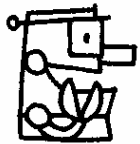




## 水にとける物と、混ざる物のちがいを教えて



時間がたつと、水と分かれて底にしずんだり、ういたりするのが混ざる物。そんなことが起きないのが、とける物さ。

小さじ1ぱいの食塩を、大きなコップの水に入れてかき混ぜると、とけて、とう明な水と変わらないようになります。そのまま、何時間おいても変化はなく、なめると塩からいので、食塩水であることがわかります。もとの食塩と水に分けるには、水を蒸発<sup>じょうはつ</sup>させるしかありません。

土を、小さじ1ぱいコップの水に入れてよくかき混ぜると、全体がコーヒーのような色になります。そのままおいておくと、底の方にどろがしずみ水がすんできます。ひとばんおくと、水面に茶色のものがうき、コップの上のほうはとう明な水のようになり、底のほうに層のようになって、どろがたまっているのが見られます。

コーヒー色になったときには、土が水にとけたように見えますが、実際には混じっただけなので、時間がたつと水より重い物が底にしずみ、軽い物が水面にういて、水と分かれてくるのです。土そのものは、水にとけないことがわかります。

### 水にとける物でも、量によって、水底にたまることもある

食塩が水にとける量は、水の温度によって決まっています。温度が高いほどとける量はふえます。そのため、熱いこい食塩水を冷やすと、温度が下がって水の中にとけきれなくなった食塩のつぶが、水底や容器のふちに、くっついて出てきます。

また、多すぎる量を入れると、とけきれない食塩が底にたまります。

