梅活動④　【塩漬け】

今年も多くの方のご協力で「おいしい梅干し」をつくります。

６月３日、青梅の「塩漬け」の仕方を学びました。
水を入れたタライに一晩つけておいた青梅を１つ１つキッチンペーパーで丁寧に拭いて水気をとっていきました。
その後、へたとり、塩もみをして、樽に漬けました。学年が上がるごとに、その手際のよさ。毎年の積み重ねがスキルの向上につながっています。上級生は、自分の作業をしながら、１・２年生に優しく教えています。縦割り活動のよさが出ています。
７月には、紫蘇漬けをします。今年もおいしい梅ができそうです。

キッチンペーパーで水気とり

梅のヘタとり

塩をもみこむ

今年も塩漬けした梅を樽につけこむことができました