



内外海小学校 3年
H22. 6. 16 (水)
No. 6

たいよう

楽しかった梅もぎ

先週、古津の倉谷さんの梅林で梅もぎをさせていただきました。さすがに3回目とあって、大きくてきれいな梅を上手に選ぶことができました。また、初めて梅もぎをする1年生にやり方をやさしく教えてあげる様子があちらこちらで見られ、3年生らしいお兄さん・お姉さんぶりを発揮していました。



高い所の枝を持っていてあげるよ。



初めての梅干し作り (塩漬け)

昨日、梅干し名人の広田さんと清水さんに教えていただきながら、梅の塩漬けを行いました。終わってからはたくさんの感想や質問が出ました。2週間後には、赤じそを使っての本漬けをする予定です。おいしい梅干しができるといいですね。



追熟させた梅はとってもいい香り!



梅を洗ってへたを取ります。



塩はきちんと計量して…。



水気をきれいに拭き取るのがコツです。



塩漬けのできあがり!

