

六月といえば、梅雨と、このまえお話ししましたね。つゆという字に入っている植物「梅」の实の話をしてみましよう。ウメはこの時期実ができます。二月に美しく咲いて、あまいかおりをただよわせていたウメは受粉^{じゅふん}したあとや、つとこの時期実をつけたのです。

むかしからウメの実は体によいということですから、いろいろなものに利用されてきました。（生でたべると毒です！）

一番よく知られているのが梅干しです。これはウメの実を塩漬けにして、さらに土用干ししたものです。保存食としてもすぐれていて、何百年も前の梅干しを持っている旧家もあるくらいです。また、抗菌作用があり、ごはんがいたんでしまうのを遅らせることでも知られています。同じく抗菌作用のある竹の皮に梅干し入りのおにぎりをつつんで、旅の弁当にした昔の人は理^{ことわり}になつていいます。

この時でるのが梅酢です。これも、おすしの酢にしたり、調味料としてつかったりするほか、台所の流しの滅菌にも使えます。

また、梅肉エキスはウメのしるをにつめたもので、昔の人はおなかをこわしたときなどにこれをなめてなおしました。きょうれつにすっぱいですが、よくきくそうです。シロップもさわやかでおいしいです。もし青梅が手に入ったらレシピをさがして作ってみましょう。こちらは塩ではなくさとうでつけます。少し酢をいれる人もいます。できたウメシロップを四倍か五倍にうすめて飲むとウメジュースですが、かき氷にかけてもおいしいです。

梅酒も、みなさんはだめですが、大人にとってはおいしいものですよ。

音読サイン↓

① 何の話でしょう？

② おしべの花粉がめしべにつくことをなんというか上の文からさがしましょう。二文字。

③ ウメの実でできる物を何種類のせてありますか？

④ 梅干しづくりに必要な調味料はなんですか？

⑤ ウメはみのるのにどれだけかかりますか？

（ ） 四年（ ） 四か月（ ） 四週間

⑥ 梅干しをつくる過程でできるものは何ですか？

⑦ 理^{ことわり}にかなう、の意味を調べましょう。

⑧ 梅酢で流しをふくと、どんな効果があるのですか？

⑨ あっているものに○をつけましょう。

（ ） ウメの実が生で食べてはいけない。

（ ） 梅干しづくりに必要なたっぷりの砂糖がいる。

（ ） 梅酒は子どもがのんでもいいお酒だ。

⑩ 上の話の感想を五行でまとめましょう。

できればは？

