

B-20 ^{か る め や} ^{な ぜ} カルメ焼きは何故ふくらむ？

“^{じゅうそう}重曹”を知っていますか？ “^{たんさんすいそな とり う む}炭酸水素ナトリウム”とも呼ばれ、^{かがく}化学の^{じっけん}実験で^{つか}使う^{やくひん}薬品の一つです。食^たべ^{もの}物の^{ちょうり}調理にも^{つか}使うので、スーパーなどでも^み見つけることができます。

重曹のはたらき ^{じゅうそう}重曹(炭酸水素ナトリウム)を^{かねつ}加熱すると、「^{ねつぶんかい}熱分解」という^{が す きたい}はたらきで^{はっせい}ガス(気体)が発生して、^{あわ}ぶくぶくと泡^でが出ます。

「^{か る め や}カルメ焼き」というお菓子^{かし}は、この^{りよう}はたらきを利用して^{つく}作られています。実際に^{じっさい}カルメ焼き^や作り^{づく}を^{たいけん}体験して、^{じゅうそう}重曹のはたらきについて^{かんが}考えてみましょう！

^{つか}使うものは、^{じゅうそう}重曹、^{みず}水、^{さとう}砂糖といった^{みちか}身近なものばかりです。

^{かんが}
* 考 えてみましょう *

- ^{はっせい}発生した^{きたい}気体の^{しょうたい}正体はなんだろう？
- “^{ねつぶんかい}熱分解”では、^{はんのう}どんな^お反応が起^おこっているのかな？

