干し柿作りをしたよ！！

阿井幼児園　３・４・５歳児（以上児）２２名

　１０月末、「家の庭先に柿がたくさん実ったので、採りに来られませんか？」と保護者の方から声をかけてもらい、早速３・４・５歳児クラスで柿採りに出かけました。

　垂れ下がった枝には柿がたわわに実り、きれいなオレンジ色に光る柿に、子どもたちは大喜び！！友だちと協力し合って西条柿を２００個以上も収穫しました。

　早速、干し柿作りに取りかかりました。まずは生でそのまま食べてみて“渋い”ことを知り、おいしく食べられるようになるためには、お日様パワーが必要だということを伝えると「ほんとかなぁ!？」という表情の様子の子どもたちでした。ピーラーを使って皮むきを始めると「これ、家にもある！」「お家でも皮むきしてるよ！」と家でのお手伝いの様子もうかがえました。むいた柿はひもで吊るしてテラスにのれんのように干しました。「いつ食べられる？」と楽しみにする子どもたちに「上の家の軒に干してある柿ぐらいに色が変わったら食べられるよ。」と話をし、翌日から毎日「柿はどうなったかなぁ？」とワクワクしながら見守っていました。気持ちの良い暖かな陽ざしとさわやかな風を受け、色鮮やかな西条柿も日に日に乾き、「なんか、柿がしょぼんってなってる。」と柿の変化に気づいて話が盛り上がっていました。

干して２週間ほど経つと、ほどよく乾いた食べ頃の色あいの柿になり、干し柿をいよいよみんなで食べてみることにしました。渋い柿の味を覚えている子どもたちは甘くなっているのか半信半疑の様子でしたが、口にすると「甘い！」「おいしい！」と驚いて、思わずにっこり笑顔になる子どもたちでした。

生柿が苦手で食べにくい子もいますが、この干し柿は「おいしい！」とペロリと食べていました。秋の農家の軒先に並ぶ冬の保存食としての干し柿。渋い柿を食する方法として代々受け継がれてきた食文化（食の知恵）を、子どもたちが実際に体験することで、渋柿が天気・温度・湿度・風のパワーで甘く変身することを知りました。このような食体験を通して、不思議に思ったりワクワク・ドキドキする経験をし、食への関心や意欲をこれからも育てていきたいと思います。



