

前裁第二学童保育所

梅干作りに挑戦！6月18日～

「すっぱいけれど、食べたくなる梅干し」

前裁第二学童内の片隅にあるほんの小さな家庭菜園。日が良く当たるといふ訳ではなく、土が畑に適しているといふ訳ではありません。しかし、子ども達に色々な野菜を育てる楽しみを通して毎日を生き生きと生活し、思いやりや優しさ等の心の成長を育めるようにと、夏にゴーヤ、オクラ、茄子、赤シソ等の夏野菜を育てています。

毎日少しずつ大きくなる野菜に子供達は交代で水やりを行います。収穫後はほんの少しずつですが、みんなのおやつに変わります。

その活動の一環として、梅干し作りを毎年子ども達と一緒に行っていきます。知り合いから頂いた梅と自分達で育てた赤シソを使って梅干しを作るのです。

梅干しは家庭で作ると酸っぱいというイメージがあり、つついスーパーで買ってしまい、家庭で梅干しを漬けるという事が少なくなってきました。子ども達も梅干しは買ってくるものと思っているのではないのでしょうか。私たち保護者でさえ、梅干しの漬け方を知らない人も多いように思います。

その中で本来の昔からの方法で子ども達が梅干し作りをするというのは、非常に意味があることだと思います。

6月18日（木）、高学年を中心に梅の塩漬けと梅ジュース作りをしました。

6月26日（金）、塩漬けした梅にシソを揉んで漬けました。

7月23日（木）、土用干しをしました。今年はタイミングが悪く一日しか出来ませんでした。

梅干し作りを始めて4年になります。高学年の子ども達は慣れたもので、低学年の子ども達にも手際よく教えている様子は感心するほどでした。今は昨年度漬けた梅干しを毎日のお弁当の時に食べています。自分で漬けた梅干しは最高に美味しく好評です。また、おやつの時間に梅ジュースも飲んでいきます。これらは熱中症対策にも効果的なので学童の子ども達はみんな元気です。

このような体験を今の子ども達に教えてあげるといふ事が私たち指導員の楽しみの一つになっています。

