

たくあん作り 1回目



なんだべ村

2022年8月27日

NPO 法人みんなのあそび塾によきによき

コロナ禍の・・・と書くのももう勘弁してほしいところですが、記録なので7波の最中であることを書いておきます。

総会で今年の事業の話をしたときに、たくあんを作りたいと声が上がりました。

去年好評だったのもありますが、続けて作ると去年との違いが分かったり覚えている手順通りに自分で出来たりするのは子ども達にとって楽しいのでは？と考えてのことでした。

場所はもちろんなんだべ村をお借りします。

プロの畑をお借りできるのは本当にありがたいことです。

石井さんにうかがうと畑の管理はかなり日にちの制約があるのに驚きます。



例えば種まきの日。決めたら動かせるのはせいぜい3日ほど。

種の袋を見ると種まき時期は2か月くらいの期間で書かれているのですが、本当はその年の気候次第でプロが見極めるタイミングはほんの数日なのです。

その日をはずしたらもちろん生育に大きく関わります。

間引きは、収穫はいつなのかも石井さんは種蒔き前から分かるのです。自然相手なのにすごいなあと思います。

今日は種蒔きだけなので終了後は、



野菜の収穫！ふさふさ葉っぱのついた人参や大きなキュウリ。

これから味噌汁の具になります。

何度もなんだべ村に参加している子ども達は包丁も上手になって見ていても安心です。

今回たくあん作りに新しく加えたのは「竹の箸作り」です。

1. 自分で作れて

2. すぐに使えて

3. 持ち帰れて

4. 思い出になる

青竹はあらかじめ石井さんのお父さんがサイズを揃えて割っておいでくださいました。



これは焼きナス。

とろりと美味しくて・・・。

マシュマロもやっぱり

焼きたくなるよね。



大きなキュウリは種を取って

煮ると冬瓜みたいに。

味噌汁に入っていてまったく

違和感ありません。

他にも茄子やオクラなど

夏野菜をたくさん入れました。



竹でお箸作り。

長いままで菜箸にしてもいいし、自分の好きな長さに切っても。

いつまでも削って完璧を目指す人はこの日はいませんでした。w



甘いスイカもふるまっていたいただいて、美味しく楽しい日を過ごせました。

さて、その後の畑の様子ですが



このように葉っぱが出てきています！ （8月18日）



間引いた葉の根元に細い大根が育ちつつあるのが分かりますか？

収穫ではどのくらい大きくなっているでしょうか。

次回は11月6日。収穫と大根干しをします。