



梅干し作り part 1

～梅の塩漬け～



R8年6月11日(木)

ゆい組

6/9(火)に北出農園で採ってきた梅が緑色からオレンジ色に変わりました！収穫した梅の色や形が変わるのでは？と期待し、保育室で観察していた子どもたち。今日、「色が変わってる！」「桃のいいにおいする〜♡」と梅の変化に気づき、保育者に伝えてくれましたよ。北出農園の方から「オレンジ色の梅は梅干しに向いているんだよ」と教えてもらっていたので、今日は早速給食の先生と梅干し作りを行いました。梅干し作りの最初の段階『梅の塩漬け』を行いました。

いいにおいする〜♡



①梅のなり口を取る



美味しくて腐りにくい梅干しにするために、あらかじめ『なり口』を取っておきます。なり口は手で簡単に取れましたよ。

②塩→梅の順番に漬け樽の中に入れる



子ども達も梅や塩を入れましたよ！手袋をして汚れが付かないようにそっと優しく入れていましたよ。

③均等になるように塩→梅を何回も繰り返し返して入れる



「塩無くなるかな？」とどうなるか予想する子どもたちでしたよ。来週どうなったか確認しようと思います！

美味しくなあれ！



④最後に重しと蓋をして完成！



みんなで「おいしくなあれ！」とおまじないをしました！今回は梅や塩を入れるだけでしたが、「どんな梅干しになるかな」と目をキラキラさせていましたよ！今後も梅干し作りを進めていきます。

梅干し作り後に農園にいくと夏野菜が沢山実っており収穫しました！今日はその中でもきゅうりを『塩もみ』にして食べました。「おいしい〜♡」「おかわりほしい」とどの子もぺろりと完食していました！

揉みもみするよ！

