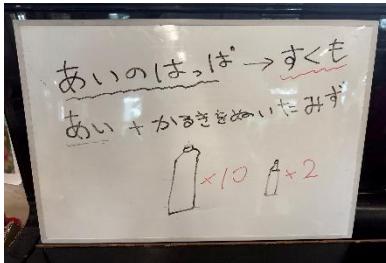


# 笠取・かっぱらんどトピックス

## 藍のすくも作り【ゆり】



藍の葉っぱを「すくも」にするためにカルキを抜いた水を作っています。



カルキを抜いた水を藍の葉っぱと混ぜ合わせていきます。



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。



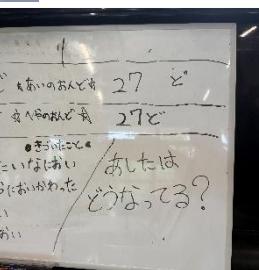
すくも作りは温度管理が大事なポイント! 50°C~60°Cを3日間以上保ち発酵させることで上質なすくもになります。発酵が進むようにほぐしたり、温度を計ったりと毎日お世話をします。



毎日すくもと触れ合う中で気付いたことを発表し合います。



すくもの温度は文字だけではなく、変化がわかりやすい棒グラフに記録します。



## 笠取川遊び【ゆり】

かっぱらんどで収穫した野菜を川の水に浸して冷やしています。



川の水に全身をゆだね、水に溶け込み楽しみました。

