



さくら組 梅シロップを作ります 収穫～へたとり

「さくら組になったら、梅ジュース作りたい!」と、うめ組の頃から楽しみにしていたさくら組さん。花が終わり、実がつきはじめ、大きくなっていく様子を楽しみにしていました。今年は大きくなるのが早く、いよいよ収穫の時期を迎えました。初めは「どれを採ろうかな～」と迷いながらでしたが、慣れてくるとたくさんの梅の実を次から次へと上手に収穫し始めました。「うわあ～、た～のしい!」「高い所はこれに乗って取ろう!」と、台を使うなどいろいろ考えて、奥の方に残っている梅の実は、最後には木の下にシートを広げて棒で落とすことになりました。梅の実収穫作戦大成功!「どのくらい採れたかな?」と、体重計で測ってみることにしました。今年は量は少なめかな?とも思いましたが、なんと6kg以上の収穫がありました。次は梅をきれいに洗う作業です。手をきれいに洗いアルコール消毒をした後、一粒一粒を丁寧に洗いました。ちょっと休憩をして、次はへた取りです。爪楊枝を使って取るのですが、採りたては新鮮すぎてへたの部分が硬く大変です。それでもみんな真剣!黙々と取り組みます。大変だけれど、これもまたやっているうちにコツをつかんで楽しくなってきました。自分たちでやろうと決めて取り組んだことが、意欲に繋がっているのですね。何でも楽しく取り組むことができるさくら組さん。素晴らしいです。さて、第一段階はここまで。次の工程が楽しみです。



凍らせた梅をビンに入れました

週末をはさんで、梅シロップ作り次の工程です。昨年のさくら組さんが作った梅シロップ作りの様子をまとめたものを見ながら「次は氷砂糖と梅をビンに入れるんだって」とさくら組。氷砂糖は週末に先生が準備済です。氷砂糖は甘いのか?冷たいのか?「氷砂糖って甘いと思う、前の梅シロップ甘かったから」本当に甘いのかどうか味見をすることになりました。「あま～い!」「おいし～い!」と、とっても幸せそうでした。洗って熱湯消毒をしたビンに、凍らせた梅と氷砂糖を交互に入れ、あとは冷蔵庫で保管して、シロップができるのを待つことになりました。最後に「おいしくなあれ!」のおまじないも忘れずにしました。おいしい梅シロップができるのが楽しみです。

