

わくわく
サイエンス

ミョウバンの大きなけっしょう

【5年ものとのけ方】

準備 ミョウバン、小さじ、湯（60℃）、100mLのビーカー、ガラスぼう、キッチンスケール、糸、わりばし、ラップフィルム、はっぼうポリスチレンの容器

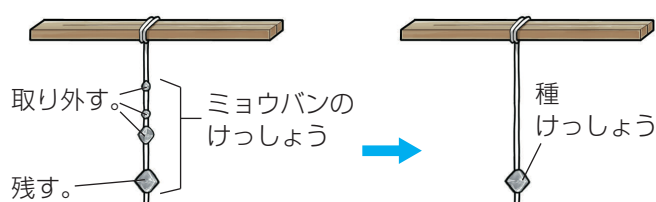
作り方

種けっしょうを作る

① 60℃の湯 50mL にミョウバン 20g をとかしてミョウバンの水よう液を作り、その中にわりばしにつけた糸をたらしたと、ラップフィルムでビーカーの上からおおいをして、1時間程度置いておく。

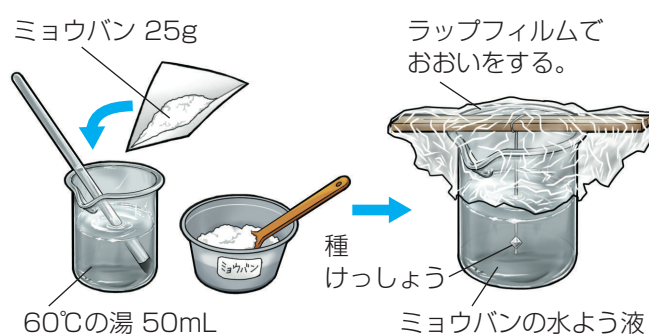


② 糸にミョウバンのつぶ（けっしょう）がついたら、ミョウバンの水よう液から糸を取り出し、大きくて形のきれいなもの（種けっしょう）を1つだけ残す。

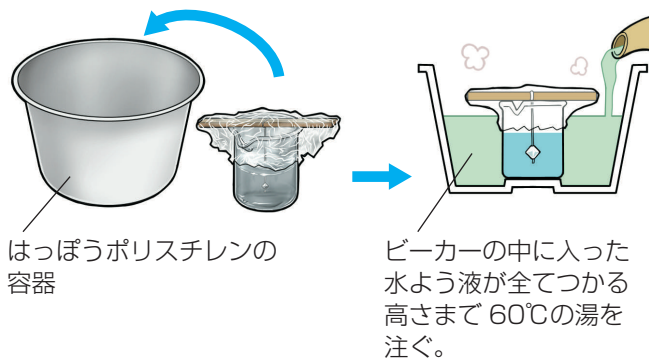


けっしょうを大きくする

③ 60℃の湯 50mL にミョウバン 25g をとかしてミョウバンの水よう液を作り、その中に②で作った種けっしょうをつるして、ラップフィルムでビーカーの上からおおいをする。



④ はっぼうポリスチレンの容器の中に③のビーカーを静かに置いて、ビーカーの中の水よう液が全てつかないように 60℃の湯を注ぎ、そのままひとばん置いておく。



★ ミョウバンのけっしょうをさらに大きくしたいときは、大きくしたいけっしょう以外のけっしょうを取り外して、③～④をくり返すといいよ！