

シソ摘み & 梅のシソ漬けをしたよ！

R7年7月9.10日 りんご組

～シソ摘みの様子(9日)～

うんとこしょ！どっこいしょ！



シソを収穫！

ゆかりの匂いするんやけど！



水で洗って…



シソの葉をちぎるよ！



どんどんちぎっちゃおう♪

梅干しの塩漬けをしてから約1か月が経ちました。以前『うめぼしつくったよ！』（梅干し作りの絵本）を読んでから梅干し作りの工程を知り、「次はシソを入れるんやね！」「シソを入れたら紫みたいな赤色になるんや～！」と、楽しみにしていた子ども達。昨日はシソを収穫し、シソの葉を一枚一枚ちぎりました。元気な葉っぱかな？虫に食べられていないかな？と一枚一枚確認しながらの作業はとても大変でしたが、「こっちにまだシソの葉、残ってる！」「ちゃんとココ取らんなんげんよ」とお友だちと言葉を交わしながら夢中になって楽しんで取り組んでいましたよ。

今日は給食先生がシソ漬けをする様子を見ました。シソの葉に塩をまがして灰汁抜きをすると、色鮮やかな紫色の汁が出てきて「なんか泡も出てきた！」「ぶどうジュースみたいでおいしそう」とつぶやいていました。そして、樽の中の梅とシソを合わせると、梅酢が綺麗な赤色が広がり、「梅干しの色や～！」と感動していましたよ。黄色の梅が赤色に染まるのが楽しみです。シソ漬けが終わり、残るは梅干しの天日干し。梅仕事もいよいよ終盤です！「早く食べたいな♪」「おにぎり作りたい！」と、子ども達みんな楽しみにしています♪

～シソ漬けの様子(10日)～

シソから出た灰汁もじっくり観察☆



みんなでちぎったシソ、こんなにたくさん！



シソに塩をまがしながら揉んでいく～

灰汁とシソを分けて…

シソを樽の中へ！