

酸・アルカリで色の変化を楽しもう

材料

ブドウの皮、ブルーベリージュース、花びら（例えば赤のサフィニア）、紅茶、し
らたきの入っている水、レモン汁や酢、ビニール袋、水、塩（少々）、卵ケース

花びら液の作り方

花びら10枚程度をビニール袋に入れ、水2～3滴に塩を2つまみくらい入れて、口をしぼり、5分くらいビニール袋をよくもむ。（ブドウの皮などで液をつくる場合は、「ムラサキキャベツで水溶液を調べよう」を参考にします）。



実験の方法

- 1 卵ケースに、つくった液やジュースを2つずつ入れる（ブドウの皮液やジュースは水で約5倍に薄めます）。
- 2 液の一方にレモン汁（酢）1～2滴、もう一方にしらたきの液1～2滴を入れる。どんな変化があるかな。



発展

酸性、アルカリ性の水溶液の性質によって、色が変わるものを、身のまわりで探してみよう！

焼きそばの麺には、『かんすい』が含まれています。かんすいはアルカリ性です。ソースをかける前に、麺をムラサキキャベツと一緒に炒めるとどうなるかな？

カレー粉と炒めたらどうなるかな？



情報

アントシアンという赤い色素を含む植物（ムラサキキャベツ）の液は、アルカリや酸の性質をもつ水溶液で変色します。カレー粉にはクルクミンという色素が入っており、アルカリ性ではピンク色に変色します。

