

R7.10.29 (水) 年中 保育ドキュメンテーション

先日ヨークベニマルに芋煮の材料を買いに行った後、
実はもう一つ特別なお楽しみがありました♡
向かった先は…なんと

カヨ子先生のお宅

その目的は

柿の木

を見るため！



今年はどんぐりなどの木の実が大不作😱
その代わりに、秋ならではの食べ物に触れてみようということで、大きな柿の木があるカヨ子先生のお宅に伺い、いろいろなことを教えていただきました♪

おじゃま しま～す！

カヨ子先生による柿講座



柿は手だけでは固くて収穫できないから、強いハサミを使うんだよ



カヨ子先生特別なハサミを持ってるね



カヨ子先生家の柿の木からはだいたい2000個の柿の実が獲れるよ



ええ～？！
そんなにいっぱい！



食べたい？でもね、
このままじゃ
食べられないんだ



ええ？どうして？



とったばかりの柿は渋いんだ。
甘くて美味しいするための方法は2つあるよ。
1つめは、**干し柿**。太陽と風の力でおいしくするよ。
2つめはお家の人人が大好きなこれを使うよ。
柿は**焼酎**というお酒につけて、袋の中に入れて
10回お泊まりすると甘くなるんだ



ええええ！？お酒を使うの？

渋いってどんな味なんだろう？

やってみたい！！



そこで早速1人1つずつ柿をいただき、 焼酎を使った渋抜き体験に挑戦！



カヨ子先生のおばあちゃんにも
手伝っていただきながら
自分で柿を焼酎につけました♪



葉っぱの方を
お酒にべちょっと
つけるんだよ

干し柿作りにも挑戦！

幼稚部の玄関と、
年中テラスへ吊るし、
日を重ねるごとに、
大きさや柔らかさが
変化していく過程を
楽しんでいる
ところです♡



すぐに食べられると思ったら、柿にはたくさんの秘密がありました。
甘くなる方法を知った年中組の、「やってみよう！」の意欲が
素晴らしい！特に食べ物への思いとなると、人一番強い！（笑）
「あと〇日寝ると食べられるね♡」と期待を膨らませているところです。
柿が苦手な子も味を知るきっかけになればいいなと思っていますので、
一人ひとりの好みに合わせて味わっていきたいと思います♪

おまけ

渋いってどんな味？と疑問を持った子ども達。
小さく切って味見してみると・・・



うげえ～！
おいしくない...

なんか口の中がザラザラする
もういらない涙
早くおいしくなれ～

