



園長日記 第22回 梅干しができる？（年長児）

5月の「梅がジュースになる？」の第2弾です。梅ちぎり、へた取り、塩漬け、氷砂糖漬けのプロセスを経て、今回は、いよいよ梅干しづくりになりました。まず、赤しそに塩をかけて両手で“もみもみ”、次に香りをかぎ、さらに、赤しそに梅酢をかけると、透明の梅酢としそが混ざり、全体が赤く変わる瞬間を体験しました。

フワフワの赤しそがしわしわになっていく様子を見ながら「あらしわしわ、小さくなった」「梅干しのにおい」等、真剣に話している姿がありました。また、葉っぱをもむという体験は、あまり経験していなかったようで、両指に力を入れてもむことに苦戦する様子も見られました。

子どもたちは、赤くなった手を見せ合い、「なんで？」という会話をしていました。手洗いの前に、『なめてみる？』というと、そのすっぱさに「あれ梅干しの味」と話していました。塩漬けした梅と、もんで小さくなったしそを混ぜると、何となくこれは梅干しかもしれないという期待が高まっていきました。

次の朝、梅の染まり具合を見に行くと、においをかぎながら、「マスクしてても匂うね。あれ、これゆかりみたい？ 梅干しみたい」と思い思いに感想を述べていました。自分たちがちぎった梅が本当に食べられる梅干しになるのか、半信半疑のようです。

氷砂糖につけた梅エキスは、お楽しみ会で梅ジュースとかき氷のシロップに変身する予定です。子ども達の喜び姿が楽しみです。

