



梅仕事 part2 梅の塩漬けをしたよ



R6.6.11(火)ひまわり組

先日北出農園で収穫した梅を梅干しにするため、今日は梅のなり口(木)を取り、梅の塩漬けを行いました。

塩漬けを行う前に、絵本「まだだよ まだだよ」を見ました。おばあちゃんはどんなふうに梅干しを作っているかな？



梅干し作ってすぐに食べれんのやね

採ってきた梅は緑色だったけど、黄色になった！



桃みたいな匂いがする！



傷つかないように優しく採ったよ



梅が腐らないように、ホホワイトリカーを入れるよ



消毒みたいな匂いがする！

漬け樽に梅を入れるよ



塩→梅→塩→梅の順番で入ってる！



塩にも梅が腐らない効果があるよ



重石をして一か月待つよ



重石をして一か月間漬けることを聞いた子ども達。絵本では、次に赤しそを入れていたことを思い出し、次は「赤しそ入れるんやよね♪」「農園の赤しそ入れる！」と楽しみにしています。今日漬けた梅がどのように変化していくか観察し、気づきや発見を見つける事ができればよいなと思います。

