

参考資料1:テルケス型ソーラークッカーの製作と調理法

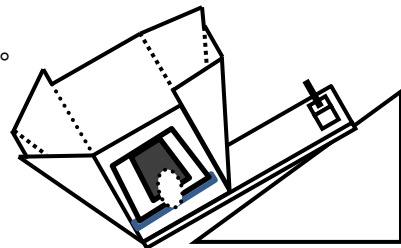
ソーラークッキングとは

ソーラークッキングとは、日光の力で食べ物を加熱して料理する方法で、地球温暖化の原因となる二酸化炭素を出さずに料理ができます。海外では、木を切りすぎて薪が不足し、森林破壊や砂漠化の問題で困っている地域でも使われています。

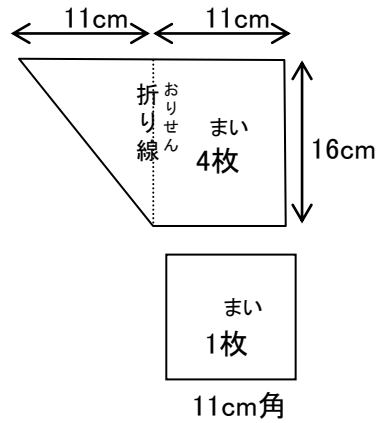
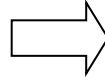
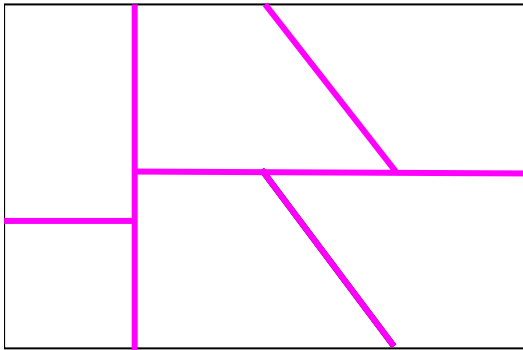
ソーラークッカーには、熱を逃がさないように工夫した容器の中でゆっくり加熱する熱箱型やパネル型、日光を一点に集める鏡を使うパラボラ型などがあります。今日作るソーラークッカーは熱箱型の一つであるテルケス型で、1~3時間かけてゆっくり料理します。

ちゅうい 注意すること

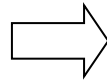
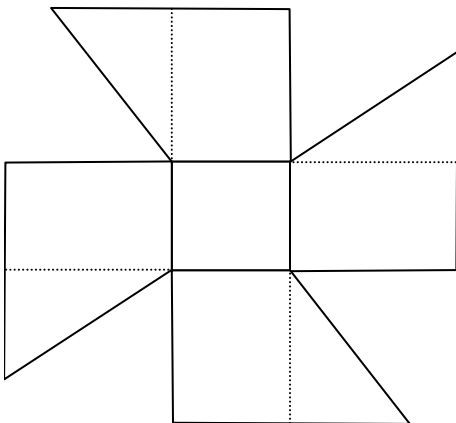
- この注意を見ながら、保護者や先生など、大人といっしょにソーラークッキングします。
- 使わないときや運ぶときは、ソーラークッカーの中に直射日光があたらないようにします。
- 暗い色の鍋を使います。鏡のように光を良く反射する鍋は、レンズのように光を集めて危ないので、絶対に使わないこと。
- 直射日光が強い青空で風の弱い日にソーラークッキングします。
空が白い薄日の日はあまり温度が上がりません。
- 食べ物は、新しいものを使います。また、日光が弱いとあまり温度が上がらず、半分生となることがあるので、煮えていないものはコンロや電子レンジで十分に加熱してから食べます。
- まぶしいときには、必ず黒いサングラスをかけてソーラークッキングします。
- 熱いお湯がこぼれると危ないので、水は入れないようにします。
- 中の食べ物は熱いので、冷ましてから取り出します。
- 無理な力をかけて銀紙が曲がらないようにします。
- 風の強い日にはとばされてしまうので、風の弱い日に使います。
- ラップや容器は140℃以上の熱に耐えられる食品用で安全なものを使います。
(必ず中に食べ物を入れて空焼きはしない)



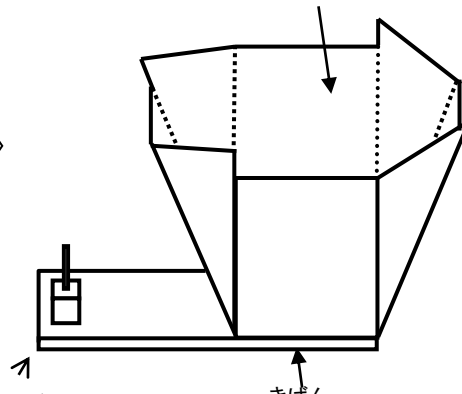
つく かた
作り方



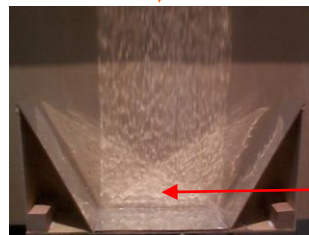
1. ピンクの太線に沿ってはさみで切り、台形4枚と正方形1枚を作ります。
2. 台形を折り線に沿って軽く折ります(銀の面が谷折り)。
3. 下の左の図のように並べて、裏面をテープでしっかりと止めて、右の図のように組み立てて完成です。



