

# べっ甲飴のクラックに見るチョコレート効果

## Chocolate effect on the cracking in Bekko-Ame

# 熊谷 一郎[1]; 栗田 敬[2]; 市原 美恵[3]; 山岸 保子[4]; 柳澤 孝寿[4]

# Ichiro Kumagai[1]; Kei Kurita[2]; Mie Ichihara[3]; Yasuko Yamagishi[4]; Takatoshi Yanagisawa[4]

[1] 東大・地震研; [2] 東大・地震研; [3] 東大・地震研; [4] IFREE, JAMSTEC

[1] ERI, Univ. Tokyo; [2] ERI, Univ. of Tokyo; [3] ERI, U. Tokyo; [4] IFREE, JAMSTEC

<http://www.eri.u-tokyo.ac.jp/kurikuri/Kitchen/BekkoAmeMain.html>

べっ甲飴は日本の代表的なお菓子である。べっ甲飴を作る過程で、条件によっては小さなクラックによって一面ひび割れてしまうことが知られている。このクラック生成は微小な破壊音を伴い、また目視観察が容易なことから地震現象や破壊現象の教材としてきわめて有力なものである。本ポスターではべっ甲飴の冷却過程でチョコレートの小片を中に埋め込み、力学的な不均質がクラッキングにどのような影響を及ぼすのか、を示す。不均質性の破壊過程への影響は茂木による有名な松やにとコークスを使った実験によって明確に示された。ここではチョコレートの挿入時期に応じて2つのタイプの異った応答を示す。