



こおり 氷は、どうしてしろくなるの

くうき 空気のおわが、こおり 氷をしろくする

れいぞうこ 冷蔵庫の冷とう室に、コップにはい みず 水を入れて、みず 水をこおらせませす。れいぞうこ 冷とう室の中の温度は、たいへん低いので、みず 水は急に、はや 速くこおり 始めます。

みず 水は、コップのへりに近いところからこおり 始めて、だんだん ちゅうしん 中心に向かってこおっていきます。さいご 最後に真ん中がこおり、まなか 真ん中の部分が少しふくらみます。そのとき、そこにちい さな すき まが たくさんできて、くうき 空気が入りこみ、くうき 空気のおわが できます。このくうき 空気のおわが、こおり 氷をしろく しています。

ゆっくりこおると、しろく 白くならない

ふつうのれいぞうこ 冷蔵庫でつくる こおり 氷は、ほとんどのものがしろく 白くなってしまいます。しかし、みず 水がゆっくりこおって こおり 氷ができるときは、すきとおった こおり 氷ができます。ふゆ 冬、いけ 池にはっている こおり 氷は、すきとおった ガラスのようです。（監修・小川 格）

