

## 電子レンジで糊をつくる

この動画では、専門的な知識や技術をお持ちでない方でも、簡単に生<sup>しょう</sup>麩<sup>ふ</sup>糊<sup>のり</sup>（小麦でんぷん糊）を作ることができる方法をご紹介します。

この方法を参考にして作業を行った結果、何らかの不具合や損害が生じても、国立国会図書館では責任を負いかねますことをあらかじめご了承ください。

### ■材料■

生麩糊の粉、水

※生麩糊の粉は画材店や修復材料取扱店のオンラインショップなどで販売されています。

### ■道具■

耐熱容器、計量スプーン、かき混ぜ棒、ラップ、冷却用の容器

### ■作り方<sup>i</sup>■

**分量** 生麩糊の粉 大さじ1：水 大さじ5（体積比で1：5）

- ① 耐熱容器に生麩糊の粉と水を入れ、ダマが無くなるまでよく混ぜ合わせます。
- ② 電子レンジに入れ、500Wで30秒加熱します。加熱後、糊が熱いうちに全体を手早くよく混ぜ、加熱ムラをなくします。
- ③ 再び電子レンジに入れ、30秒加熱します。加熱後、よく混ぜ合わせます。
- ④ その後、10秒の加熱と攪拌<sup>かくはん</sup>を3回繰り返します。混ぜた時に、強い粘りが出るようになったら加熱を終了します。
- ⑤ 糊が熱いうちに、ラップで包んで冷却用の容器に入れ、容器ごと水につけて糊を冷まします。
- ⑥ 糊を使用するときには、必要な分だけ濾<sup>こ</sup>して使います。

### ■参考文献■

『防ぐ技術・治す技術－紙資料保存マニュアルー』  
編著「防ぐ技術・治す技術－紙資料保存マニュアルー」編集ワーキング・グループ  
発行 日本図書館協会 2005年

---

<sup>i</sup> 生麩糊の粉と水の割合は、作りやすさと使いやすさを考慮して、体積比で1：5としました。参考文献で紹介されている割合とは異なります。  
作る糊の量や電子レンジの機種や設定によって、加熱時間は異なります。