

いえ  
家でもチャレンジ!! 「わくわくワーク」  
「アートなべっこうあめ」



ざいりょう  
材料

- ① 砂糖 さとう 大さじ3 おお
- ② 水 みず 大さじ1 おお
- ③ 鍋 なべ
- ④ 加熱器具 かねつき
- ⑤ アルミはく く
- ⑥ つまようじ
- ⑦ わりばし
- ⑧ 水をいれた大きめのコップ みず おお



つく かた  
作り方

① 砂糖 さとう 大さじ3 おお ばいに水 みず 大さじ1 おお ばいをいれて  
中火で加熱する。



② 右の写真のように、鍋を少し傾けて、わりばしで  
かき混ぜながら、加熱する。



③ 右の写真のように黄色っぽくあめ あめ 状 じょう になったら、火をとめる。



④ アルミはくに、つまようじをおいて、そこに加熱  
したあめ あめ 状 じょう の砂糖 さとう を丸い形 まるかたち をつくるようにな  
がし、冷 ひや しかためる。



⑤ つぎにアートなべっこうあめをつくるために、大きめのコップに水を入れ、そこに、さきほどの加熱したあめ状の砂糖を少しずつ流し入れる。

※加熱した砂糖を入れるので耐熱性のコップを使用しましょう。



みず だ  
水から出したら

できあがり！

いと みず なか かたち  
糸のようなあめが水の中で、いろいろな形をつくるよ！

かたち たの  
どんな形ができるかは、お楽しみ！！

なぜ砂糖水を加熱すると、あめができるの？



砂糖を水に溶かした砂糖の水溶液は、熱していくと温度によって、粘り気が出てきて、色がつき、水がなくなるとこげてしまうなど、さまざまに姿を変えていきます。砂糖は、サトウダイコンやサトウキビなどの植物を原料としているので、炭素という物質をふくんでいます。砂糖の水溶液に熱を加えることで、黄色、その後、茶色に変わるのは、こげのもとになる炭素の小さな粒が姿をあらわしてくるからだといわれています。

砂糖の温度があがり、とろとろの黄色のあめ状になったときに、アルミはくを広げて冷やしたり、冷たい水の中にいっきに入れると、かたまります。べっこうあめは、砂糖の温度によって姿をかえる性質を利用してつくる昔ながらの美味しいお菓子なのです。

た はみが むしばよほう  
「食べたら歯磨き」で虫歯予防もわすれずにね！