

2020年 5月 19日(火)更新

学年

1～3年

教科

理科

学習テーマ

身のまわりの物質 ～あまいトマトを見分けよう～

プチトマトは好きですか。あまくておいしいプチトマトを食べると、ちょっと幸せな気持ちになりますね。

Q:あまいプチトマトを見分けることができますか。

→ 実験をして、見分けてみよう。

<必要なもの>

- プチトマト 10個くらい
- 砂糖 大さじ2ほど
- 水 500mlくらい
- 透明な深めの容器



<実験の手順>

- ① 容器に水を入れる。
- ② へたをとったトマトを水に入れて、浮かんできたトマトがあれば取り出す。
- ③ 水に砂糖を大さじ1ほど加え、よくかき混ぜる。浮かんできたトマトがあれば取り出す。
- ④ さらに砂糖を大さじ1ほど加えてかき混ぜ、浮かんできたトマトがあれば取り出す。

<食べ比べてみよう>

はじめに浮かんだプチトマト、砂糖を大さじ1加えて浮かんだプチトマト、さらに大さじ1加えて浮かんできたプチトマト、最後まで沈んでいたプチトマトを食べ比べてみよう。甘さに違いはありましたか。

<解説> **最後まで沈んでいたトマトがあまいトマトです。**

トマトが水に浮かぶかどうか確かめることで、大まかな密度の違いを調べることができます。水に砂糖を加えていっても最後まで沈んでいたプチトマトが、砂糖水よりも密度が大きくあまいトマトということになります。スーパーマーケット等では、糖度が書かれていることが多いです。糖度が高いほど密度が大きく、沈みやすいのですね。

密度については1年生で勉強します。1年生は楽しみにしてください。

2、3年生の皆さんはこの実験をやって、復習をしましょう。

