

たくあん作り 3回目



なんだべ村

2021年11月21日

NPO 法人みんなのあそび塾によきによき

たくあん作り3回目、最終回です。

干した大根はどうなったでしょうか？



水気は残るけど、かなりしんなりしました。



みんなで大根をころころしてから麴、塩、砂糖をまぶして

どんどん漬けていきます。



全部で60本をこんな感じに

ぎっちり詰めていったね！

麴のいい匂いがあたりに漂い

ました。

「これは自分のうちでは出来ないですねえ」

たくあんは、やっぱり大樽にたくさん漬けると美味しそうですよね。



石井さんのご厚意で畑の里いもを採らせてもらって焚火で焼き芋したりして、これも用意していただいた栗ご飯のおむすびをお味噌汁と一緒にいただきました。

薪割りも火おこしも、みんな上手になったね。

大きい子が小さい子のお世話をしてくれたり、順番を譲ってくれたりするのも当たり前かもしれないけどいつもとても嬉しいです。

自然の中において、年齢もばらばらな集団の中にいると大人も子どもも「本当に自分に帰る」感じになるのかな？

前回の味噌作り、今回のたくあん作り、ほかにも自然観察やナイトトラップなどイベントをしてきましたが、みなさんの協力で無事に楽しく実施できています。いつもありがとうございます！



12月26日、みなさんが引き取りに来る前に味噌とたくあんを小分けにしました。たくあん美味しそう～！

60本全部売り切れになりました。

楽しくて美味しいたくあん作りと味噌作り完了です。

今度は何をつくろうかな？