

梅干し作り 福本保育園(熊本県菊池市)

[5 歳児]

園の恵まれた環境と広大な敷地の中には、4本の立派な梅の木があり、毎年きれいな花を咲かせている。しかし大好きな梅干しを作ったことはなかった。給食の時、お弁当に入れてきた梅干しを見つけて、「梅干しおいしい」「大好き」という子どもの会話を聞いた。その様子から、梅干し作りと梅を使った調理体験を通して、新しい気づきやいろいろな不思議さや発見をし、さらに新しい取り組みへとつなげていきたいと思いこの企画を行った。

- <ねらい> ・梅の花から梅の実がなり、その梅で梅干しが出来ることを知る。
 ・梅干し作りの体験を通してその変化の不思議さに気付く。

	子どもの活動	環境構成と援助活動	子どもの声
3月 下旬	梅を定期的に観察 ・梅の花を見る ・花の終わりを見る ・小さな実を見つける ・梅の成長を知る	・周囲の危険を除く。 ・押し合い等で枝が刺さらないようにする。 ・子どもたちの声を聞く。	 
6/12	梅ちぎり ・梅に触れる ・臭いをかぐ ・ちぎる ・各自袋に入れる ・園へ持ち帰る ・ザルに入れ重さを量る ・たらいの水に一晩つける ・水洗いや選別を行う ・腐った物を取り除く	・周辺の草刈をし、動きやすくする。 ・匂いや触れた感触等、子どもの声を聞く。 ・大きく育ち、収穫したことを喜ぶ(買い物袋) ・ホース持ちや水洗いは、交代で全員が体験する。(たらい・水)	 <p>桃の匂いがする</p> <p>やわいよ</p>
6/13	梅の塩もみ ・もろふたの中に梅を入れ塩でもむ ・水分が出たと知らせる	・塩もみを行う前には、しっかり手を洗う。(塩・かめ・重石) ・かめの中に入れて重石を置き7月後半ごろ迄寝かせる。 ・保育士が定期的に水分の量を見る。 ・どうして水分が出たのか、子どもの考えを聞いてみる。	 <p>わあー匂ってみよう</p>
8/1	梅をざるに干す ・3日3晩干す	・ざるに広げ梅を干す。 ・重ならないように、つぶれないように優しく持つ。(ざる・ばら) ・干した梅を裏返し変化を知る。 ・しその葉の茎が入らないように1枚1枚ちぎる。(しそ・塩・たらい・ビニール)	 <p>つぶれるやさしくよ</p>
8/4	しそをもむ ・塩を振ってもむ。 ・しその葉を1度絞って汁は捨てる。 ・しそと梅を交互にたるに入れる。 ・給食室に置く。	・自分で選んで梅干しを入れる。 ・炊き立てのご飯をビニール袋に入れ、真ん中に梅干しを入れて握る。 ・食べる	 <p>一生懸命せんとおしくならん</p>
9/7	梅干しを食べる ・一人ひとりお箸でつまみ、弁当に入れる。 ・梅干のおにぎりを作り、食べる。	・自分で選んで梅干しを入れる。 ・炊き立てのご飯をビニール袋に入れ、真ん中に梅干しを入れて握る。 ・食べる	 <p>赤汁だ!梅干の色だ</p>

みどころ

収穫の喜びと、それを食べる喜びを味わうことは、夏野菜などで十分に体験することができます。この梅干作りでは、手間をかけて梅をきれいにしたり、量ったり、塩もみをしたりすることで、様々な感覚を発揮して梅の実に触れることを、十分楽しんでいきます。また、梅を干し変わっていく様子やしその葉を入れることで色や香りが変わっていく様子に不思議さや驚きを感じ、興味深く活動を進めています。梅の実への思いと、目的に向かい手間をかけることの充実感により、食べる時には感動しながら「食べ物の大切さ」を実感したと思われます。