

さびは、どんなときでしやすいの

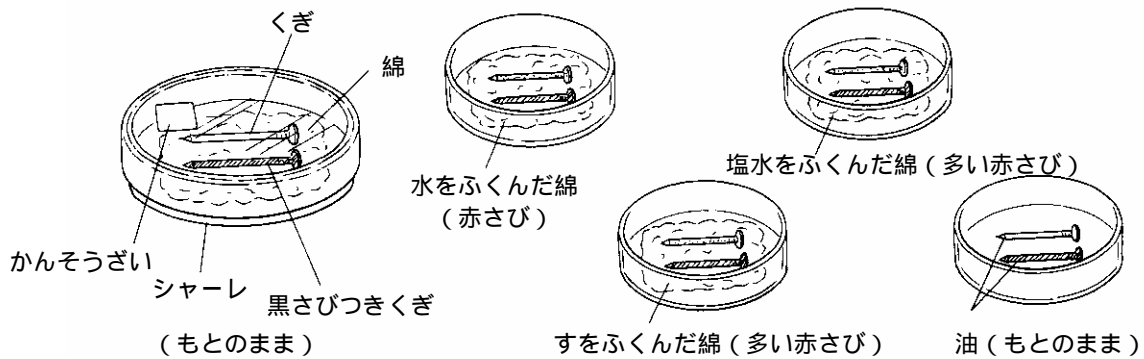


空気中の酸素のほかに、水分、塩分、酸、はく気ガスなどがあるとき、でしやすいのさ。

鉄のさびには、黒さび、赤さびとよばれる2種類がありますが、ふつう、さびといわれているのは、赤さびのことです。

くぎやスチールウールを赤くなるまで熱すると、熱した部分が黒い色に変わります。これは、空気中の酸素が熱せられた鉄の表面に結びつき、黒さび（酸化鉄）とよばれるものができたのです。黒さびは、じょうぶで、空気や水分を通しません。

新しいくぎと、全体をよく焼いて、黒さびをつけたくぎを準備し、次のように条件を変えて、1週間くらいおき、さびのできぐあいをくらべてみましょう。



赤さびを防ぐには、鉄の表面を守る

黒さびをつけたくぎは、ほとんどさびはできず、何もつけていないくぎは、酸、塩分、水分がある順に、よくさびるのがわかります。かわいた空気中や、空気がふれない部分、油の中に置いたものは、赤さびができません。

赤さびを防ぐには、黒さびをつけたり、ペンキをぬる、油をぬるなどで、鉄の表面に、酸素や水分がふれないようにすればよいことがわかります。