

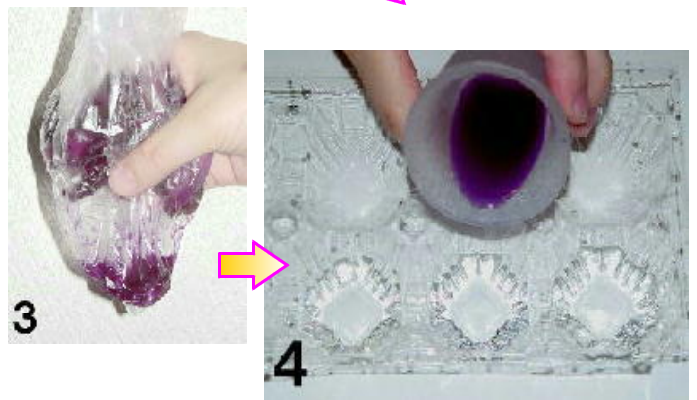
# ムラサキキャベツで水溶液を調べよう

## 材料

ムラサキキャベツ(葉を2~3枚)、  
ビニール袋、塩(少々)、コップ、卵  
ケース、調べてみたい透き通った液  
体(洗剤液、しらたきやこんにゃく  
の入っている水、レモン汁、砂糖  
水、酢、炭酸ジュースなど)

## ムラサキキャベツ液のつくり方

- 1 ムラサキキャベツの葉を手で小さくちぎる。
- 2 ちぎったキャベツをビニール袋に入れ、塩を2つまみくらい入れて、口をしぼる。
- 3 5分くらいビニール袋をよくもむ。
- 4 袋にたまったキャベツ液だけをほかのコップにあける。



## 実験の方法

コップや卵ケースに、それぞれ透き通った液体(しらたきが入っていた水、砂糖水、レモン液など)を入れます。その液体に、つくったキャベツ液を1滴入れてみよう。どんな変化があるかな。



## 発展

赤に変化する液は酸性、緑はアルカリ性、変化しない(紫色のまま)は、中性という水溶液の性質からです。川の水、雨水、洗濯の水など身近な水や、身近にある水溶液の性質を調べてみよう。

## 情報

ムラサキキャベツの色は、アルコールにもよく溶けます。家庭用のアルコールや、焼酎で液をつくることができます。また、お湯でよくキャベツを煮ても液をつくることができます。