



# わくわく<sup>しょく</sup>食のサイエンス <sup>ざいたくおうえん</sup>在宅応援No.3

## おいしい！キッチン<sup>かんたんじっけん</sup>簡単実験②

### 《色が変わるラッシーを作ろう♪》

いつも食べているおなじみの食べ物<sup>た もの</sup>で実験<sup>じっけん</sup>してみよう。  
実験<sup>じっけん</sup>のあとは、おいしく食べられるよ！

今回は、インドで人気のヨーグルトドリンク「ラッシー」をアレンジ。  
話題<sup>わだい</sup>のラッシーを、色を変えながら飲んじゃおう♪

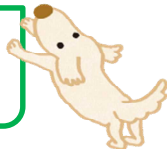
#### じゅんび 準備

#### ざいりょう 【材料】

- ぎゅうにゅう 牛乳：150ml
- ブルーベリージャム<sup>おお</sup>：大さじ1
- しる おお 檸檬汁<sup>しる おお</sup>：大さじ1



#### じっけんほうほう 実験方法



①コップにブルーベリージャムを入れてつぶすようによく混ぜます。



②ジャムのコップに牛乳を入れて混ぜます。ほんのり青紫の、ブルーベリーカラーになりました！

コップにジャムがくっついてるのでよ〜く混ぜてね。



③そこに檸檬汁を加えると・・・



いったい、どんな色<sup>いろ</sup>に変わったかな！？



ほんのり、かわいいピンク色になりました♪

甘酸っぱいラッシーは、暑いインドでは大人気。

辛いカレーにもピッタリ！

レモンがすっぱいときは、少し砂糖をたしてみてね。

## ● どうして色が変わるの？

ブルーベリーの青紫色は、「アントシアニン」という色素（色の成分）によるものです。この色素は、酸性やアルカリ性で色が変わります。

牛乳を入れただけのときは、真ん中の性質で「中性」。このときの色は「紫色」。レモンは酸性なので、たくさん入れることでコップの中身が酸性になって、酸性のときの色の「赤」になりました。



## ● レモンを入れたら、トロツとしたよ。どうして？



おいしい! キッチン簡単実験①<牛乳が大変身>は、もうためしたかな？

簡単実験①も、牛乳がレモンの「酸」でかたまりました。

今回は、温めていないので、かたまり方がゆるやかです。

レモンがすっぱすぎるときは、ジャム：大さじ1、牛乳：100ml、ヨーグルト：100g、レモン汁：小さじ1でも作れるよ。  
ジャム→牛乳→ヨーグルト→レモンで混ぜていくと、少しずつ色が変わるよ。

