

# カルメウ焼き騒動記

(ひめじ版)

## とと、そもの(はじめ)

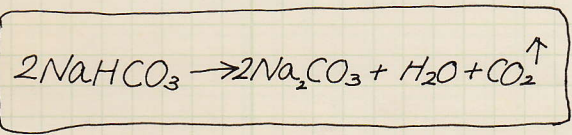
とと、そもの(はじめ) カルメウ焼きなるものに、興味をもったのは、数年前の料教協大会の「お楽しみ広場」でやられているのを見こからである。それ以後、「やってみたいな」とは思っていたものの捨てやっていた。次に、これに出会ったのが、'83. 1. 22 の『化学入門』の学習会においてである。このとき、福崎高校の基品棚を見ようということになり、そのとき「炭酸水素ナトリウム」を見つけ、

ちょっと、やってみるかということどやってみる。白ガトウ、ガラメ等を使っでやっっている(「地下茎」16号)。ところがみごと失敗。それ以後もそのまゝにしていた。「あれには、すごいコツがあるんやろ」程度にして……。

## コツはどこに……

ところが、この夏、料教協大会のおり、再び「お楽しみ広場」でそれを見たのである。埼玉料教協の人たちが「失敗せざるに作れるカルメウの作り方」と銘うて

やっているのである。「えっ? 失敗なし」そんなにかうまくいくのかなと、それを見入る。説明によると、これは、どうやら温度に、秘訣がありそうである。つまり、タンガンを入れるときが、本題なのであり、そのときの温度が低すぎても、高すぎてもいけない、という。つまり、低すぎると、下記のようにして、熱分解されて、二酸化炭素が発生する。それが、発生が少なく入りきらない。逆に高すぎると、その二酸化炭素が発生しすぎて、出ていつてしまひしぼま。



そのため、温度計(200°C用)のものを、使うことを埼玉の人たちは提案する。いかにも「科学的な話」なのである。そして、その温度は、「130°C」で鍋をおろすという。

やってみるが、アルミ製のオタマではなかなかうまくいかぬ。夏のクソ暑い中、理科室をしめきり、何度か何度か挑戦する。ついに、ガラメ一袋を使いきる。