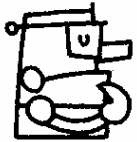


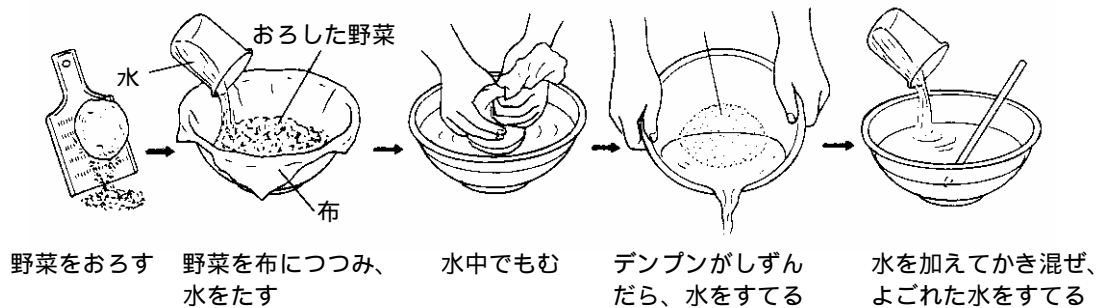
野菜などから、デンプンを取り出す方法を教えて



野菜をすりつぶして布につつま、水の中でもみ出して、下にたまったデンプンを集めればいいのさ。

ジャガイモ、サツマイモ、カボチャ、枝豆(わかいダイズ)などを、おろし金ですりおろし、布につつま、水中でよくもんでいると、白いデンプンが、布目から出てくるのが観察できます。しばらく置いておくと、水底に、白いデンプンがしずんでたまります。上にごった水を、入れ物をかたむけて静かにすて、水を入れてかき混ぜ、デンプンがしずむのをまちます。上の水がきれいになるまで、これをくり返し、上の水をすてて、デンプンをかわかせば、できあがりです。

<デンプンのとり出し方>



デンプンは、あちこちに散らばって入っている

デンプンは、ジャガイモのいもや、日光があたっていた葉などの中に、散らばって入っています。ふつう、植物や動物の体は、細ぼうという小さなものが集まってできています。植物の細ぼうは、ふくろのようなまくにつつまれていて、デンプンは、その中に散らばって入っています。そのため、すりつぶして、ふくろをこわし、中に入っているデンプンを、水といっしょに流し出して、とり出すのです。デンプンは、水にとけず、水より重いから、このような方法で、とり出せます。

ジャガイモを切ったとき、ほうちょうにつく白いものも、デンプンです。