

光が丘夏の雲小学校には、実をつける植物が多くあります。

例えば、

6月初旬ころに梅の実が収穫できます。

収穫した実は、梅ジュースや梅ジャム、大人が飲む梅酒、そして、梅干しなどに変わります。

また、同時期に桑の実が収穫できます。

収穫した実は、栄養のあるジャムに加工できます。

そして、この時期は、柿です。

プールの横に今でもたくさんの柿がなっています。

実はこの柿、渋柿なんです。

柿の木の案内に「この柿は甘柿です」と書いてあったので、こっそり食べてみました。するとびっくり…口の中が渋さで大変なことになりました。

だから、カラスなどの鳥たちもつつかないのかと思いました。

そこで、私は、この渋柿をどうにかできないか主事さんに相談しました。主事さんはすごいです。知っていました。そして、私は、インターネットで調べてみました。

すると、渋柿を甘柿に変身させる方法がわかりました。

とても簡単だったので教えますね。

①柿をよく拭いてきれいにします。

②へたの部分を焼酎というお酒に付けます。

③ビニル袋などにに入れて口の部分を輪ゴムでしっかり止めます。

④暗いところで2週間くらい保存します。

実は、今日持ってきました。

この柿が、2週間後の柿です。

味は、先生方に食べてもらいましたので聞いてみてください。

また、渋柿は皮をむいて干すことで干し柿にもなります。

この柿が、干し柿です。

昔の人はすごいなと思いました。

いろいろと工夫することで食べられなかったものを食べられるようにしたり、できなかったことできるようにしたり考えています。

皆さんも自然からの贈り物を大切に作る心を忘れないでほしいと思います。