



笠取・かっぱらんどトピックス



沈殿藍作りに挑戦しました!【ゆり】



『沈殿藍』とは、藍の葉から取り出した青い色素を、水の中で沈めて集めた天然の染料です。
まずは、すくすく育った笠取の藍の葉を大きなバケツいっぱいになるまで一つ一つ、丁寧に手で収穫していきます。

園に戻ると早速『沈殿藍』作り。まず、新鮮な藍の葉を、そっと樽に入れていき、葉がひたひたに浸かるまで水を入れます。最後に、重しを乗せて、葉が浮かび上がらないようにします。



沈殿藍作りで大切なのは、日光に当てて発酵させることです。そこで、日当たりの良いベランダに、水と藍で満たした樽を置きました。樽がどのように変化していくのか、毎日興味津々で観察していました。



3日後、しっかり発酵させた藍からは、発酵による豊かな香りが漂ってきます。葉っぱを取り除き、消石灰を入れて、液体に空気を含ませるようにかき混ぜていくと、沈殿藍の完成です!



かっぱらんど野菜【ゆり】



自分たちで世話をしてきた野菜が収穫の時期を迎えました。ドキドキしながら収穫する姿から、喜びや楽しみ、そして野菜たちへの愛情が感じられます。

収穫した野菜たちを川遊びへ持って行きます。流水で野菜を洗ったり冷やしたりと、期待感を膨らませながら大切に扱っていましたよ。



園に帰ってから、なすやにんじんを調理しました。味や香り、見た目、食感など、子どもたちは五感でおいしさを味わっていました。自分たちで育てた野菜の味は、いつも以上に特別に感じられたようです。

