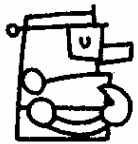


ムラサキキャベツ液と同じに使えるものは、あるの



赤タマネギ、赤ジソなどの色水が、ムラサキキャベツと同じように、酸性、アルカリ性を調べるのに使えるさ。

サラダに使う赤タマネギは、ムラサキキャベツと同じように、細かくきざんで熱湯にひたしておくと、色がとけ出し、むらさきの色水ができます。赤ジソの葉は、細かくきざんでもんでから、熱湯につけると、こいむらさきの色水ができます。

できた色水は、レモン汁^{しる}やすを入れて酸性にすると、ピンクや明るい赤色になり、重そう（炭酸水素ナトリウム）を入れてアルカリ性にすると、青～緑色のような色に変化します。この色水をすわせてかわかしたる紙は、酸性の液で、ピンク色になり、中性では変化せず、アルカリ性の液では青～緑のような色に変化します。そのため、リトマス紙と同じように、酸性、アルカリ性を調べるのに使えるのです。

赤やむらさき色のアサガオの花や、青いツユクサの花びらなども、少し水を入れたポリぶくろに入れてもみ、ふくろの角を小さく切って汁をしぼり出せば、色水がとれ、酸性、アルカリ性を調べる実験に使うことができます。

花などのしぼり汁は、化学変化で色が変わりやすい

これらの色水は、アントシアニンという色素が入っていて、酸性、アルカリ性で色が変化するのです。これらのしぼり汁は、空気中の酸素のはたらきなどで変化しやすく、アルカリ性ではかっ色になりやすいので、実験は手早くやりましょう。

