



すごいぞ！柏プロジェクト！

2021年11月29日 第8号

念願の南部小産第1号のかぶを収穫！

11月26日（金）ついに3年生のかぶの収穫の日がやってきました。9月21日に種をまいてから66日目、初めて畑作りを始めた7月6日からは、143日目のことでした。この日の朝、学年全員で約50個のかぶを収穫することができました。

初めは草むらだった校庭の片隅の荒れ地を耕し、畑を作って種をまきました。そこから毎日栽培の当番を決めて、水やりや草抜きなどのお世話をしました。また、無農薬で育てていることから、葉っぱが虫に食われることもありました。その時には、手作り虫よけスプレーを作って対策を施し、なんとか乗り越えてきました。

ここまで苦労をしながら育ててきた3年生の子どもたち。いざ畑からかぶを引き抜くと、予想以上の大きさと立派な育ち具合に、あちこちで驚きの声をあげていました。どの子もみな笑顔で、自分たちの力で一生懸命お世話をしてきた達成感にあふれていました。



収穫したかぶは、子どもたちのこぶしよりも大きく育っていました。葉っぱも一時期よりとても元気になり、とても鮮やかな色をしていました。



収穫したかぶは、かぶそのものの味を味わいたいということで、つけものにすることにしました。採れたてのかぶを家庭科室に運び、調理を始めました。

泥をよく洗い流した後、ピーラーで皮をむきました。白い部分は半月切り、またはいちょう切りにし、葉の部分も食べやすく切りました。自分で切ったものを一人ひとり袋に入れ、最後に浅漬けの素を入れてよくもみ込みました。

ここから4時間目の試食の時間まで、約1～2時間ほどつけます。子どもたちは鮮やかな色をしたかぶに「おいしそう」「絶対おいしい」と、もみ込みながら楽しみに待っていました。



3年生は初めての調理でしたが、安全に気をつけながら調理することができました。中には、お家で他の野菜でも作ってみたいという子もあり、野菜や料理に興味をもっていました。