



柿の葉寿司づくり、楽しみだね！

8月28日(月)
ひまわり組

昔からの地域の文化に触れたり、味わったりしてほしいなと思い、子ども達と一緒に柿の葉寿司を作ることになりました。「食べた事あるよ！」「美味しいんやよ～」と言う子も多く、園やお家で味わったことを覚えていたようです。蓮代寺町の池本さん（しょうきくんのおじいちゃん）のお家に柿の木があると知り、お願いして葉を採らせていただきました。お寿司を包むためにはきれいで大きめの葉っぱが必要だと聞いた子ども達は、「これ、大きいかな？」「これきれいやし、これにしよう！」と葉をよく見てハサミで切っていましたよ。園に帰ってからは採ってきた柿の葉を水できれいに洗い、タオルで優しく拭きました。また、「どうして柿の葉っぱでお寿司を包むの？」という話題で盛り上がり、「美味しくなるからじゃない？」「葉っぱがお皿の代わりになるんや！」と、子どもたちなりに考えていました。子ども達の予想は大正解で、「柿の葉の香りで風味がよくなる（美味しくなる）よ」「柿の葉には殺菌作用があって、お寿司が長持ちするよ」「身近な柿の葉で包むことで、お皿や箸を使わずに食べられるね」と保育者が話をすると、「へえ～！」と納得していました。来月、柿の葉寿司作りをする予定です！増々期待が膨らみました♪

柿の葉採りの様子



どんな葉っぱがいいかな？



高いところに
大きな葉っぱが
あったよ



このくらい
大きさを
いいかな？



綺麗な形だよ



何枚葉っぱが取れたかな？
数えてみよう

柿の葉をきれいにしよう！

① 水で洗う



汚れていないかな？と確認しながら
葉の両面を丁寧に洗いました



破れないように
そーっと…！

②きれいなタオルで拭く



一枚ずつタオルで優しく拭くよ