

● どんな実験・工作なの？

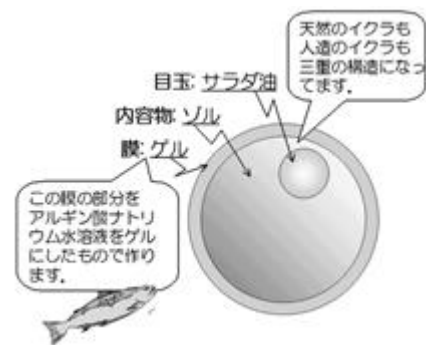
イクラはサケの卵です。サケの卵巣自体を取り出したものが筋子、それをほぐしたものがイクラと呼ばれます。スーパーなどで「イクラ風味」や「イクラ味」などと書かれて売られているもののほとんどが工場で作られた人エイクラです。ぷよぷよ感触が楽しい人エイクラを自分で作ってみましょう！

天然イクラも人エイクラも、目玉（サラダ油）、内容物（ゾル）、膜（ゲル）の三重構造になっています。今回は膜の部分をアルギン酸ナトリウムで固めて作る方法です。

ちなみに天然イクラと人エイクラの見分け方ですが、天然イクラはお湯をかけると表面が白く濁るそうです。一度試してみてください。

● 実験の仕方とコツ

- 材料
- ・アルギン酸ナトリウム
 - ・塩化カルシウム
 - ・食紅
- 用具
- ・ビーカー
 - ・スポイト
 - ・プラスチックコップ



1. 500mlのペットボトルに水を半分入れ、アルギン酸ナトリウムを小さじ1～2杯加えて溶かします。

（3～4%アルギン酸ナトリウム水溶液になります）
非常に溶けにくいので、よく振ってください。洗濯のり程度の粘性があればOKです。

2. 上記[1.]の溶液に食紅を加えて色をつけます。

3. 10%塩化カルシウム水溶液を作ります。濃度が低いと固まりません。多少大雑把でもかまいません。

4. スポイトでアルギン酸ナトリウム水溶液を1滴ずつ、塩化カルシウム水溶液の中に落とします。ぷよぷよの球状に固まったらできあがり！



● 気をつけよう！

この実験で作るイクラは食用ではありません。間違っても食べないでください！！

● もっと詳しく知るために

ケニス株式会社 おもしろ実験 化学 人エイクラを作ってみよう

<https://www.kenis.co.jp/solution/experiment/chemistry/O12.html>