



かめかめらんどトピックス



稲刈り見学・栗収穫体験【ゆりぐみ】 10月2日(月)-10月13日(金)

いつもお世話になっている地域の方にお声がけいただき、稲刈りを見学させていただきました。綺麗に稲穂を刈り取っていくトラクターの運転を憧れの眼差しで見たり、収穫したてのお米を見せてもらったりと貴重な体験をさせていただきました。栗の収穫体験では、草の中から茶色い栗のイガを発見すると大興奮！「ちくちくする～！」と言いながら指先でイガを掴み、足で踏んで中の栗を取り出すことを楽しんでいました。



何とこういう乗り物なのか興味津々！質問をして『コンバイン』と教えてもらいました。



「これがお米になるんや」と教えてもらい米粒がついている稲穂を観察中！



かめかめらんどでは、バッタやカエルなど様々な生き物との出会いに溢れています。



イガを足で踏むと、中から栗が出てくることに「ほんまや～！」と驚いていました。



いただいた栗は、茹でていただきました！「もっと食べたい！」秋の味覚を楽しんでいました。



すくも作り・灰汁(あく)作り【ゆりぐみ】

すくも作り開始から約3週間、毎日攪拌(かくはん)し温度を計り記録してきたゆりぐみのこどもたち。攪拌(かくはん)中の最高温度はなんと64℃！白いカビが樽(たる)一面に生えたり、温度が高い時は湯気が漂ったりと様々な変化に出会いました。すくもの温度が下がり常温になれば次の行程へ進むサインです。まだまだ藍物語は続いていきます。

乾燥した藍の葉の量をみんなで観察！目で見て量の概念を体感します。



乾燥葉と水を混ぜてなじませていきました。水を混ぜると湿っていく感覚を味わっていました。



「おだんごみたい！」色々な形を作って親しんでいました。



温度計での測り方を知り、毎日の世話への期待感が高まります。



“すくもで藍染をするためには灰汁(あく)が必要”だと知り、木灰を混ぜて灰汁(あく)を作りました。「けむりのにおいする～！」



木灰と水が混ざり合わないよう、表面に浮かんでいる灰汁を丁寧にすくい出しました。



毎日の攪拌(かくはん)の記録も欠かせません！

