



さまざまな食材のヨウ素でんぷん反応を調べる子どもたち(京都市山科区・京都薬科大)

## 白衣で挑戦 ヨウ素反応

山科児童ら理科実験講座

身近なものを使つてた。

科学実験を楽しむ「山科理科実験講座」が30日、京都市山科区の京都薬科大であり、地元小学生約70人が参加した。「ヨウ素でんぷん反応」でさまざまな食材の色が変わる様子を観察した。

同大学と山科区「はぐくみ」ネットワーク実行委員会が2011年度から夏休みに開いている。新型コロナウイルス禍で過去2年は縮小していたが、今年から通常の内容に戻し

児童は白衣とゴーグルを着用し、うがい薬で作ったヨウ素液を市販の菓子に垂らして色の変化を調べた。

もち米とうち米では色味が変わることを実験で確かめ、でんぷん成分の違いを学んだ。

初めて参加した音羽川小6年の高山航一さん(11)は「ラムネと金平糖で色が大きく変わって不思議だった」と話していた。

(柿木拓洋)