

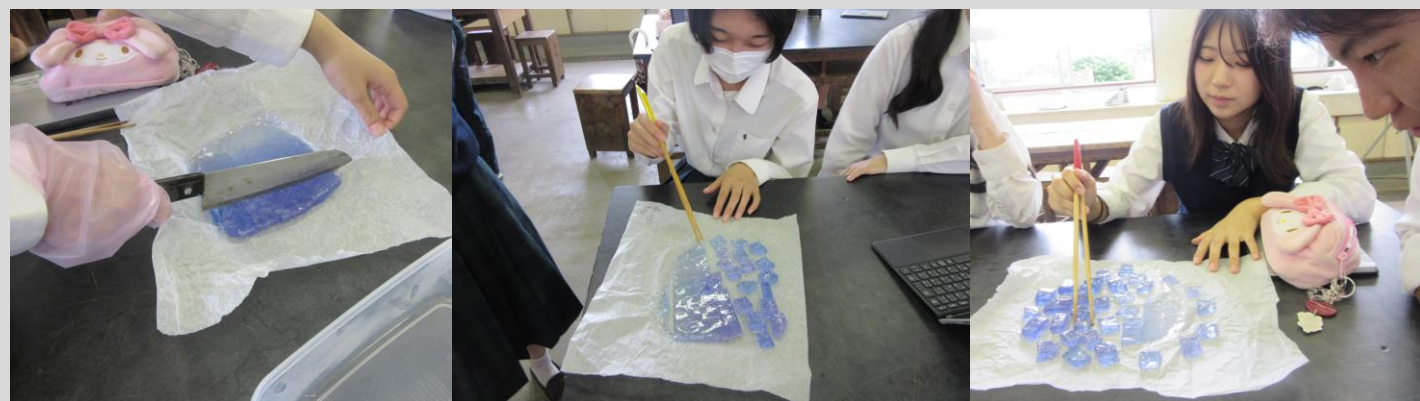
3年生の選択科目「生物活用」の授業で、バタフライピーを使った琥珀糖づくりに挑戦しました。バタフライピーは東南アジア原産のマメ科のつる性植物で、鮮やかな青色の花を咲かせます。花には天然色素である「アントシアニン」が含まれており、レモンなどの酸を加えると青色から紫色へと変化する特徴があります。



今回使用した花は、5月に播種し、7月下旬から開花・収穫したものを乾燥保存していたものです。まず、乾燥させたバタフライピーの花弁を熱湯で煮出し、美しい青色の抽出液を作りました。そこへ粉寒天と砂糖を加えて加熱し、とろみが出るまで混ぜ合わせます。できあがった液の一部を容器に流し込んだ後、鍋に残った液へレモン汁を加えると、鮮やかな紫色へと変化しました。その紫色の液を青色の液に加え、マーブル模様になるように混ぜ合わせて固めました。



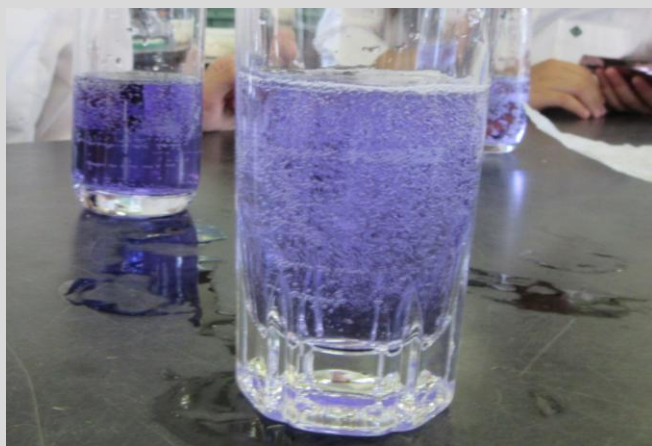
約1時間後にはしっかりと固まり、生徒たちは思い思いの形にカットしました。これから数日間乾燥させることで、琥珀糖特有の食感が生まれます。



琥珀糖のシャリシャリした食感は、乾燥によって表面の砂糖が結晶化することで生まれます。寒天の働きで内部には水分が残るため、外はシャリッと中はぷるっとした独特の食感になります。



翌週には、自分たちで作った琥珀糖とバタフライピーのソーダを楽しむ「お茶会」を開催しました。青色から紫色へと変化する飲み物や、美しく仕上がった琥珀糖を味わいながら、植物の持つ色彩の不思議と収穫の喜びを感じることができました。



優雅なティータイムとなり、生徒たちの笑顔があふれる授業となりました。