



## あめはなめると、どうしてとけるの

### あめは体温でとける

あなたはあまいものが好きですか。あまいものには、あめ、チョコレート、ケーキ、ようかん、プリンなど、じつにたくさんあります。これらのあまいものに、共通して入っているものが砂糖です。

とくにあめの場合は、ほかのものとちがって、ほとんど砂糖だけで作られています。あめは、砂糖を温めて、形を変えたものなのですから、それを口に入れると、口の中の温度やつばの湿り気なども加わり、あめにだんだん熱が伝わって温まり、とけてしまうわけです。

あめは、もともと砂糖だけでできているわけですから、人間の体温くらいの熱でも、固まっていたものがとけ出していくのです。あめをなめるととけるのは、なめるときに、あめに体の熱が伝わるから、ということになります。（監修・青木 国夫）

