

# 演示実験紹介

## ⑥人工イクラ

### 〈人工イクラとは?〉

人工イクラとは、高価な天然イクラの代わりとして発明されたコピー食品（天然の食品が高価で希少な場合にしばしば製造される加工食品。カニに似せたカニカマ、バターの代用品として植物油を使って作られたマーガリンなど。）です。見た目、食感、味などはどれも本物とほとんど見分けがつかないほどのものです。本物のイクラの主成分がタンパク質でコレステロール値が高いのに対し人工イクラは海藻などに含まれる食物繊維であるアルギン酸、サラダ油などからできています。低カロリーであること、コレステロールの心配をずる必要が無いことなどから、本物とは別の意味で有用な食品とも言えるでしょう。本物と非常によく似ているため惣菜や回転寿司などの安いイクラに多用されましたが、現在の使用動向は不明です。

### 〈用意するもの〉

アルギン酸ナトリウム、塩化カルシウム ( $\text{CaCl}_2$ )、食紅、ビーカー、ピペット

### 〈手順〉

- 1、アルギン酸ナトリウム及び塩化カルシウムの水溶液を作る
- 2、食紅でアルギン酸ナトリウムの水溶液を着色する
- 3、ピペットなどを使い、アルギン酸ナトリウムの水溶液を塩化カルシウム水溶液に1滴ずつ入れる
- 4、アルギン酸ナトリウムが塩化カルシウム水溶液の中で粒状になって固まる