

「サツマイモの浅漬け 作ってみたい！」

R7.10.22

さくらぐみが夏にきゅうりの浅漬けを作った経験から、芋掘り後「サツマイモどうやって食べる？」という会話の中で「サツマイモの浅漬け、作ってみたい！」という声が聞かれました。大人は考えもしないことだったので、その気持ちに応え、やってみることになりました。

まずはサツマイモ選びから…。「どの大きさがいいか」と考え、きゅうりと同じような大きさのサツマイモを選んでいました。皮が汚れていたのでピーラーで皮をむき、その後はきゅうりと同じように切っていきます。きゅうりより硬くて切りにくく、違いも感じているようでした。浅漬けの作り方も覚えていて「塩がいる」と思い出し、調理室に「塩ください」とお願いして早速袋に入れてモミモミ…。



保「どう？柔らかくなってきた？」
子「ん～、まだ」
しばらく揉んで、いよいよ食べてみることに。
保「どう？おいしい？食べれる？」
（大人は生のサツマイモなので思わず心配してしまいます…）
子「食べれる。おいしい！」
との反応で、とりあえず“サツマイモの浅漬け”作りは成功！？

この日はゆり、ちゅうりっぷぐみさんがいなかったので、全員いるときにまた作る機会を設け、食べてもらいたいです。

子どもたちの好奇心や探求心に応え、子どもならではの発見や気づきを大切にしていきたいなと思います。

その後

保「サツマイモっていつもこのくらい硬い？」

子「もっと柔らかい」

保「どうやったら柔らかくなるんだろう？」

子「レンチンだよ」

保「じゃ、1回レンチンして柔らかくしてもらおうか？」

と話し、調理の先生に頼むと待ちきれず、調理室をのぞきながら待っています。

そして柔らかくしてもらったのを早速食べてみると、先程より子「おいしい！しょっぱくておいしい！」

と大喜びでした。他の友だちにも教え、みんなで味見します。みんなからも「おいしい！」と大好評でした。

浅漬けだけではなく、もっと何か作るかと話をする中“サツマイモのスープ”という意見が出たので、みんなで切り、調理の先生に作ってもらいました。給食の追加メニューとなり、こちらも「おいしい」と大好評でしたよ。