



# 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。



発酵が進む為のポイントは、葉の全体に空気を触れさせることです。両手を大きく動かしてかき混ぜます。

すくも作りは温度管理が大事なポイント！50℃～60℃を3日間以上保ち発酵させることで上質なすくもになります。



樽を抱きしめたり、藍の声に耳をすませたりするなど愛情いっぱい藍と関わっています。



## かっぱらんど【ゆり】

種から大切に育てた野菜が、自分たちより大きくなりました！



刈り取らずに残しておいた藍を見てみると「え！ピンク色になっている！」

よ〜く見ると、葉のてっぺんからピンク色の花が咲いていました。こどもたちからも「きれい」「かわいい」とつぶやきが聞こえていました。



## 笠取散策【ふじ】



笠取の家の敷居を「かみさまのあたまやで」と言って、踏まないように、しきたりを守っています。

自然の中で様々な生き物と出会い、発見した喜びや驚きを友だちと共有して楽しさがどんどん膨らみます。



水たまりの中で見つけたカエル。模様や大きさなどの違いを観察しながら優しくふれていました。

