

約二ヵ月後



この白い線に興味を持った子供たち！すぐに白田さんに質問すると、「熟してくると、ここからパカッと割れてきます」と、教えてくださいました。

あけびの加工品はありますか？の質問には、「ビールを作っている人がいるよ」と教えていただき、自分たちでも、どんな加工品が出来るかを考えてみました！

・クッキー ・チップス
・ゼリー ・あけび汁 など

3年生 総合「あけびとぶどうの学習」 8/23(火) 観察

作成:宮宿小 地域活動推進員 堀 薫

二ヵ月ちょっとぶりに、白田さんのあけびとぶどう畑にお邪魔してきました！畑につくなり、『わあ！なってるー！！』『すごい！！』と、大興奮の子供たち♪観察前に、「大きさ」「形」「色」など予想をしていましたが、『外れたー！』との声がたくさんあがり、あけびとぶどうの成長ぶりにびっくりしていました。



約二ヵ月後



今はまだすっぱいそうで、これから一ヵ月半くらいで甘くなるそうです。糖度は18度くらい！メロンくらいの甘さになるようです。

「どのくらいすっぱいの？」と、こちらも味見させてもらいました！

うわ！すっぱい！

「どんな味がするの？」
「食べてみたい！」と、少しだけ味見してみました！

白田さんに、今回あけびの先生を引き受けていただいたの感想をお聞きしました！

あけびは子供との繋がりがあまりないので、今回あけびについて教えることが出来て、子供たちに知ってもらえてよかったなと思います。

お土産に、「ナイアガラ」をいただきました。ありがとうございました！



とても苦くて(>(<)言葉が出ない様子でした…(´;`)

種が焼きトウモロコシみたい！

中はどうなっているんだろう？

あけびってやさい？くだもの？

市場では…
くだものあつかい！

