

六月読みとりおけいこ（中）⑥

名前（

六月といえば、梅雨と、このまえおはなしましたね。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したあとやつとこの時期になって実をつけたのです。

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にして、さらに土用干したものです。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古いおうちもあるくらいです。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、旅の弁当にしたむかしの人は理にかなっているのです。

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스는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。音読サイン→

① なんのはなしでしょうか？

（

② おしべの花粉がめしべにつくことをなんとい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しゆるいのせてありますか？

（

④ 梅干しづくりに必要な調味料はなんですか？

（

⑤ ウメはみもののにどれだけかかりますか？

（一）四年（一）四か月（一）四週間

⑥ 梅干しをつくるときでできる調味料は何ですか？

（

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 あっているものに○をつけましょう。

（一）ウメの実が生で食べてはいけない。

（一）梅干しづくりに必要なたっぷりの砂糖がある。

（一）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？

