

## 六月よみとりおけいこ（低）⑥

### 名まえ（

六月にみゆる「梅」<sup>うめ</sup>の実<sup>み</sup>のはなしをしてみましよう。  
二月にうつくしくさいて、あまいかおりをただよわせて  
いたウメは、やつといまごろになつて実をつけるのです。  
むかしからウメの実<sup>み</sup>はからだによいといふことであ  
るなもにつかわれてきました。（生<sup>なま</sup>でたべると、ど  
くですから口にしてはいけません！）

よくしられているのがうめぼしです。これはウメの実  
をしおづけにして、さらにおひさまの下でほしたもので  
す。ながもちするものとしてもすぐれていて、何百年も  
まえのうめぼしをもっている古いおうちもあるくらいで  
す。また、ごはんがいたんでしまうのをくらせること  
でもしられています。竹<sup>たけ</sup>の皮<sup>かわ</sup>にうめぼし入りのおにぎり  
をつつんで、おべんとうにしたむかしの人はかしこかつ  
たわけです。

このときでるのが「うめず」です。これも、ちょうみ  
りようとしてつかえますし、台所<sup>だいしよ</sup>のながしのおそうじに  
もつかえます。

また、ばいにくエキ스는ウメのしるをにつめたもので、  
むかし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。こちらはしおで  
はなくさとうでつけます。少しすをいれる人もいます。  
できたウメシロップを四倍<sup>ばい</sup>か五倍<sup>ばい</sup>にうすめてのむとウメ  
ジュースになりますが、かき氷<sup>こおり</sup>にかけてもおいしいで  
す。

うめしゅも、みなさんはのんだらだめですが、大人<sup>おとな</sup>に  
とつてはおいしいものですよ。

おんどくサイン↓

① なんのはなしでしょう？

② ウメはいつごろさきますか？

③ ウメの実<sup>み</sup>はいつごろみのりますか？

④ うめぼしづくりにひつようなちようみりよう  
はなんですか？

⑤ ウメはみゆるのにどれだけかかりますか？

（ 四年 ） （ 四か月 ） （ 四しゅうかん ）

⑥ うめぼしをつくるとき、できるちようみりよ  
うはなんですか？

⑦ ばいにくエキ스는なにをにつめたらできるの  
ですか？

⑧ むかしはうめぼしおにぎりをなににつつま  
したか？

⑨ あつてゐるものに○をつけましよう。

（ ） ウメの実<sup>み</sup>は生<sup>なま</sup>でたべてはいけない。

（ ） うめぼしづくりにさはとうがゐる。

（ ） うめしゅは子どもがのんでもいいおさけだ。

⑩ おもつたことを五行でまどめましよう。

できばえは？

