



赤シソの塩漬けをしたよ！



7月8日(火)ゆい組

梅の塩漬けの際に「次はシソを入れるんだよ」と給食の先生から聞いていた子どもたち。3週間ほど経ったので、今日は美味しい梅干しを作る為に赤シソの葉をちぎったり、シソの塩漬けを見たりしました。



めっちゃ大きい！



葉っぱと茎に分けるよ！



大きい葉っぱだよ！



ゴミ袋一杯に
なりました！

シソの茎の硬い部分が混ざらないようによく見て丁寧にちぎりました。沢山のシソがありましたが、「疲れたよー！」と言いながらも全て子ども達で頑張って選別をしましたよ。途中、「いい匂いする♡」や「大きい葉っぱ見つけた！」と楽しむ姿もありました。また、よもぎの経験も覚えていたようで「よもぎと（葉っぱ）似てない？」「よもぎの時も分けるのしたよね～」と言っている子もいました。



赤シソの塩漬け

①赤シソに塩を 混ぜる



水みたいなのが
沢山あるね！



シソが
少なくなった！？



ブドウジュース
みたい！

②絞って 灰汁を出す

選別した赤シソを使って早速塩漬けスタート！最初はボウルいっぱいあったシソも塩を揉み込むとどんどん小さくなり驚く子どもたちでしたよ。また、絞ると紫色の灰汁が沢山出て、灰汁を抜かないと真っ黒で苦くておいしくない梅干しになってしまう事を教えてもらいました。梅から出た水分とシソを混ぜると見覚えのある梅干しの赤色に変身！思わず「うわー！」と声が出ていましたよ。今日から一ヶ月ほど漬けたら次は干す作業が待っています。梅干しが食べられる日を楽しみにしている子どもたちです。

③梅から出た水分と シソを混ぜると...



赤色になった！



④最後に梅の上に シソを乗せて漬ける

