夫
	酢水	唐のりにか いやす	↓	へる	すっはい味はしない が、おいにする。
	牛乳水	苦い	糸緑	くさい	かわらない

4回目実馬舎で
わかったこと

。今回は、はじめて葉の緑色もつやつや
していたので葉までえき体をすっている事が
わかりました。

4回目実験
でわかったこと

- 塩水・酢水・牛乳水は、今までと同じ結果。
 - 塩水は、味を変えることは出来た。
 - 酢水は、くさいにおいをへらして、かおりをつけることが出来ました。
 - 牛乳は、変化なし
- さとう水は、少し甘い味をつけることが出来ました。

5回目に工夫
すること

◦ さとう水のペースリをもっとはきりした甘さをつけたいので、3:5の割合のまま、エキスを2倍にしてつけて見ます。

さとう水のみ実験

8/16(土)正午スタート

5回目実験

	種	色	味	くさみ	その他
8/16 3時	さとう水	系録	甘い	なし	葉までつやつやしてさとう水が行きわたっていた

甘いペースリ
二度目、成功。(甘さは4回目と同じ)

◦ 6回目に
工夫すること

もっとこい味(甘い)に出来ないか
割合を5:5でさとう水だけやって
みる。

8/16 午後5時スタート

6回目実験

	種るい	味	色	くさみ	その他
午後8時	さとう水	ほんの 甘い	緑	なし	甘さはくた ない

6回目実験でわかったこと
 ・さとうを多くしたからといって、味はくた
 ないなかつた。
 ・かえて甘さがへった気がした。

よそう
 ・アイスターなどに、ガムシロップを
 入れてまぜてもコップのそこに、
 シロップがたまるように、甘い水は重くて
 上に上がりにくいのかなあ？

※細いくきまでは、しっかりした甘さがあ
 ったが、葉のようみゃくのくたの中まで
 は、甘い水(さとうのりょうがタマリ)が通ら
 ないのかも？

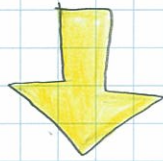
実験結果

まとめ
 ・7cm~10cmくらいのパセリなら3時間
 で葉先まで、味水をすい上げている。

塩水は、何度実験しても、成功した
 ので、がらい味のパセリ作り成功!!

まとめ

- 酢水は、味までは変わらないが、パセリのくさいにおいをへらし、ドレッシングのかおり(ほんの)酢のにおい)がするパセリ作りが出来た。
- 牛乳水は、くさみが一番とれる気がしていただけどくさみも、味もそのまま。見事に失敗。。。
- さとう水は、何度か失敗(水あげが上手いかなかった)したけれど、苧葉のパセリは、作れました。(はっきした甘い甘さのあるパセリは、出来ませんでした。)



よそう通り...

パセリの味は変えられました☆