

すくも作り【ゆり】



種から育ててきた藍で『すくも』を作る段階になりました！
一つの樽に藍の乾燥葉を6kg、水と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。水と混ぜ合わせた藍を丁寧に両手で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。発酵が進むようにほぐしたり、温度を計ったりと毎日世話をします。



世話をする中で、樽を抱きしめたり、藍の声に耳をすませたり、温度が上がるように歌ったり愛情いっぱい藍と関わっていました。



いもほり【3歳以上児】



手で土の感触を探りながら、芋の周りを掘っていきます。優しく、芋を傷つけないよう力加減をしていました。



「みて！こんなに大きい芋が掘れたよ！」
「いろんな形があるよ！」



今年も笠取ファームのみなさんが大切に育てられた芋を掘らせていただきました。貴重な体験をありがとうございました。