



アイスを食べるとき、くちびるがくっつくのはなぜ

くちびるがこおりつくから

よく冷えたアイス^ひを、すうとなめてみましょう。表面^{ひょうめん}が少しだけとけますが、すぐにこおってしまいます。これが、アイスを食べるときに、くちびるがくっつくひみつです。

アイスにくちびるをつけると、アイス^{ひょうめん}の表面が少しだけとけて、水^{みず}になります。

しかし、アイス^{ひょうめん}の表面がとけてできた水^{みず}は、アイスがよく冷えているため、すぐに、またこおってしまいます。このとき、くちびるもこおりついてしまうため、アイスにくちびるがくっついてしまうのです。

アイスをつくるためには、水^{みず}がこおる温度^{おんど}の、0^{ゼロ}よりも低くしなければなりません。それだけ、アイス^ひはよく冷えているのです。

もし、アイスにくちびるがくっついた場合^{ばあい}、あわててはがそうとしてはいけません、くちびるの皮^{かわ}がはがれて、血^ちが出たりします。ゆっくり、そのままなめていけば、アイスがとけて、くちびるははがれます。

スケートが氷の上をすべるのは

氷^{こおり}には、力^{ちから}を加え^{くわ}るととける性質^{せいしつ}があります。

アイススケートで氷^{こおり}の上^{うえ}にのると、スケートと体^{からだ}の重さ^{おも}で氷^{こおり}に力^{ちから}が加わり、氷^{こおり}の表面^{ひょうめん}が少しとけて、水^{みず}になります。

氷^{こおり}と、スケートのエッジ(は)の間^{あいだ}に水^{みず}ができることにより、かたい氷^{こおり}の上^{うえ}を、スケートですべれるというわけです。

床^{ゆか}などに水^{みず}をまくと、よくすべると同じ理由^{おなじりゆう}ですね。(監修・青木 国夫)