ぎんいろ めん うちがわ
銀色の面が内側にくるようにします。



ダンボール基板
ダンボールの基板とソーラークーラーを
テープでしっかりと固定する

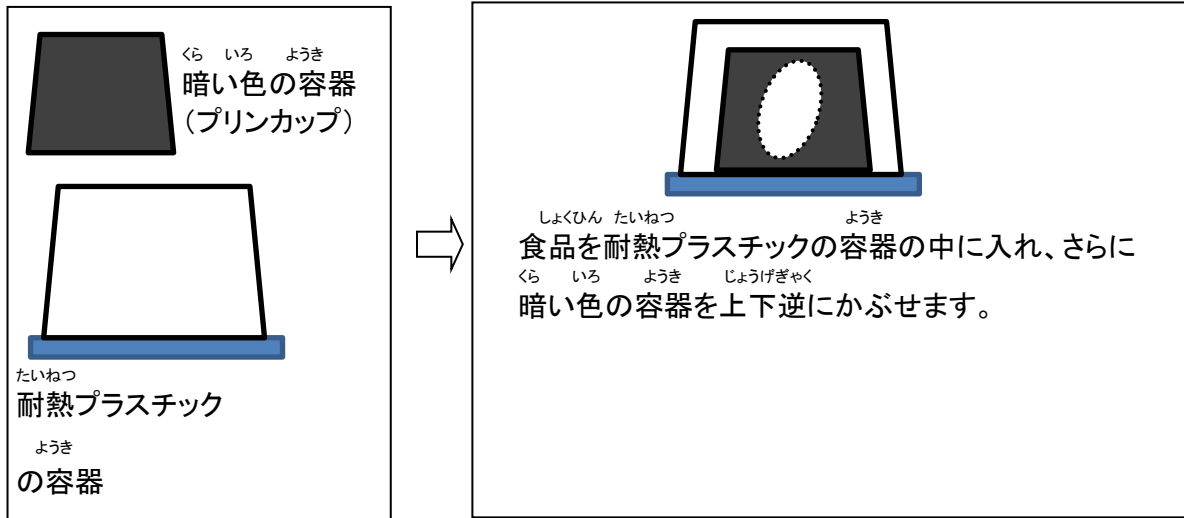


ひかり あつ
光が集まるようす

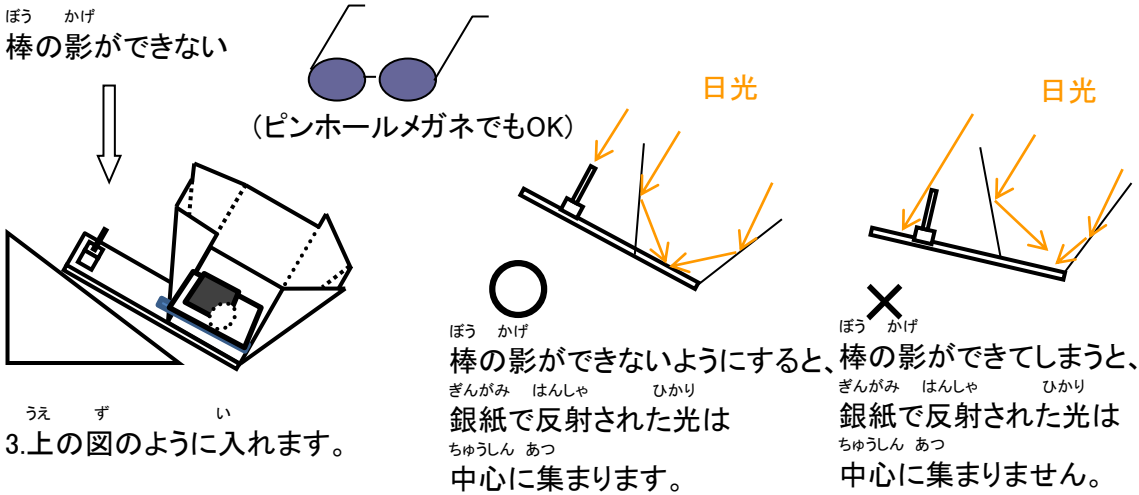
なべ お
ここに鍋を置く

ソーラークッキングの方法

た もの たまご
 食べ物は、卵、さつまいも、ジャガイモ、とうもろこし、かぼちゃ、野菜、ホットケーキ、マフィンなどで、
 あたら えら ねっとう あぶ みず い
 新しいものを選びます。熱湯がこぼれると危ないので、水は入れないようにします。



ちゅうい め あか ばしょ な かなら くら なか み
注意！ 目が明るい場所に慣れていないとまぶしいので、必ず黒いサングラスなどをかけて中を見ます。



にっこう む ぼう へいこう む ちようせつ いた
 4.日光の向きが棒に平行になるように向きを調節します。つまり、ソーラークッカーをのせた板に
 た ぼう かげ
 まっすぐに立てた棒の影ができないようにします。

にっこう む か やく じかん かい む ちようせつ
 5.日光の向きが変わるので、約1時間に1~2回、ソーラークッカーの向きを調節します。

じかん できあ にっこう あ ばしょ うつ さ と だ
 6.1~3時間で出来上がり。日光の当たらない場所に移して、冷ましてから取り出します。

なべ すいはい ばあい まる たいねつ もち なべ かたむ ちようせつ
 7.鍋を水平にする場合は、丸めた耐熱ラップなどを用いて鍋の傾きを調節します。