

六月読み取りおけいこ（高）⑥

名前（ ）

六月といえば、梅雨と、このまえお話しましたね。つゆという字に入っている植物「梅」の実の話をしてみましょう。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！）

一番よくし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つていて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ぶんで、旅の弁当にした昔の人は理にかなっているのです。

この時でののが梅酢です。これも、おすしの酢にしたり、調味料としてつかつたりするほか、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。もし青梅が手に入つたらレシピをさがして作つてみましよう。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、大人にとつ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 おしへの花粉がめしへにつくことをなんといふか上の文からさがしましょう。二字

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（ ）四ヶ月（ ）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 あつているものに○をつけましょう。
（ ）ウメの実は生で食べてはいけない。

（ ）梅干しづくりには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。

できばえは？

