

ミニ課題研究「考察ワーク」 ワークシート A

1年 組 番 名前 _____

STEP.① 研究過程での「考察」って何?自分の考えをかいてみよう。

STEP.① 結果からわかること・気づいたことを出してみよう。

STEP.② なぜ①のような結果が出たのか、考えよう。根拠づけのために文献・インターネットで調べてみよう。

STEP.③ 結果や疑問に思ったことを踏まえて、次にどんな実験をするか考えてみよう。

リンゴの糖

In our experiment, we studied sugar content of the apples which were in various conditions. It showed relation between sugar content and conditions.

1. はじめに

私たちはまず、なぜリンゴが甘くなるのかを考えそこから2つの実験でリンゴのもっとも甘い部分がどこかを調べるためリンゴの糖度を求め、さらにリンゴの温度や腐敗度によっても糖度に違いが見られるか調べた。

2. 実験方法

3. 結果と考察



図 1

<実験 2 >

結果を次の表 1 に示す。

表 1

新鮮なリンゴ	温度	糖度	腐ったリンゴ	温度	糖度
中心付近	26.6°C	12.20%		26.1°C	10.90%
中心と皮の周り	27.0°C	13.20%		25.9°C	10.80%
皮周り	27.6°C	13.30%		25.6°C	10.40%
冷蔵したリンゴ	温度	糖度	温めたリンゴ	温度	糖度
中心付近	20.4°C	13.20%		23.0°C	15.50%
中心と皮の周り	20.3°C	13.50%		23.5°C	15.60%
皮周り	20.7°C	14.10%		23.3°C	13.60%

<実験 2 >

リンゴを図 1 のように切り分け、乳鉢と乳棒を用いてすり潰して得られたリンゴ汁について、糖度計を用いて糖度の計測を行った。その際、同じリンゴを切り分けたものから「新鮮なリンゴ」と「腐ったリンゴ」に分類し、また、別のリンゴから切り分けたものを「冷蔵したリンゴ」と「温めたリンゴ」に分類して、それぞれの糖度を計測した。