

おいしいお箸を作ろう

あたたかいところに置いておくと、すぐに溶けてしまうアメ。それを利用して、アメをいろいろな形に変えてみよう。

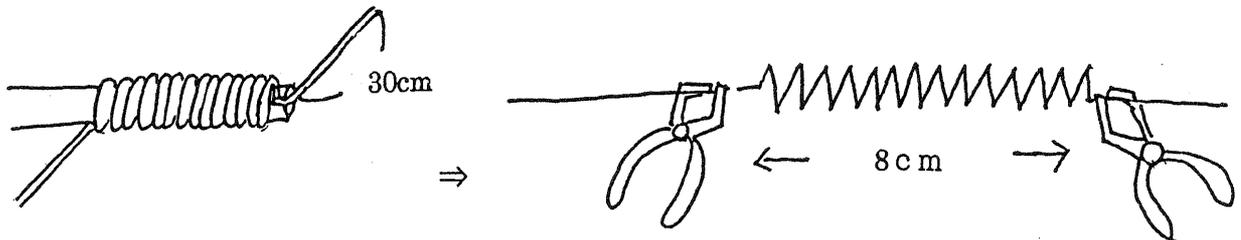
今回はバネとコップに挑戦だ！

必要な物
針金、ペンチ、ヒートン、板、きり、ボンド（または釘）、紙コップ（つるつるしていて丈夫なもの）、はさみ、ラップ、ケント紙、セロテープ、ロート台、砂糖、水あめ、水、作業用手袋、なべ、温度計、小皿、外径1cmの芯（木またはプラスチック）

I バネづくりマシンの作成

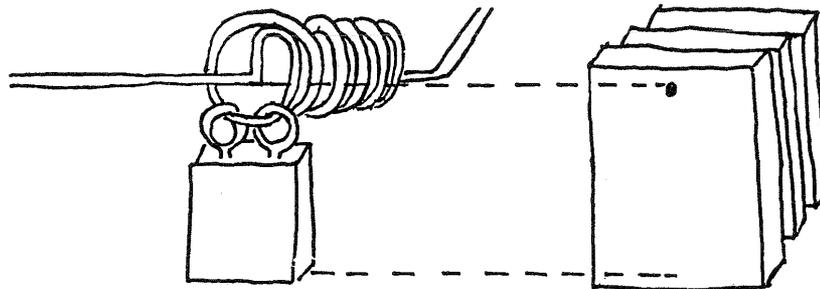
1 基バネの部分を作る

- 先を30cmくらい残し、芯のみぞに針金を入れて隙間がないように14回巻く。
- できたバネを8cmくらいの幅になるようにペンチで両側から引っ張る。



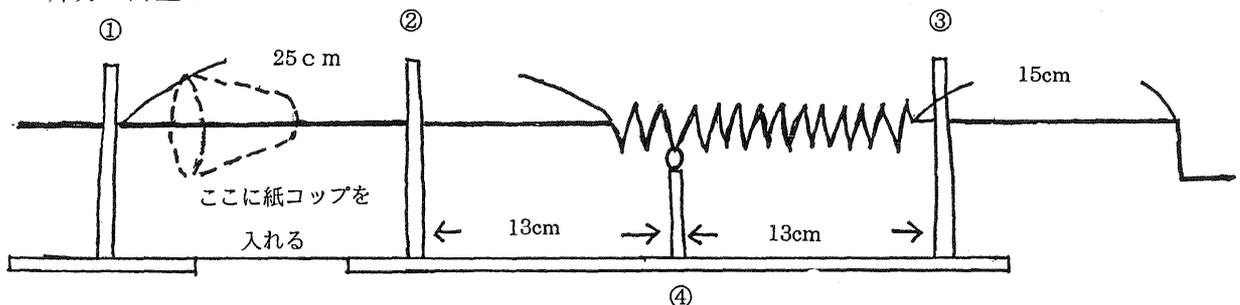
2 板に穴をあける

- 短い板にヒートンを取り付ける。
- 針金をヒートンに通し、円の中心にくるように曲げる。
- 長い3枚の板に、針金の中心から短い板の端までの長さのところにきりで穴をあける。



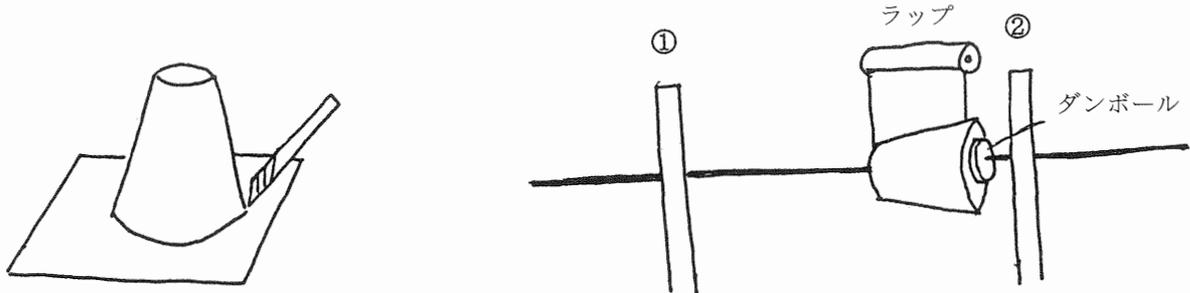
3 板を台に取り付ける

- 下の図をよく見て、間隔をあけてボンドで貼り付ける。そのとき、2であけた穴に針金を通す。
- 片方の針金をハンドルになるように直角に曲げる。



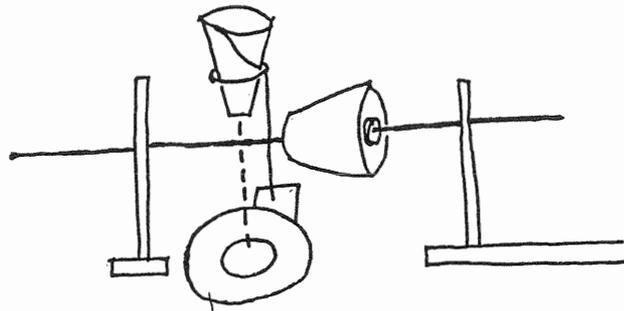
4 紙コップの広いほうの口にケント紙を貼り付けて、口に合わせて切る。

- 上底と下底の中心に穴をあける。
- 針金に丸く切ったダンボールを貼り付ける。
- 上底と下底の穴に針金を通し、ダンボールに貼り付ける。
- 紙コップにラップを巻きつける。



5 アメの注ぎ口を作る

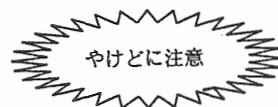
- ケント紙を丸めてロート状にし、ロート台につける。(口の部分はコップの手前にしておく)
- ロートの下に小皿を置く。



II ベっこうアメを作る

1 砂糖と水を煮詰める。

- 弱火で温度を見ながら120°Cまで煮詰める。
- 120°Cになったら水あめを入れ、さらに145°Cまで煮詰める。



2 ベっこうバネの完成

- できたべっこうアメをロートに注ぎ込む。
- ロートからアメが少したれてきたらハンドルをゆっくり回して紙コップに巻きつける。
- ラップからアメをとりはずす。

