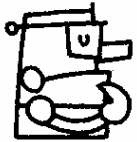




## うめぼしをアルミニウムなべに入れると、なぜいけないの



うめぼしの酸が、アルミニウムを少しずつとかし、長時間そのままにすると、あなを開けてしまうからさ。

**うめぼしは強い酸性で、塩分も多いので、金属をとかしやすい**

アルミニウムは、その表面に、空気中の酸素がくっついた酸化アルミニウムという物が膜まくのようにつき、中の金属を守っています。けれども、アルミニウムは、酸性やアルカリ性の液と化学変化を起こして、とけやすい性質をもっています。

うめぼしは、強い酸とこい塩分の混じったもので、その液が長い間金属にふれていると、少しずつアルミニウムの表面が酸と化学変化を起こし、とけていきます。長い時間そのままにしておくと、ついには、なべにあながあくほど大きくとけてしまうので、うめぼしを入れてはいけないといわれるわけです。

**お料理の汁しるには、アルミニウムをとかす成分も混じっている**

ソースやケチャップを使った料理、トマトが入っているスープなども、酸性の水すい溶液ようえきになっていることが多いので、なべに入れたままにしておくのはやめましょう。

料理を入れたままにしておくと、少しずつなべのアルミニウムが液の中にとけだし、なべの表面にはん点のようなものが出てきたり、表面にぶつぶつができてたりします。

うめぼしを入れたびんのふたが金属製だと、内側からとけて、ふたにあなが開いてくることもあるので、気をつけましょう。

古くなったアルミニウムのなべの内側に、ぶつぶつみたいなものがあるのは、酸で、アルミニウムがとけたものなのね。

