

DO躍塾 小学 ばっけん教室

活動報告

SKILL

今回の活動報告書は、冬の醃西胡味ともいえる「だいこん堀り」を行いました！今年は

どれほど立派なだいこんがとれるのか楽しみにしてくれていました。さて、だいこんは無事に抜けたのでしょうか！！先生の大根を引きぬくときのコツなどを聞き、自分が掘りたい大根を選びます。大きな大根をGETするが、引っ張りながらソワソワ。小学生のみんなには、いかにとすんなり引きぬくことができた様子！無事にだいこんをGETして満足気な子どもたちも。今回はだいこんを、「堀る」だけでなく、「食べる」こともやってみました。大根の白い部分は実は味が違うため、「辛みを感じるころ」、「甘みを感じるころ」があるので、食べくらべもしました！料理によって使い分けすることもできるんだ！と学び、姿も受けられた収穫でした！！



WILD

今回の活動報告書は12月の行事「だいこん堀り」！

ただ「だいこんを掘る」のではありません！！掘りたてのだいこんで みも汁と 味比べをします！はたして美味しく食べれることができるのでしょうか!? 「からい!」「思っていたよりからくない」子ども達の反応も様々！どれもそのはず！だいこんは食べる場所によって味が違うのです。先っぽの方は水分が少なく辛みが強い。真中は甘みと辛みのバランスが良い。葉っぱの方は水分が多く甘みが強い。という特徴をしています。煮込み料理には先っぽを使うと美味しくなるので「すか今回はだいこん全部使った『だいこんスヤシヤ汁』を食べます。だいこんの葉っぱが入ってる!」「だいこんだけでも美味しい」自分達のカで掘っただいこんは格別な様子収穫してすぐに食べる機会がないので作った みも汁をヤロッと完食することができました。次回の活動は何をやるのかな? お楽しみに!

つつしんぽん