

おうちで楽しく  
理科実験にチャレンジ!

# サイエンス 広場

VOL. 12

## カッテージチーズ をつくろう!

▶ 今回の実験

チーズは主に牛乳から作られています。では、どうやって液体の牛乳が固体のチーズになるのでしょうか?牛乳とレモン汁を使って、カッテージチーズをつくってみましょう!

材  
料

牛乳50ml、ボウル、ビーカー、湯適量、温度計  
プラカップ1個、レモン汁適量、割りばし1膳  
コーヒーフィルター1個、輪ゴム1個、スプーン

実験開始!

01



沸騰した湯をボウルに入れ、牛乳50mlを入れたビーカーをつけて牛乳を約50度に温める。

02



温めた牛乳に、レモン汁を入れながら、割りばしでゆっくりかき混ぜる。

03



かたまりができてきたら、かき混ぜるのをやめる。

05

④に③を注ぎ、水分が  
落ち切ったら**完成!!**



プラカップにコーヒーフィルターをかぶせ、輪ゴムで留める。

04



クラッカーに  
のせて  
食べよっ!

解説



エデュパーク館長  
武田 浩司 先生

牛乳の中には**タンパク質**のうち、**カゼイン**という物質がレモンのような**酸っぱいもの**と出会うと、**固まる働き**をします。タンパク質は温めた方が固まりやすいので、牛乳を温めてからレモン汁を入れます。完成したカッテージチーズをクラッカーにのせたり、サラダにトッピングしたりして食べてみるとおいしいよ。

次回の実験は

## シャープペンシルの 芯を光らせよう!

白熱電球は、「フィラメント」という金属線に電流が流れるとき、その熱によって光ります。フィラメントの代わりに、シャープペンシルの芯を使って光らせてみましょう!