



梅仕事 part3

7月20日(木)
ひまわり組

シソ摘み&梅のシソ漬けをしたよ!

~シソちぎりの様子~



② シソを洗おう!



② 水をよく切って...



③ シソの葉をちぎるよ!



やさしくね~!



すっぱい匂いや!
匂いも嗅いでみよう!
くんくん...



梅干しの塩漬けをしてから早1か月半が経ちました。以前『まだだよ まだだよ』(梅干し作りの絵本)を読んでから梅干し作りの工程を知り、「次はシソを入れるんやね!」「シソを入れたら梅干しの色になるんや~!」と、楽しみにしていた子ども達。昨日はシソを収穫し、シソの葉を一枚一枚ちぎりました。元気な葉っぱかな?虫はいないかな?と一枚一枚確認しながらの作業はとても大変で「まだまだシソ残ってる~大変やなあ!」という声も聞かれましたが、梅干し作りのために最後まで頑張りました。

今日は給食の先生がシソ漬けをする様子を見ました。シソの葉に塩をまぶして灰汁抜きをすると、色鮮やかな紫色の汁が出てきて「きれ~い」「ぶどうジュースみたい」とつぶやいていました。そして、樽の中の梅とシソを合わせると、梅酢が綺麗な赤色になり、「梅干しの色や~!」と感動していましたよ。シソ漬けが終わり、残るは梅干しの日干し。梅仕事もいよいよ終盤です!「早く食べたいな♪」「おにぎり作りたい!」と、子ども達みんな楽しみにしています♪

~シソ漬けの様子~

子ども達も梅酢とシソから出た灰汁を混ぜてみました。
すごーい!赤色になった!



みんなでちぎったシソ、こんなにたくさん!



① シソに塩をまぶしながら揉むよ



① 灰汁とシソに分けて...



③ シソを樽の中へ