

「食育月間」の取組実績

課・事務所・市町名	姫路市立大塩小学校
取組の名称	梅干しを作ろう
取組内容	<p>本校の中庭には立派な梅の木が2本あり、毎年すもものような大きな実をたくさんつけます。そこで、毎年5年の総合的な学習の時間に「梅干しづくり」を行っています。</p> <p>梅干しは食べたことがあるものの、作ったことがある児童はほとんどいませんでした。</p> <p>6月の初旬、梅干しづくりが始まります。まず最初に、栄養教諭から梅干しづくりにはどんな材料・工程で作られるのか、梅干しにはどんな効果があるのか、という話を聞きました。梅干しづくりには、梅と塩が必要という話を聞き、梅は中庭にあたり、昔塩づくりが有名だった地に今住んでいることから、とても身近に感じました。</p> <p>話を聞いたあと、少し色づき始めた梅の実を、5年生児童82名全員で協力して収穫を行い、約40kgの梅の実を収穫することが出来ました。そこから一晩水につけてあく抜きを行い、次の日へたを取って塩漬けを行いました。この青い実がどう変化するのか、どの児童もドキドキしていました。</p> <p>そして、約2週間たち、梅の色が変わったり、梅からたくさんの梅酢が出るなど大きな変化がおき、児童はみんな驚きの表情をしていました。そして、次のしそ漬けの工程に移ります。兵庫県でつくられた赤しそを丁寧に枝からちぎって、きれいに洗い、塩でもんであく抜きをします。すると梅干し独特の赤い色の汁が出てきて、見慣れた色になりました。あく抜きをしたしそと梅から出た梅酢を混ぜて、梅の上に乗せ、しそ漬けが出来ました。</p> <p>ここからは、しばらくしそ漬けを行い、土用干しを行ってやっと梅干しの完成です。出来上がった梅干しは、総合的な学習の時間や、家庭科の授業で自分で作って地産地消に取り組んだ梅干しを食べる予定です。</p>