



2018/10/27/SAT.

第2回 「ひまわり教室」

第2回のひまわり教室のテーマは「お米」でした。お米を触り、炊いて、巻き寿司にして食べる、楽しくにぎやかな親子巻き寿司作りの体験を紹介します。



お米をさわろう♪

持ってきたお米をボウルに入れ、手ですくい、高い位置からシャララ…♪その音に、驚いた表情や笑顔になる子どもたち。触ってみるとその感触にもう夢中になって手を動かし、楽しんでいました。気づくとお米の量がずいぶん減っていた、なんてことも。さらにお水を入れてお米を洗うと、感触が変わる、その違いもじっくり確かめ、楽しんでいる様子があちこちで見られました。お米が炊けるまでの間、絵本を読んだり、ふれあい遊びや手遊びをしたりしていい香りがするまで楽しく過ごしました。



巻き寿司づくり体験！

いよいよご飯が炊けました。ご飯を寿司桶にひっくり返すと、いい香りが一気に広がります。酢を混ぜると酸っぱい香りも広がりましたが、うちわであおいで、しゃもじで混ぜるといい香りに変わっていきました。そんな不思議をゆっくり体験していると、子どもたちの表情も次第に柔らかくなっていきました。できた酢飯は具と一緒にのりで巻いてたべたり、そのまま食べたり。思いっきり「お米」の体験をすることができました。



ひまわり教室を終えて...今回は、お寿司ができるまでの流れを一つ一つ丁寧に感じる事ができる体験を計画しました。じっくり時間をかけて行った体験は、何物にも代えがたい調味料となったようで、できあがった巻き寿司は次々と子どもたちの口へ運び込まれていました。

第3回のご案内

平成31年 **3/2(土)**

10:00~12:00

