

準備するもの

- 鍋
- ミョウバン 8グラム
- ガラスコップかマグカップ
(透明だと中が見えやすい)
- コーヒーフィルター
- サランラップ
- モール

ステップ 1

ミョウバン水づくり

1 お湯50mlを、ふっとうするまでわかす。

※火を使う時は保護者の方に手伝ってもらって、安全に気をつけよう！

2 わかしたお湯に、ミョウバン8グラム入れて、火を止める。

3 ミョウバンがとれて透明になるまでぐるぐるかき混ぜる。

イメージ写真



ステップ 2

ミョウバン水のろ過

1 コーヒーフィルター、コーヒドリッパーをセットする。

※コーヒドリッパーがない人はコーヒーフィルターをコップの口に当てればOK！

2 ミョウバン水をコーヒーフィルターに流しこむ。

※熱湯に気をつけてね！

※ここで濾過した後のコーヒーフィルターは取っておこう！

イメージ写真



ステップ3

ほこりよけをして、1日置いておく

1 モールで好きな形を作って、割り箸にぶら下げる

2 割り箸をコップの上に置く

3 コップの上にサランラップをかぶせる。

※ラップはピッタリかけすぎないように！

4 振動しない平らな場所で1日放置する。

イメージ写真



ステップ4

完成

1 次の日になったら様子を確認する

※結晶ができていなかったら、ろ過する時に使ったコーヒーフィルターの中にあるミョウバンの粉を一粒取り出して、ミョウバン水に入れてみる

→ 半日おくと結晶ができる