



ゆき 雪だるまはどうしてとけるの

なつ こおり おな 夏、氷がとけるのと同じ

あつーい夏。さくさくと口に冷たいかき氷を食べると、おもわず暑さを忘れてしましますね。

このかき氷も、ちょっと食べないで間をおくと、とけてしまって冷たい水になってしまいます。これは、気温が高いため、たちまち氷がとけてしまうからです。

雪だるまを作る雪も、氷の一種です。気温が0度Cより高くなると、雪だるまはとけていきます。

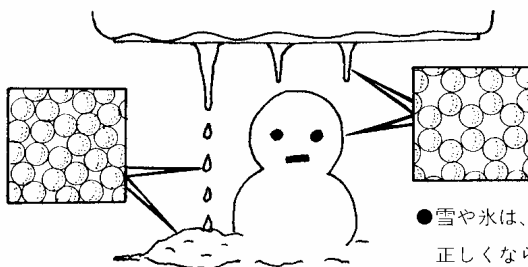
ゆき みず すいじょうき 雪はとけて、水、あるいは水蒸気になる

雪をつくっている結晶は、分子や原子などの粒子が規則正しくなっています。ところが、まわりの温度が0度Cより上がるにつれ、この粒子のならびがくずれて、水にすがたをかえ、とけだすのです。このことを融解（ゆうかい）といいます。

また、雪が水にならないうちに、とけてなくなってしまうことがあります。これは、雪が直接、水じょう気になってしまうためです。

このことを、昇華（しょうか）といいます。（監修 小川 格）

- 水は、粒子が自由に動き、どんな形にも変化することができる。



- 雪や氷は、粒子が規則正しくなっている。

