R8.10.19(月）年長組
保育ドキュメンテーション

実りの秋を迎え、今日K先生の自宅に柿もぎに行ってきました。昨年もおじゃましていることもあり、「おばあちゃんいたよね！」「お酒につけると甘くなるんだよね」「干し柿も作りたいな」などと経験したことを話してくれる子もいました。
早速、アンパンマンバスで出発！









齋藤ばあちゃんとご挨拶。
柿の木は、もう６０歳は超えてるよ〜。いっぱい取ってけなぁ〜





柿もぐよ～！









いっぱい
ついてる！









これだけ
すごく
赤いんだけど…









かたくて
取れない…💦





ねじると
取れやすいよ！









さて、お酒は
ヘタかお尻かどっちに
つけるでしょうか？











こうやって紐に挟んで
吊り下げていくよ

今度は
干し柿作りだよ



齋藤ばあちゃんが
むいてみせて
くれたよ。



包丁の先が
黒くなってる！
柿の渋が黒くして
いるんだよ。



園に戻って
きた後は…



まずは、ビッグサイエンス本
”おばあちゃんと作ったよおいしい干し柿”を読んで、干し柿の作り方を研究！
「３０日干して２週間冷蔵庫。その時は新聞紙をかける」
「揉む」など…いろんなことがわかり、いよいよ作ってみることに…。





あの真っ赤な柿は…

ツンツン

あんまり
触ると
つぶれるよ！



くさい…
でも柿の匂いするね



助っ人登場！
皮むき名人
T先生❤️



みんなは
ピーラーで
お手伝い





縄ひもの隙間に
柿の枝を通して…



帰り際には
こんな話をしました



「柿の木の実はすべて取らないんだ。必ず１０個程度は残しておいてるんだよ。なぜかって…まもなく冬を迎えるでしょ。すると鳥たちは食べ物がなくなっちゃう…そんな鳥たちのために柿を作っている人達は必ず木に実を残しておくんだって。」

人間と自然界に生きる生き物との共存のために大切なこと。
図鑑には載っていないおばあちゃんの知恵袋でした。









さて、干し柿は上手くできるのでしょうか？お酒につけた柿から渋は抜けるのでしょうか？今後の展開はまたお知らせしますね！