



7月24日(水)シソ摘み&赤しそのジュースを飲んだよ

農園で育てている赤しその収穫を行いました。子ども達の体が隠れてしまうほど大きくなった赤しそを見て、「うわー！大きい！」と驚いたり、「(植えた時と)匂いは変わってないね」と匂いを嗅いでいましたよ。

水を張ったタライで2回丁寧に洗い、水を切った後、しその葉を摘みました。「いっぱいあるし、大変や〜」「まだまだあるよ！」と時々疲れた表情を見せながらも、楽しみにしている梅干しのために「一回匂い嗅いでみよう！」と気持ちを切り換えたり、「この葉っぱ綺麗やね」などと言ったりしながら、仕分けをし、特大ポウル山盛り2杯分程度摘むことが出来ました。

また、摘んだしそは全てを梅干し用にせず、給食の先生に赤しそのジュースを作ってもらいました。ジュースを作る様子を見て「葉っぱをお水で洗っても色は変わらなかったけど、お湯だと葉っぱの色が赤色から緑色に変わったね」、クエン酸を入れた後は「濃い赤色が綺麗な可愛い赤色になった！」と気づきが沢山あり楽しんで見ていました。いざ、飲んでみると、初めて飲むと言う子が多く「美味しい！」と飲み干す子もいれば、「すっぱいー！」と少し苦手な様子の子もいました。「梅干しはどうか？もっとすっぱくなるのかな？」とどんな味になるのか楽しみにしているようです。



7月25日(木)赤しその塩漬け

今日は給食の先生がしそ漬けをする様子を見ました。しそ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「昨日のしそジュースと一緒な色！」「ぶどうジュースみたい」とつぶやいていました。そして、樽の中の梅としそを合わせると、梅酢が綺麗な赤色になり、「最初オレンジ色みたいやったのに、赤色になったよ！」「梅干しの色や〜！」と感動していました。梅仕事もいよいよ終盤！しそ漬けが終わり、残るは梅干しの日干しです。「3日間干す！」と絵本で見た梅干し作りの工程を思い出していました。8月に入ってから日干しをする予定で、「まだかな、まだかな？」と楽しみにしている子ども達です。



しそが小さくなったよ！
水も出てきた！



梅干し色になった！

