



## 梅を愛でる日本

梅はくだものに分類されるんです

わが国において梅は、寒さに耐え桃や桜に先駆けて甘い香りの花をつけることから、万葉集では桜の42首に対し118首も詠まれ昔から愛されていたことが分かります。梅が現在のように一般に食べられるようになるのは江戸時代から。ある時代は縁起物として、また薬として使われてきました。松竹梅や塩梅(あんばい)など多くの言葉やことわざがあり日本人の生活の身近に息づいていたことが分かります。梅の数ある品種の中でも最も有名なのが和歌山県みなべ町の「南高梅」。この名は品種選抜に協力した南部高校園芸科の「南」と原種の高田梅の「高」を合わせたものだそうです。豊富に含まれる有機酸が疲労回復に優れた力を発揮します。くだものに分類されていますが、生食はしません。「梅は食うとも核食うな中に天神寝てござる」(種の中には神さまがいるので食べたらいけません)という戒めもある程。これは種の有害成分のためです。



加工する段階でこの成分は失われ代わりに香り成分へと時間をかけて変化し防腐作用を生み出します。

大きな木に育ち、  
梅の実がたくさん  
出来たら遊愛産の  
梅干し作りたいな～

保育園ではプール開きの際に、手作りジュースで乾杯します!



### 【 実は簡単☆はちみつ梅ジュース 】

- ① 青梅は洗って一晩水につける(たっぷりの水で)
- ② 翌日水気を拭き取り、爪楊枝でヘタを取り除きホワイトリカーにくぐらせて瓶へ
- ③ 保存容器(熱湯消毒かアルコール消毒しておく)に梅を入れ、梅と同量のはちみつを最後に注ぐ
- ④ 冷暗所に保管し1日数回容器をゆすり中身をませる(梅エキスを抽出するために大切!)
- ⑤ 1・2週間ほどで梅がしわしわになれば完成  
水でも炭酸水でも割って美味しく飲めます♪  
はちみつはお好みで調節して頂いても良いです(1歳未満の乳児は飲めません)

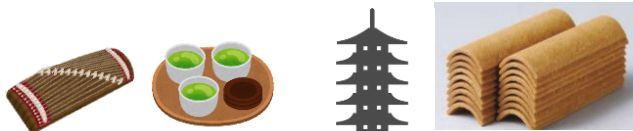


郷土



京都 八橋

江戸時代に活躍した琴の奏者だった八橋検校(けんぎょう)さんの質素儉約の精神や道徳をしのんで琴の形の堅焼きせんべいが誕生したそうです。京都のお茶屋で人気になったので名前をとって「八ッ橋」と呼ばれるようになったそうです。



世界

アメリカ サイミン

ハワイ発祥のラーメンに良く似た麺料理です。縮れ麺に青ネギ、チャーシューとシンプルですがエビでだしをとっており、澄んだスープが特徴です。暑いハワイだけに冷やして食べたり、サイドメニューのおにぎりやハンバーガーなどと共に注文してスープ代わりにする人もいます。さっぱりとした飽きのこない味のようなです。



6日



くらしのこよみ

21日

芒種 ぼうしゆ

穀物の種をまく季節という意味がある。梅の実が緑から黄色に変わり百舌が鳴き始める。カマキリや蛍も次々と現れ始める。



夏至 げし

昼が最も長く、夜が最も短い日。梅雨の真ん中で、農家では田植えが繁忙を極める頃。かぼちゃやタコを食べる風習もある。



# 6月 保育園ひとこま

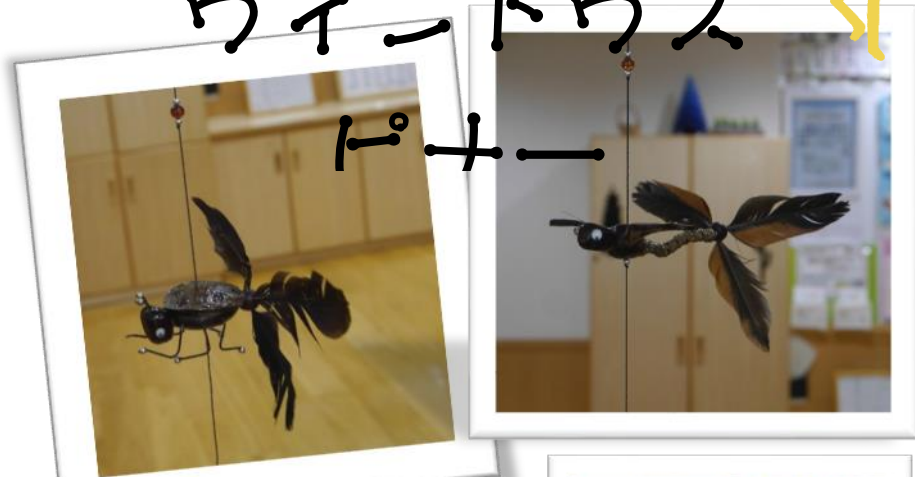


## 芒種

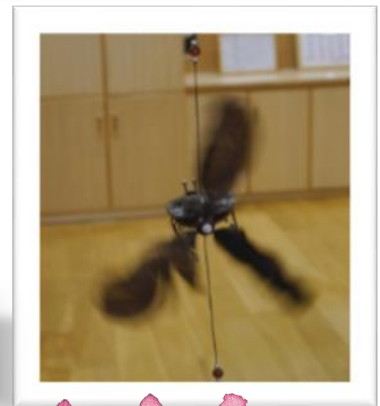
稲や麦など穂の出る穀物の種をまく季節ということから、芒種とされています(実際の種まきは、これよりも早い時季に行います)。梅の実が青から黄色に変わり、百舌が鳴き始めます。かまきりや蛍が現れ始める頃でもあります。



## ウィンドウス ポスター



虫の形のスピナー  
風を受けて  
元気に回ります  
子どもたちにも大人気



砂場の横の木に  
メジロの赤ちゃん  
が生まれました!

メジロのあかちゃん

