

● どんな実験・工作なの？

みなさんは、おすし屋さんなどで「イクラ」を見たことがあると思います。イクラは、小さな丸いつぶつぶで、サケという魚のたまごです。

今回の実験では、このイクラを人工的に作って、さらに色を変えて、みなさんと楽しみたいと思います！

ただ、今回の実験で作ったイクラは食べることができないので、注意しましょう…！

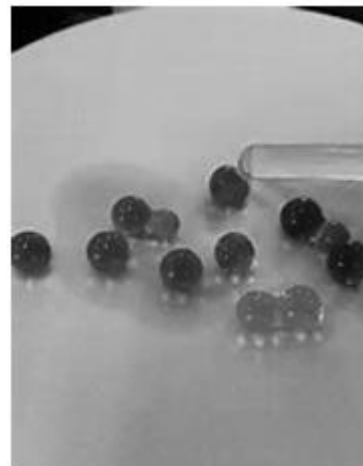
● 実験の仕方とコツ

- ① ムラサキキャベツ4分の1玉、水 約400ml を鍋に入れて約15分煮込み、ムラサキキャベツ液を作ります。（むらさき芋パウダー2gと水200mlでも作れます）
- ② ペットボトルに、お湯100mlとアルギン酸ナトリウム2gを入れてよく振り、一晩待ちます。（とけ残ったダマができますが、多少なら大丈夫です！）そこに、①で作ったムラサキキャベツ液を100ml加えて、よく振り混ぜます。
→これをA液とします！
- ③ 100mlの水に3gの塩化カルシウムを溶かします。（塩化カルシウムは、除湿剤を分解することで、手に入れることができます！）
→これをB液とします！
- ④ B液をビーカーに入れ、そこに、A液をスポイトで取って滴下します。すると、ビーカーの中に紫色のイクラができます！
- ⑤ できたイクラを台所用のネットを使ってこし、水 約20mlで洗います。
- ⑥ イクラを「クエン酸」「重曹」「水酸化ナトリウム」のそれぞれの水溶液につけると、それぞれの水溶液によって色が変わる様子が見られます。

モノクロでは見にくいですが、こんな感じです→→

今回の実験で作ったイクラは、持ち帰ることができます！

それぞれの溶液に浸けると何色に変化するかも観察しましょう！

**● 気をつけよう！**

この実験で作ったイクラは食べられません！

特に、黄色のイクラは「水酸化ナトリウム」という指を溶かしてしまう薬品を使っているため、カップからなるべく出さずに、見るだけで楽しみましょう！

● もっと詳しく知るために

東京理科大学 川村研究室—実験スペシャル 人ロイクラを作ろう！

<http://www.rs.kagu.tus.ac.jp/~elegance/jikkensp10/jinkouikura.html>