



●どんな実験・工作なの？

ラムネというと？

食べるラムネと飲むラムネ、二つのラムネがありますね。どちらのラムネも、同じ材料からできていることを知っていましたか？材料も身近なものが使われています。ここでは二つのラムネを作ってみよう★

●実験の仕方とコツ

食べるラムネ♪

- ①クエン酸0.5g, 粉糖5.0g, 重曹0.5g, コーンスターチ1.0gを加えてよく混ぜる。



- ②カルピス（スポイトで25滴程度）を紙コップに入れ、電子レンジで10秒温める。

- ③寒天0.5gに②を少しずつ加える。

- ④③に①を加えて、よく混ぜる。

- ⑤④にレモン汁2滴を加えてよく混ぜる。

★ポイント★湿り気が足りないときはもう1滴！

- ⑥型にキッチンペーパーをしき、棒で強く押し固める。

- ⑦アルミホイルにうつし、100度に予熱しておいたオーブンに5分間入れる。

★ポイント★ラムネを入れたらオーブンの取り消しボタンを押す！



- ⑧冷ましてできあがり☆



飲むラムネ♪

- ①砂糖15gとクエン酸4gをコップへ入れる。



- ②水を2個入れ、水をコップの真ん中より少し上まで入れ、よくかき混ぜる。

- ③重曹1.5gを入れ、よくかき混ぜる。



- ④レモン汁をお好みで入れる。

●気をつけること！

※オーブンを使うのでやけどに気を付けましょう。

●もっと詳しく知るためには…

水戸啓明高等学校（旧称 水戸短期大学附属高等学校）のホームページからサイエンスアカデミーにアクセスしていただくと、実験の様子をご覧いただけます。

水戸啓明 サイエンスアカデミー

検索

くわしい作り方・ポイントは
HPに後日掲載します★
ぜひそちらもみて下さい！