



おうちで実験してみよう

2色焼きそば

用意するもの

- ・むらさきキャベツ…1まいくらい
- ・焼きそば用のめん…1玉
- ・油、塩、こしょう、ちゅうか調味料など
- ・ハムなど
- ・レモン…1/4こくらい
- ・水…50ミリリットルくらい

どうやってつくるの？

- ①むらさきキャベツを、1cm×3cmくらいの大きさに切ります。
- ②フライパンに水とむらさきキャベツを入れて、火にかけます。水がふつとうしてくると、お湯がむらさき色に変わります。
- ③焼きそばのめんを入れて、ほぐします。すると、めんが青緑色に！
- ④水分がなくなってきたら、少し油を入れ、ハムなどの具を入れていためます。塩・こしょう・ちゅうか調味料などで味つけをしてできあがり。
- ⑤お皿にめんを半分だけ入れて、レモンをしぼって、めんをませると、めんがピンク色に！
- ⑥残りのめんや具も皿に入れて、2色焼きそばのできあがり。



どうして色が変わるの？

むらさきキャベツの色は、アントシアニンという物質^{ぶつしつ}の色です。このアントシアニンは、リトマス紙と同じように、酸性^{さんせい}かアルカリ性^{せい}で色が変わります。酸性になるとピンク色に、アルカリ性になると青緑色になります。

また、焼きそばのめんを作るときに「かん水」というアルカリ性のものを使うので、焼きそばのめんはアルカリ性で、レモンの果汁は酸性です。

※大人の人と一緒に、ケガしないように注意して作りましょう。

はせがわ よしみ(科学館学芸員)