

B-20 かるめや カルメ焼きはなぜ何故ふくらむ？

“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。食べ物の調理にも使うので、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 たんさんすいそな とり う む 重曹(炭酸水素ナトリウム)を加熱すると、ねつぶんかい「熱分解」というのはたらきでが す きたいガス(気体)が発生して、はっせいぶくぶくとあわ泡がで出ます。

「かるめやカルメ焼き」というお菓子は、このはたらきを利用してりよう作られています。実際にカルメ焼き作りを体験して、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！

使うものは、じゅうそう重曹、みず水、さとう砂糖といった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、はんのうどんな反応が起きているのかな？

