

ミグマタイトをつくってみよう！

Let's make Migmatite!

\*丸橋 暁<sup>1</sup>、丸橋 友子<sup>1</sup>、丸橋 美鈴<sup>1</sup>

\*Satoru Marubashi<sup>1</sup>, Tomoko Marubashi<sup>1</sup>, Misuzu Marubashi<sup>1</sup>

1.なし

1.none

ホワイトチョコレートはダークチョコレートよりも融けやすいと言われる。ホワイトチョコレートとダークチョコレートとの融解温度の差を利用してミグマタイトをつくってみた。

【材料】

- ・ホワイトチョコレート
- ・ダークチョコレート

【方法】

ホワイトチョコレートとダークチョコレートとを容器に詰め、湯煎をして融解させた。

【なぜそんなことを？】

家族で肥後変成帯のミグマタイトを見に行った。その振り返りにキッチン変成岩岩石学として、ミグマタイトチョコレートをつくってみた。

【結果】

ミグマタイトの構造を再現したミグマタイトチョコレートをつくることができた。ミグマタイトがどのようなものかがこの振り返り実験で実感できた。

キーワード：ミグマタイト、ホワイトチョコレート、ダークチョコレート、融解温度

Keywords: Migmatite, white chocolate, dark chocolate, melting temperature