

笠取・かっぱらんどトピックス

沈殿藍作り【ゆり】



『沈殿藍』を作るために笠取へ藍の刈り取りにきました。大きく生長した葉を一つ一つ丁寧に手で摘み取ります。



『沈殿藍』作りで大切な事は日光に当て発酵させること。日当たりの良い、ベランダに水に浸した藍を三日間置いて観察!色の変化やにおいなど五感を通して沈殿藍を味わいます。



園に戻り、早速『沈殿藍』作り開始!刈り取ったばかりの葉がいっぱい入った樽に水を藍がひたひたに浸かるまで入れます。そして、葉っぱが浮かばないように重しを乗せます。



三日間しっかり発酵させた藍からは、強い発酵臭がしています!葉っぱを取り除き、消石灰を入れて液と空気が合わさるように攪拌させていくと沈殿藍の完成です!



かっぱらんど野菜【ゆり】



収穫したスイカの中身はどうなっているのでしょうか?保育者がスイカを切る手に期待を込めて眺めています。



自分たちで育てた野菜が収穫の時期を迎えました。どんな味がするかな?ワクワクドキドキしながら友だちと協力して収穫します。



収穫したナスやピーマンは、味付けを考え、調理をして昼食の時間にいただきます。自分たちで育てた野菜たちはどれも格別な味のようでした。

