

わんぱくプロジェクトだより

担当：小作 詩織

大根種まきから
たくあん漬けになるまで

大根収穫と年長組たくあん作り

お天気に恵まれた9月上旬。学年ごとに大根の種を蒔きました。

育てた大根の種類

さかえKIDS 未就園の方	ひよこ組	たんぼぼ組
		
紅芯大根	青首大根 「夏の翼」	聖護院大根
ひまわり組		
		
神楽大根 (漬け物用)	三浦大根	



9月16日
一番最初に蒔いた種は
本葉も出ていました！

9月27日
たんぼぼ組のお友達は
大根の間引きのお手伝い
してくれました。



10月14日
ひよこ組のお友達も
大根の生長を
見に来てくれました！！



一番初めに種蒔きをした
ひまわり組のお友達が
生長を観察しに来てくれました。
すくすく育っていますね！



種を蒔いてちょうど一か月。
1つずつ抜いてみると、
種類によって形や色に変化
があることがわかりました。
右から夏の翼、神楽大根、
聖護院大根、紅芯大根です。



10月20日
葉がしっかり伸びています！！



11月19日
2ヵ月過ぎるとさらに立派に！！

大根紹介①

今年初めて蒔いた『夏の翼』！
忙しくて間引きができなくても…
1つの穴からしっかり植えた分だけ
育つ、生命力の強い品種でした。



いよいよ収穫です！！



どれも立派な大根ですね～！！



キッズさんも先生たちと一緒に張り切って抜きました！



「みてみて！にんじんみた～い♡」

太くて立派な三浦大根と神楽大根。みんな自然に「だいじょうぶ？つたうよ！」と声をかけ、力を合わせて頑張っているひまわり組の子どもの姿に成長を感じました☆



今年は未就園のお友達も自分で種を蒔いた大根を収穫していました。



紅芯大根は通常外側は白いのですが、たまに出現する紅い大根に大喜びしていました♡

学童さんも全種類種をまいて、2種類好きな大根を持ち帰りました！！



やったー！！
でっかいのとれたー！！



「よし！自分で頑張る！」と気合いを入れて収穫していました。

初めは「できな～い、無理かも…」と諦めていた学童さんもいきましたが…



大根紹介②

切ると芯が紅色！生で食べてもおいしい『紅芯大根』！葉はホウレン草のような濃い緑色です！！



たくあん作り (年長組)



①まず、しっかり水で洗います!! 葉にビタミンA・C・E(エース)、鉄分、葉酸などの栄養があり良い菌も付いているので葉ごと干します。

桶からはみだすほど大きな大根も頑張ってきれいにしてくれました!



③干してくねくねになった大根を一本ずつ樽に入れていきます。

②先生たちが園舎の軒下に吊るしていきます。大きさにより異なりますが、大体1週間~10日ほど干します!(小さいものから順に下げていきます)



隙間がなるべくないように詰めていきます! 大根→ぬか→大根…とサンドイッチにしていきます。

理事長調合のぬか床を使用します!(米ぬか、天然塩、トウガラシ、昆布、ザラメ糖が入っています)

しっかり干されたかな~?

くねくねするよ~!!

約一か月後…

おいしいたくあん漬けが完成しました!! 持ち帰ったたくあんの味はいかがでしたでしょうか? ちょ~っと塩多めでしたね! 保存食にどうぞ!!

菌ちゃんのパワーでたくあんができたよ!!



大根の5倍の重さでしっかり重石をします!

たくあんっておいし~!! もっとたべたいな♡



ゆるっと

SAKAE あんぱくマルシェ開催で報告



12月からゆるっと始まった「SAKAEマルシェ」ですが、毎回たくさんの方にご参加いただいております。皆様ご協力ありがとうございます！農産物の売上の一部は幼稚園で保護飼育をしている動物の管理費の一部として使わせていただきます。さかえ幼稚園にこここファームで育てた野菜や果物と理事長の畑から柚子などの柑橘類、西湖先生の畑からレモングラスなど色とりどりの農産物が並び、初日には副園長の大介先生からサプライズのふかし芋のプレゼントと、園長からはちみつカボス湯のあったかサービスも好評でした～♡



クリスマス会の日には、自由遊び中の子どもたちも「何してるの～？」
「おてつだいする～♡」
「これなに～?!」と興味津々で



した！ひまわり組のお友達もたくさんお手伝いしてくれて頼もしかったです☆



農産物の収穫状況により開催は不定期となりますが、次回のマルシェもお楽しみに～♡

尚、生産物は農業不使用のため、調理される際になにかありましたら小作詩織までお声かけください！