

べっこうあめやりんごあめを つくろう

～さとうがおかしに変身！Ⅱ～

* 砂糖は、水を少量加えて加熱していくと、その性質をいろいろ変えるので、それを利用して様々なものに使われています。

今回は、べっこうあめやりんごあめをアルコールランプを使って化学実験風に作りました。

* * * * *

①べっこうあめづくり



アルミケースにサトウを入れ、スポイドで水をたらしめます。



アルコールランプに点火し、金網の下に移動させます。



サトウの入ったアルミケースを金網に置きます。



ふつふつとサトウが溶けるまで、しばし待ちます。



サトウが溶けて、あわ立ってきたら、かるくまぜます。きつね色になったら、火から下ろし、粗熱をとるため、水につけます。冷めたら、できあがり。





②りんごあめづくり



大きなアルミケースにべっこうあめを作りますが、アルコールランプの火力が弱いので、大人もがんばりましたが、なかなかきつね色になってくれません。



アメができると、あついうちにくだものにからめて、できあがり。



なぜ あめになるの？

砂糖（ショ糖 $C_{12}H_{22}O_{11}$ ）を少量の水に溶かして熱していくと、水分が蒸発していき、濃いドロドロの液体になります。ゆっくり冷やします。すると結晶にはならず、ガラス状の固体（つまりべっこう飴）になります。固体には結晶でない状態もあります。（HP「かがく実験講座／べっこうあめ」より）

<参考と引用>

- ・りんごあめをつくろう：

<http://www.asahi-net.or.jp/~dd8k-kruc/nature/expmnet1/ringoame/aplindex.htm>

- ・かがく実験講座／べっこうあめ

<http://gakuen.gifu-net.ed.jp/~contents/club/kagakujikken/jikken/42.htm>

- ・ きゃさりん亭のレシピ：一口りんご飴 <http://cookpad.com/recipe/311218>

☆ふしぎワールドのHP☆ 神戸YWCAのトップページの理科実験工作教室をクリック！

- ・ <http://www.kobe.ywca.or.jp/katudou/rikajikken/rikajikken.htm>

教室の案内や今までの実験報告がご覧いただけます。

『神戸YWCA』で検索→トップページ NEWSの[理科実験工作教室](#)をクリック！

*4月の神戸YWCA理科実験工作教室「ふしぎワールド」は、兵庫県青少年本部の2010年度上半期・「ひょうご子ども・若者応援団」助成事業としておこないました。