

天のサネパン

佐藤 迪洋 (研究大好き!)



さとうともみ (1年うりがとくい)

すてちやう所
パン作り?!

ぼくらの家に荷物
が届いた。九州のお
じいちゃんか作って
くれた野菜と果物。



新せんでおいしかった
けど、ぼくらのため
に大切に育ててく
れたから、皮とくき
かもったいがないな
と思ってた時、天ねん
このう母パンの店を
見つけた。レーズン
のこのう母パンらしい。
果物からこのう母が
できるなら、皮や
くきでもできる?

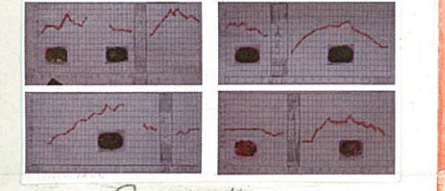
まほうのジュース?
天ねんこのう母の作り方
ざいりよう: フタつき入れ物
水、さとう、皮やくきなどとする所

- ①入れ物に皮やくきを入れる
- ②①にかぶる位水を注ぐ
- ③さとうを入れ、混ぜる
- ④毎日混ぜながら、空気を入れて息させる。



- ⑤アワが出て皮がういたらかんせい! たんさんジュースみたい?!

しらべてみよう
☆このう母と温度の変化



7日間、30分おきにはかったよ。
(冬は7日以上かかる)



虫がねて見たに
きんぎょ
でスケッチ

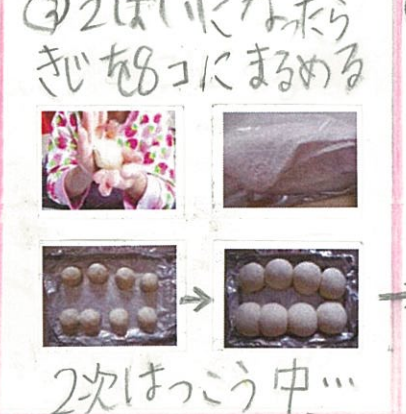
植物などについて
きんぎょ。イースト
きんぎょもこのう母のつ
作りがとくにいいな
このう母だけを集
めたのがイースト
きんぎょ。だから天
ねんこのう母パン
はふくらむのに
時間がかったり
するけど、色んな
このう母の味がし
ておいしい。



パン作りを使うの
は、小麦こしとさとう
しお、このう母だけ。
このう母は、生地に入
てるさとうを食べべ
る。ガスを出す。

まずはさとう皮
やくきで天ねんこ
う母をおこして
みよう!

小学生でもカンタン♡
天ねんこのう母パン
をつくらう!
ざいりよう (パン8コ分)
かわぎ 200g さとう水
しお 2g 天ねんこのう母 100cc



今年8月、日本で
はじめてアジアア
フリカ会が開か
れた。ぼくらもパン
が食べれないほど
まずい国がある
事を知り、何役
に立っていか考
えた。草しか育た
ない所もある事
を知り、草でこの
う母をおこそう
思いついた。

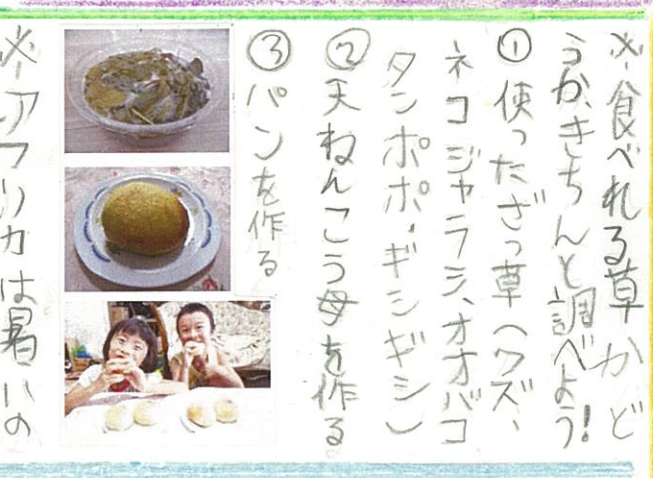
天ねんこのう母パンは
普通レーズンから
作り、作った後のレ
ーズンはすてられて
しまう。
他もためして



サバイバル?
草このう母

天ねんこのう母で
地球を救う!

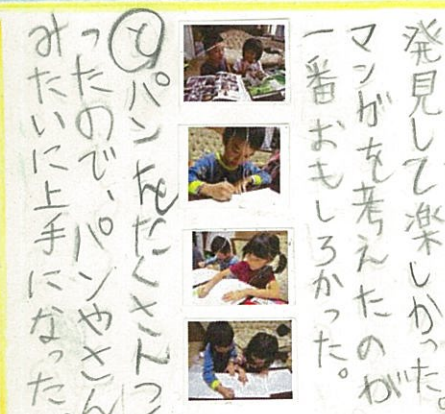
実験 色んな発酵させてみた!
かんさつ 1次 2次 3次
1次だけだとムラが出るし、3次まで
発酵させるしかはこうで生地が
べちゃべちゃ。あ、はい、おいもした。
パンやが2次発酵なわけがわかった!



オイモを
入れちゃった。



作ってみておいしかった♡
天ねんこのう母 10しゅるい
モモ 野菜mix スイカ ブドウ ナシ



天ねんこのう母パンは
色々調べたり実けん
してきた。大変な時
もあつたけど、いっ
ぱい発見して楽し
まんがを考えたの
一番おもしろかった。

でも今回、すては
ずだった皮やくき
からもちゃんと作れ
る事がわかった。い
たみかけた果物や
きかく外野菜も使
えるから、食品ロス
もへらせる。さう草
でもカンタンに作れ
て、おさいふにもか
んきょうにもいい。
天ねんこのう母で
地球を救おう!