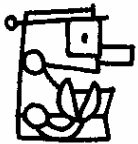


## デンプンは、水にとけるの



デンプンは、水にとけないから、下にたまるのさ。水と  
いっしょに熱すると、のりようになって、とけるさ。

台所にあるデンプンを、水に入れてよくかき混ぜると、とけたように見えるけど、しばらく置いておくと、底に白くたまってしまいます。デンプンは、水にはとけないのです。水といっしょにかき混ぜながらあたためると、のりのようになり、水にとけた形になります。

### 水にとけないことを利用して、デンプンを取り出す

デンプンが水にとけないことを利用して、ジャガイモやサツマイモ、カボチャなどから、デンプンを取り出してみましょう。

ガーゼやさらし布の上に、いもなどをおろし金でおろし、布ごと、水中でもんで、デンプンをもみ出します。しばらくして、底に白いデンプンがしずんできたら、そっと水を流してすて、底のデンプンをかわかして、とり出します。

けんび鏡で、とり出したデンプンを観察してみると、植物の種類によって、デンプンのつぶの形がちがっているのがわかります。

### <いもやカボチャからデンプンを取り出す>

