

うんちをつくろう

食べ物が体の中で消化された後、対外へ排出されたものが大便です。「うんち」とは、大便を排出する際に、「うん」と力んで排出されるため、接尾語「ち」をつけて、つくられた言葉です。消化液を模擬的につくり、実際に「うんち」をつくってみましょう。

■ 材料

- 朝ごはん（ごはん、わかめスープ、野菜と肉の煮物、お茶）・・・食材は自由です。
 唾液：白えのぐを少量を水に溶かしたもの（半透明の液体）
 胃液：黄色の食紅少量を水に溶かしたもの（黄色の液体）
 胆汁：赤・緑の食紅少量を水に溶かしたもの（濃い茶色の液体）
 ソーセージ用の豚の腸…東急ハンズで購入（2m×5本、1800円くらい）
 ソーセージ用の口金（豚用）…東急ハンズで購入（1個800円くらい）
 塩、ミキサー、カッター、プラスチック製の保存容器

■ 作り方

- 1：ソーセージ用の豚の腸（塩漬け）を洗って水で戻します。
- 2：朝ごはんをミキサーに入れます（ミキサーは口の中に相当します）。
- 3：唾液（白い水）を入れて、ミキサーで混ぜます（口の中で食べ物を噛む過程を再現しています）。
- 4：胃液（黄色い水）を入れて、ミキサーで混ぜます（胃の中で食べ物が消化される過程を再現しています）。
- 5：胆汁を入れて、ミキサーで混ぜます（小腸の中で胆汁が混じる過程を再現しています）。
- 6：豚の腸にソーセージ用の口金に接続します。接続したほうと反対側の皮を玉結びします。
- 7：口金にミキサーの中身（消化された食べ物）を流し込みます。
- 8：適当な大きさまで入れたら、腸を切り、空気を抜いてもう片方も玉結びします（大腸の中に相当します）。
- 9：腸詰めを塩漬けにして、脱水します（大腸によって水分が吸収されていく過程に相当します）。
- 10：この状態で1日（24時間）置きます。
- 11：カッターで腸に小さな切れ込みを入れます（肛門に相当します）。
- 12：排出します。

