

六月よみとりおけいこ（低）⑥

名まえ（）

六月にみのる「梅」^{うめ}の実のはなしをしてみましょう。

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、やつといまるになつて実をつけるのです。

むかしからウメの実はからだによいということでいろいろなものにつかわれてきました。（生でたべると、ぐ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つて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おくらせることでもしられています。竹の皮^{たけ}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。

このときるのが「うめず」です。これも、ちようみりようとしてつかえますし、台所^{だいじょ}のながしのおそうじにもつかえます。

また、ばいにくエキスは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^{ばい}か五倍^{ばい}にうすめてのむとウメジュースになりますが、かき氷^{いのし}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ダメですが、大人にとつてはおいしいものですよ。

おんどくサイン→

①なんのはなしでしよう？（）

②ウメはいつごろさきますか？（）

③ウメの実はいつごろみりますか？（）

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ウメはみのるのにどれだけかかりますか？（）

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ばいにくエキスはなにをにつめたらできるのですか？（）

⑧むかしはうめぼしをおにぎりをなにつつみましたか？（）

⑨あつているものに○をつけましょう。（）

（）ウメの実は生でたべてはいけない。

（）うめぼしづくりにはさとうがいる。

（）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とめましょう。（）

できばえは？

