笠取・かっぱらんどトピックス

すくも作り【ゆり】

種から育ててきた藍は、『すくも』を作る段階になりました。乾燥させた葉と水を合わせて発酵させていきます。

発酵のポイントはしっかりと空気に触れさせることです。葉の全体が空気に触れることでより発酵が進んでいくそうです。

すくも作りは温度管理も大事なポイント！
50℃～60℃を 3 日間以上保って発酵させることで良いすくもになります

藍の中に温度計を刺し、じっくりと3分間測ります。
あえて、砂時計を使用することで、視覚的な時間の感覚を楽しみます。

かっぱらんど【ゆり】

夏から秋へ季節が移り、生き物の様子も変化していきます。「草伸びてきたな」「トンボがとんでるで～」と気づきを友達に伝えていました。

よーく観察していると、ピンクのバッタを発見！
一体何を食べたのでしょう～？

秋の味覚「里芋」もどんどん大きくなってきました。
「いつ食べられるのかな？」と興味津々です。

お米物語【ゆり】

すずめからお米を守るために鳥の形をした案山子を作りました。「たのむな～」と思いを込めます。

「なんか色がちがう？」「病気かな？」毎日観察してるからこその気付きが新たな世界にいざないます。

よーく見ると黒いお米が！早速部屋に戻って調べることに。
一体どうなるのでしょうか！？