



梅の塩漬けをしたよ！

6月16日(月)ゆい組

先週北出農園で収穫した緑色の梅が今朝見ると黄色に！気づいた子が「梅黄色になってるよ！」と嬉しそうにみんなに知らせていました。そして匂いを嗅いでみると甘い匂いがしました。「マンゴーのにおいする！」「桃の匂いかも」と子どもたちそれぞれどんな匂いに近いかを言っていましたよ。

梅が黄色になったら梅干しを作るのに適していることもしっかり覚えていたようで、「今日梅干し作るよ！」とやる気満々な子どもたちでした。



甘い匂い
するよ！

食べたいな～



比べると全然違うね！



塩漬け開始！



①梅のなり口を取る

漬けた樽は暗くて
涼しい所に置くよ



爪楊枝で
取るんだね



②腐らないように
ホワイリカーをまぶす

③塩→梅の順番に
漬け樽の中に入れる



④均等になるように
塩→梅を何回も
繰り返して入れる



梅干しにするために、まずは梅の塩漬けを行いました。梅に汚れや唾液が付いていると腐りやすくなってしまう事を聞き、静かに塩漬けの様子を見る子どもたちでした。給食の先生がなり口を取る所を見せてくれました。なり口をとる事で食べやすくなると教えてもらいましたよ。今回の塩漬けでは塩を500g使い、沢山の塩の量に驚いていましたよ。しかし、「沢山塩使うから酸っぱいんだ！」との声も聞かれました。

梅いっぱい！



次回は赤シソを入れると教えてもらいました。「梅と塩だけだとどんな風になるのかな？」と子どもたちに聞いてみると、梅が緑色→黄色になった経験からか「青色に次なるんじゃない？」「黒色かも！」と色の変化を予想する声が聞かれました。また、重しを置いたことで形はどうかを2～3日後に確認したいと思います。

⑤最後に重しと蓋をして
完成！

