

# わんぱくプロジェクトだより

今年もたんぽぽ組が味噌を仕込みました！



茹でただけの大豆をみんな1粒ずつ味見してみました♡



前日に大豆をしっかりと洗い、15時間以上水に浸けておきます!! 大きな鍋で3~4時間アクを取りながらコトコト茹で、指で簡単に潰れるぐらい柔らかくなったら大豆の準備は完成です!



塩こうじ菌ちゃん登場♡

大豆がそのまま残っていても大丈夫♪

いよいよ味噌作りの始まりです! 大豆が熱いうちに潰し、塩麹菌ちゃんを優しくしっかりと混ぜ合わせます♪



塩麹菌ちゃんがしっかりと混ざったら、楽しい味噌玉づくりの時間♪

最後の仕上げは味噌の空気をしっかりと抜くために樽におもいすり味噌玉を投げ込みます! おいしい味噌になりますように☆

## <味噌づくりのポイント>

- ①しっかりと大豆を洗い、大豆の3倍以上の水に18時間以上浸けておきます!!
- ②火にかけ、アクをしっかりと取り除きながら指で大豆が潰れるようになるまで煮ます!!
- ③熱いうちに大豆を潰します!!④塩こうじとよく混ぜてお団子にします!!
- ⑤樽の真ん中めがけて投げ入れ、空気を抜きます!!
- ⑥穴を開けたラップを上に乗せて空気を抜き重石をして冷暗所に置き仕込み完了です!!

みそ♡みそ・みそ・てまねみそ♪



暗くて涼しい場所に保管して約半年寝かせます…完成が待ち遠しいです♡

さかえ幼稚園で毎年させていただいている大豆と塩麹のセットはこちらでお買い求めいただけます!!まずはお電話してみてください。

### ◆伊藤麴店

〒198-0081 青梅市上町361 電話0428-22-2973 (営業時間9:00~19:00)

※寒仕込みが基本ですが仕込みの関係上9月注文受付厳守です!!



# たくあんができるまで

年長組



お家でも簡単に手作りできます♪ぜひチャレンジしてみてください☆



大根収穫



大根洗い

みたこと  
ないような  
だいこん  
できた♪

ぴっかぴかーの  
つーるつる♡



天日干し



糠床(ぬかどこ)作り

10日ほど干した大根を、  
理事長が調合したぬか床  
(炒り糠・塩・唐辛子・  
ザラメ・昆布など)に、  
子どもたちが一人一本  
ずつ漬けました♪



干してシワシワになった大根を選び、理事長先生と一緒に大根のパズルをしていきます♪

先生も子どもたちも興味津々！！



ぺったんこ！

最後に上から糠と葉を被せ、内蓋・重石をし、  
約1か月、日陰の涼しいところに置いておくと...



消毒、漂白していない昔ながらの製法で作った発酵食品です。  
毎年理事長先生からの卒園祝いで、一人一本お家に持って帰りました!!  
ひまわり組でたくあん作りをするのを楽しみにしてください♡

# にこにこファーム 2024年1月~3月の様子

寒い冬♪冬野菜や柑橘類の収穫と土づくりの大事な時期でもあります♪



はっさく、紅はっさく、かぼす、だいたい、河内晩柑、文旦、レモン。今年は暑かったので柑橘類が豊作でした♪  
はっさくは少し苦くて大人な味ですが、全園児お土産に持ち帰っていただきました。いかがでしたでしょうか？



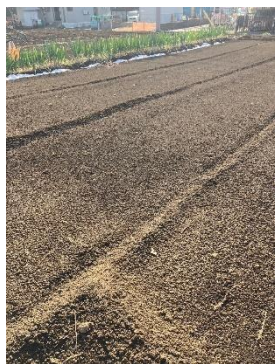
ゴミじゃないよ  
宝物だよ♡

園庭の落ち葉や枯草、鶏糞など

清水牧場の牛糞たい肥

羽村根がらみ前水田の清水さんよりいただいた粳穀と米糠

大事な土づくり



理事長がトラクターで耕した後の畑と通路の足元の土の硬さを比べると、  
「全然違う！柔らかーい♪ふかふかだね♡」と手形をたくさん作っていました☆



キャベツに玉ねぎ、のらぼう菜、ブロッコリーの苗を  
植え、とうもろこしなどの種蒔きも始まりました♪

# 長ねぎ



お味噌汁やおやつに  
たっぷり使っています♪

# とうもろこし(大和ルージュ)



# 八朔(はっさく)収穫と搾りたてジュース♡



前回もお伝えした大和ルージュ！今年は日本全国に栽培地が広がるそうです！とうもろこしが苦手な子も食べられ喜んでいました♪とてもオススメです！幼稚園では少し遅めの種蒔き予定です☆

大根収穫  
その後の  
お話...

前回のSAKAEMAGAZINEでお伝えした通り、今年は大根の芽が食べられてしまうことが多く、種を蒔き直して大きくなるのをずっと待っていました。3学期に入り、ドキドキしながら収穫してみると、かわいらしい聖護院大根や立派な青首大根など個性豊かな大根がたくさん収穫できました！また、今回は卒園児のおじい様の畑の大根も収穫させていただくなど、色々な大根を食べてもらうことができ、今年の大根収穫はたくさんの思い出ができました☆



# 3学期のわんぱくデーの様子

## たんぽぽ組 ひよこ組

ひよこ組は塩麹菌ちゃんでパン作りをしたり、昆布の匂いを嗅いでみたり、煮干しやかつおぶしの出汁を味わい、お味噌汁作りにも挑戦しました☆  
たんぽぽ組は出汁の飲み比べや菌ちゃんの土で育てたキャベツでスープを作ったり、清水牧場の見学後に生クリームでバター作りに挑戦しました。



生クリームが入ったボトルを皆で交代しながら一生懸命振るとおいしいバターができました❤️



## ひまわり組

ひまわり組は世界で一つしかないオリジナル出汁パック作りや味噌玉作りをして即席お味噌汁に感動していました！  
また、エミューのたまごと小麦粉と牛乳を使ってホットケーキのデコレーションケーキを作って食べました！



SAKAE  
キッズ



小麦粉粘土でパンやさんごっこをしたり、動物たちと触れ合ったり、エミューの卵の大きさに驚いたり、3学期も賑やかに過ごしていました♪また、最後のわんぱくデーでは「お味噌汁づくり」にも挑戦しました☆キャベツの葉をちぎり、えのきを割いて昆布、鰹節、しいたけ、煮干しの出汁もしっかり入ったおいしいお味噌汁が完成しました☆苦手な食べ物にも少しずつ挑戦していました！



クラスごと順番に  
園庭でゆずの足湯を  
楽しみました♪



「ゆず湯あったかくてきもちいい♪」「出たくない❄️」「ゆずたべてみたいなー♪」「いいにおい❤️」と大人気でした☆ゆずが収穫できる冬が待ちきれないですね！

