



# 笠取・かっぱらんどトピックス



## すくも作り【ゆり】 9月5日(火)～

藍染めに向けて、“すくも”作りの段階となりました。“すくも”とは、藍の葉を乾燥させ、さらに発酵・熟成させて堆肥状にしたもののことを言います。この“すくも”作りは、1日にして成らず！約3週間かけて毎日攪拌しなければなりません。



乾燥させた藍の葉にカルキ抜きした水を注ぎ攪拌します。「葉っぱの量が少なくなってくる！」「抹茶みたいなにおいがする！」と攪拌する中での発見を伝えあっていました。

“すくも”は暖かいのがすきらしい！ということで、みんなで抱きついて温め作戦！



発酵が進むと強烈な臭いが発生！

毎日の攪拌前には温度も必ず測ります。砂時計で3分。いろいろな道具や数字に楽しみながら触れていきます。



発酵が進んでいくと、どんどん塊になってきました。

## 梅干作り・米の観察【ゆり】

梅干作りに励むゆりさんが天日干しを行いました。「しぼしぼになった！」「白い粉ある！」と干す前との変化に気づき興味津々！



「カラスがお米をねらってる！」食べられないようにお米の家(ネット)を作りました。真剣な表情でメジャーを使い“計る”を楽しみます。

