

2014年11月24日(月曜日)

## H26. 11. 13柿シリーズその4 (ラスト)

2週間たったので、ビニール袋の口を開けました。しっかり熟して渋が抜けていそうな色です。



熟しすぎて、包丁で皮を剥くことが難しそうだったので、爪楊枝で薄皮だけを剥いていきました。



きれいにむけるとまるでみかんみたいですが、柿で～す！



まず、職員室の安倍先生と教頭先生にお届けしました。



授業が終わるのを待って、美紀さんと詩乃先生にもお届けしました。

お二人は1組に来て一緒に食べてくれました。



さあ、小学生も「いただきます〜す！」



とっても甘くておいしかったです。

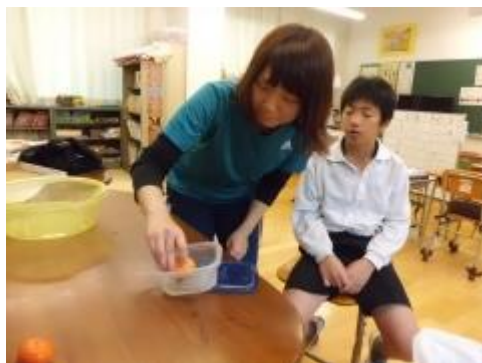
軟らかくなりすぎていたので、来年は、早めに収穫して渋抜きをしてみようと思います。

### H26. 10. 30柿シリーズその3

柿の渋を抜く方法をネットで調べました。たくさんの方があったけど、一番簡単そうだった焼酎を使った渋抜きを実施することにしました。



今回は、柿がなっている場所が高めなので、翔さんに全て収穫してもらおうことにしました。



渋抜きの方法は、

①へたに焼酎（35度以上）をつける。



②ビニール袋の中にタオルを敷き、その上にへたを上にして柿を並べる

③ビニール袋の中の空気を抜き、くくって密閉する。

あとは、2週間待つだけです。食べごろ予定日は、11月13日です！柿シリーズその4をお楽しみに！



既に木の上で熟れて渋が抜けていた柿は、小学校のみんな、スクールヘルスリーダーの鈴木先生で美味しくいただきました。

2014年11月21日(金曜日)

### [H26.10.20 赤い羽根共同募金](#)

別子小学校の子どもたちも、赤い羽根共同募金に協力しました。

胸に赤い羽根をしっかりと付けて活動スタートです。



少しずつですが、みんなのやさしさが集まりました。  
だれかの役に立てるようなお手伝いができることはすてきなことです。

2014年11月17日(月曜日)

## H26. 10. 29柿シリーズその2

前回渋くて食べられなかった2個の柿を担任が持ち帰り、焼酎をふりかけビニール袋に入れ5日。  
見た感じ甘そうになっているので、試食してみることにしました。



しっかり渋が抜けて甘くなっていました。アルコールが残っていないか心配していましたが、アルコールもきちんと抜けていました。

焼酎で渋抜きできることがはっきりしたので、木に残っている渋柿の渋抜きに挑戦することになりました。  
その様子は「その3」でお伝えします。お楽しみに！

2014年11月14日(金曜日)

## H26. 10. 24柿シリーズその1

旧小学校校舎前（現消防団詰め所）に柿の木があります。

なんと岩の上に生えている柿の木です。

たわわに実った柿の実を教員が1つ試食したところ、超熟のあま〜い柿だったので、小学生で収穫して美味しくいただくことにしました。





子どもたちに収穫させました。脚立は、他の子に押さえさせ、ズボンのベルトを教師がつかんで安全確保をしての作業です。



とっても危なそうなところは、教師が収穫しました。



柿を剥く体験もさせたかったのですが、かなり熟していて難しそうだったので、ここは大人の出番です。



美紀さんや先生方にも食べていただきました。



とっても甘くて美味しかったです。

実は、2個は渋柿でした。全部甘柿だと思っていたのですが、渋柿が木の上で自然に熟していたみたいです。

そして、次回柿シリーズその2に続きま〜す！

2014年11月11日(火曜日)

## [H26.10.21 新居浜市陸上記録会](#)

10月21日、第50回新居浜市陸上記録会が行われました。

別子小学校の代表として翔さんが2種目に出場しました。



開会式です。記録会のルール説明や校長先生からの励ましの言葉をしっかりと聞いています。



1種目は「60m走」です。落ち着いてスタブローの調節をしています。「位置について、よーい！！」



「ドン！！」 ととてもいいスタートを切りました。腕がよく振れています。いい走りです！



2種目目は「100m走」です。別子小学校の運動場では100mがとれず、直線のコースを走るのは初めてでした。

ゴールがはるか向こう……。でも、60m走同様、いいスタートを切り、ゴールまで全力で走り切りました。

タイムはどちらも練習のときより3秒ほど縮まり、自己ベストを出すことができました。

しっかりと練習を重ねてきた成果が出たことが、なによりうれしかったです。

翔さん、よくがんばりました！！