

つき組と給食室が
協力しながら活動
します！

つき組さんの梅しごと ～しその葉入れ(しそ漬け)編～

2022・7・20(水)

～つき組さんの梅しごと第2弾！～

7月7日に、つき組の子どもたちに赤しその葉を一緒にちぎりました。(漬け込みには葉のみを使うため、赤しその茎から葉だけを取ります。)

たくさんあった赤しそを「もっとやりたい!」と、根気強く全部ちぎりました。

～赤しその葉入れ 色が変わるよ! 不思議マジック!～

翌日の7月8日に、子どもたちの前で塩漬けた梅に赤しその葉を入れて漬け込みました。

塩と梅しか入れなかったはずのビンの中には、塩が溶け、水?汁?が出ています。(塩漬けた梅から出てきた漬け汁⇒梅酢といひます。梅の成分が溶け込んだ酸っぱい汁です。)

前日に子どもたちとちぎった赤しその葉を、2回塩もみしてアクを抜きます。次に、その赤しそを梅の塩漬けたビンの中に入れると…不思議マジック! 透明な梅酢が鮮やかな赤色に変化しました!(赤梅酢といひます)梅酢とアク抜きした赤しそを袋に入れて色が変化する様子を観察しました。先人の知恵がたくさん詰まった梅しごと。子どもたちにとっては、不思議と面白さいっぱい梅しごとです。残すは梅しごと第3弾「土用干し」のみ。美味しい梅干しの完成までもう少しです。

今回の分量

- 塩漬けた梅(梅 4.8 kg 塩 870g)
- 赤しそ 約 1 kg(4束)
- 塩 160g



全部ちぎったよ!

塩もみしたら、赤しその葉が小さくなったね!



梅酢のにおいは…
さくらんぼみだい



大きいしその葉があったよ!



変化の様子



梅干しのひみつ～どうして梅干しは赤いの?～

赤しその「シソニン」という赤紫色の成分と、梅の酸味成分であるクエン酸が合わさると、化学反応をおこし、鮮やかな赤色に変化し梅が赤色に染まります。「シソニン」はブルーベリーなどの紫色の成分の仲間です。「シソニン」は酸性の物には「赤色」に、アルカリ性の物には「青色」に反応し色が変化する性質があります。古くから伝わる梅干しは、化学反応がうまく使われた食べ物です。