



梅干し作り part2

～赤しその塩漬け～



R8年7月1日(水)
ゆい組

梅の塩漬けをしてから二週間ほど経った6月中旬に、一度樽の中を覗いてみました。するとなんと梅とたくさんの水が！子どもたちは「めっちゃお水ある〜！」と驚いていましたよ。そしてまた2週間ほど経ったので樽を開けてみるととってもいいにおいが！「梅ジュースのにおいする〜♡」と話していましたよ。しかし、「梅干しって赤色なのにオレンジとか黄色やね〜」との声が聞かれました。

そのため、今日は梅干し作り第二弾！赤しその塩漬けを行いました。



赤しその塩漬けスタート！

①赤しそに塩を混ぜる



紫色のお水出てきた！

②絞って戻汁を出す



こんなに小さく
ないました！

梅干しのにおいする！

透明な色が
赤色に変わったよ！

他にも
「イチゴのにおいする！」
「梅ジュースの匂いじゃない？」と話す姿がありました。

③梅から出た水分と赤しそを混ぜる



④最後に梅の上に赤しそを乗せて漬ける



赤しその塩漬けを行って行く中で、梅から出た水分の色が梅干しの赤色に変化して「うわー」と驚いたり、作成途中の赤しそにおいを「梅干しのにおい！」と感じるだけでなく、イチゴやバナナなど大人からは出てこないような意見や言葉が出て来たりして、子どもたちの新鮮な感性に驚きました！今日からまたしばらくは漬ける期間に入りますが、もう少し暑くなったら干す作業も待っています。今後も梅の観察をしながら梅干し作りを楽しみたいと思います♪