



梅干し仕込みました

旧園舎にある梅の実を収穫をしました。今年はとても大きい梅が収穫できました。”梅干し”にしようと、年長さんと一緒に作ってみることにしました。

梅干しは食べたことがあるけれど、子ども達が知っている梅干しは赤色です。目の前には緑や少し熟れた黄色の梅を見て不思議そうな様子です。梅のいい香りがしたり、変わっていく様子に興味津々です。

日本では昔から保存食として作られている梅干しですが、目の前で作る様子を見ることはあまりないのではないのでしょうか。梅干しができていく様子を実際に見て、触って、匂いをかいで、作ってみたいと知らない事がたくさんです。事務所に梅の坪を置いているのですが「梅干しできた?」「梅干し見せて!」「早く食べたい!」と興味を持っています。

今は赤しそを入れて漬けています。梅雨が明けたので今度は土用干しです。梅酢に浸かっている梅が今度は天日干しされて変わっていく様子見て子ども達がどんな反応をするのか楽しみです。



梅干し食べたことある?
梅は赤なのに…
色んな色があるね



いい匂いがする!
桃みたい!
りんごかも!



早く食べたい!
明日食べられる?

