

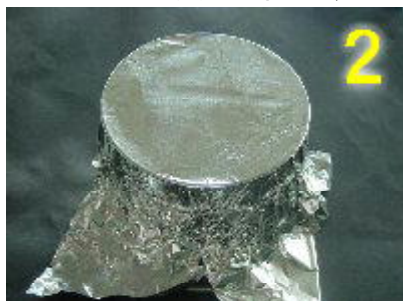
野菜の炭をつくってみよう

準備

空き缶（スチール缶）、アルミホイル、針金、野菜（今回はピーマンを使いました）、竹串、カセットコンロ、金網、缶切り *空き缶の上の方を缶切りで切り取っておきます（市販のふたのないスチール缶でもよい）。

実験装置の作り方

- 1 空き缶の中に炭にしたい野菜を入れる。
- 2 空き缶の切り取った口にアルミホイルをかぶせて、針金を使ってアルミホイルが動かないようにする。
- 3 空き缶にかぶせたアルミホイルの真ん中に、竹串で穴をあける。



実験の方法

- 1 野菜の入った空き缶を金網にのせて、カセットコンロで熱する。
- 2 数分して、穴からたくさんの煙が出てくる。
- 3 数十分後、空き缶から煙が出なくなったら、熱するのをやめ、缶が冷えてからアルミホイルをはずして、中の炭を取り出す。



・炭を作る時にはいろいろなガスが発生するので、換気をよくしたり、外で実験をしよう。

情報

この実験では、はじめ 2.2 g あったピーマンが炭になると 0.6 g になりました。野菜は、水分以外のほとんどが有機物からできています。有機物からできているものは、空気の出入りの少ない所で焼くと炭になります。

