

26

いろみず
色水でクッキング？

徳島県立川島高等学校科学クラブ

1. ^{じっけん}どんな実験なの

マローブルーという花の色水を使って、ジュースやホットケーキをつくります。マローブルーという花の色水は紫色ですが、自分でつくったジュースやホットケーキは何色になるでしょうか、^{かんさつ}観察しましょう。そのあとは、おいしくいただきます。

2. ^{ひつよう}必要なもの

マローブルー、ホットケーキミックス、クエン酸、砂糖

3. ^{つく かた}作り方

- ① 図1のように、チャック付きのポリエチレン製の袋に、マローブルー5個と水50mLを入れます。2～3分ぐらい振ると色水ができます。
- ② カップケーキ用の容器（側面には自分の名前を書いておく）にホットケーキミックスの粉を入れ、コップの中の色水を適量加え、小さなプラスチックのスポーンで混ぜます。オーブントースターで500Wで10分焼きます。
- ③ 残った色水に、クエン酸、砂糖を入れます。図2のように、できたジュースとケーキの色を観察後、試食してもらいます。



図1



図2

4. ^{わかること}わかること

マローブルーという花の色水は、酸性で赤色、中性で紫色、アルカリ性で青色になります。クエン酸は酸性、ベーキングパウダーが加熱されてできたもの（炭酸ナトリウム）はアルカリ性を示します。

5. ^き気をつけよう

ホットケーキミックスを使用するので、小麦粉等アレルギーのある人は、実験のみ行い試食はやめておきましょう。

※下記の時間に先着順（幼児・児童・生徒）に整理券を配付します。（各時間40枚ずつ配付）

- ①10:00 ②11:00 ③12:00 ④13:00 ⑤14:00 ⑥15:00