

# シャボン玉に糖分は必要！

シャボン玉は、水を油がサンドイッチしているんです。

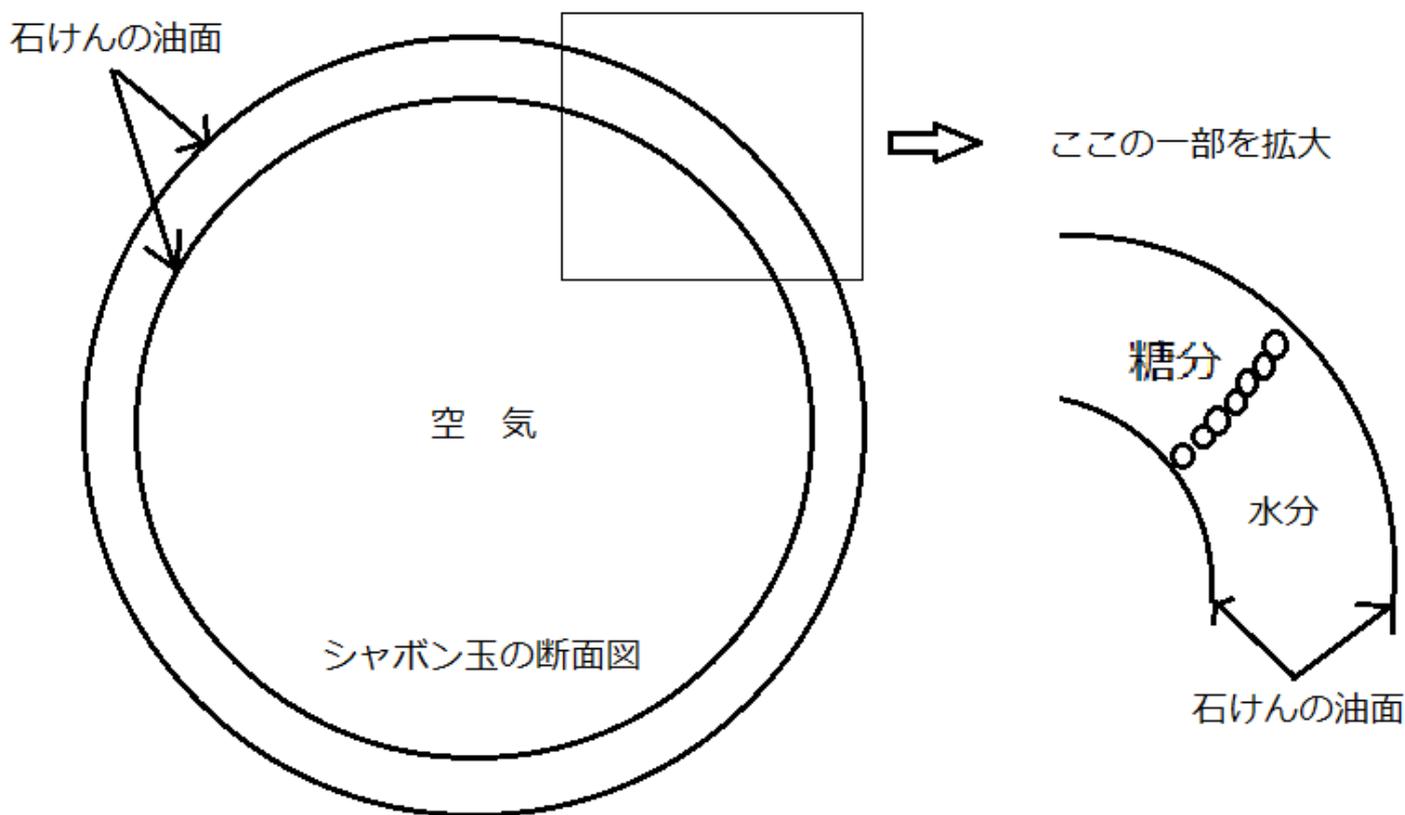
石けんは油です。その石けんを水に溶いたものを膨らますとシャボン玉になります。

実際にはできませんが、シャボン玉を輪切りにした断面図は下記のように表面張力の弱い石けんの油が表面張力の強い水の周りを取り囲むように並んでいる状態になっています。

その外側の油面か内側の油面が離れてしまう(破れる)とシャボン玉は割れてしまいます。

だから、内側と外側の油面がお互いに離れないようにするには、内外で離れないように結びつくものがあればより大きくなっても離れにくくなるわけです。

構造的にも糖分(砂糖)はこれに一番適した鎖形状をしています。



市販のシャボン玉液にガムシロップを少し入れてみるだけでより大きなシャボン玉を作ることができます。あまり入れすぎないように注意して、挑戦してみてください。