

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」の実の話をします。ウメはこの時期、実ができます。一月に美しい咲いて、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つ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ゐ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つてしているのです。

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、大人にとつてはおいしいものですよ。音読サイン→

①なんのはなしでしよう？

（ ）

②おしべの花粉がめしべ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ウメはみのるのにどれだけかかりますか？

（ ）

⑥梅干しをつくるとき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あつてているものに○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。

（ ）

上の話の感想を五行でまとめましょう。

（ ）

できばえは？

