

『なっとうのネバネバにかてるのか？』

千葉県 松戸市立新松戸南小学校 2年

吉田 拓翔

納豆をよく食べるが、ネバネバで容器の中のフィルムが取りにくい。また、カップのヨーグルトを食べるとき、蓋にヨーグルトが付くものと付かないものがあり、ヨーグルトが付かない蓋なら納豆のネバネバも付かないのではと思い、研究することにした。

【研究の流れ】

ヨーグルトが付く蓋と付かない蓋の構造の違いを調べ、付かない蓋でねばりやとろみを一番はじくものを調べる。⇒ヨーグルトの蓋以外で、ねばりやとろみをはじくものを調べる。⇒結果が良かった蓋が納豆のネバネバをはじき、フィルムの替わりになるか調べる。

【結果】

目的である「納豆のフィルムの替わりになるものはあるか」については2種類ある。

①ヨーグルトの蓋で表面のデコボコが小のもの（異なるメーカーの3点）

・完全にはネバネバをはじかないが、納豆フィルムよりはじく。今回の実験では一番はじいた。

②シリコン樹脂加工をしているもの（くっつきにくいホイル・クッキングシート）

・①よりはじかないが、納豆フィルムよりはじく。

●ヨーグルトの蓋で表面のデコボコ小は、ネバネバが付く量も少なく蓋から速く切れたので、あと一歩だと思う。