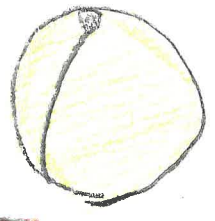
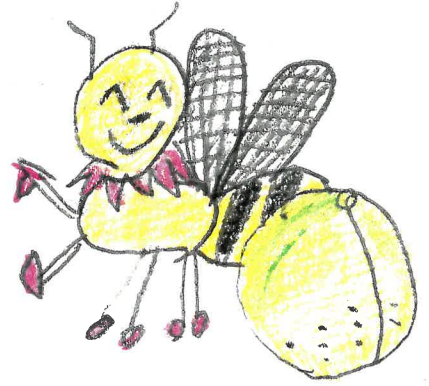
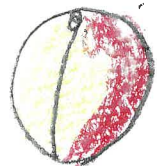
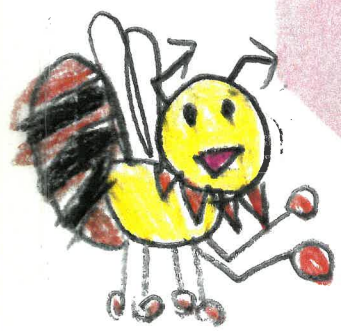




はじめての



うめしごと



うえ田りい

切り取り線

作品の裏面に貼付してください。

「第14回 高松市 図書館を使った 調べる学習コンクール」 作品応募カード	学校用受付番号 (学校記入欄)	作品番号(事務局記入欄)	
		中・夢・牟 国・香	受付No 9
部 門	(□に✓を入れてください。) <input checked="" type="checkbox"/> 小学校1・2年生の部 <input type="checkbox"/> 小学校3・4年生の部 <input type="checkbox"/> 小学校5・6年の部 <input type="checkbox"/> 中学生の部		
タイトル	はじめでのうめじと		
ふりがな	うへた    りほ		
氏 名	榎田 理帆		
学 校	栗 林 <input checked="" type="checkbox"/> 小学校 <input type="checkbox"/> 中学校    [ 2 ]年生		

※作成者が複数の場合は全員の名前を記載してください。

# はじめに

ひいおばあちゃんのうらのウメの木にみどりの丸いウメのみができました。おじいちゃんに聞いたら「ブンゴウメ」というウメのみだそうです。おじいちゃんが子どもころからある大きな木です。「じゅれい90年くらいかな」と教えてくれました。

ウメのみは手の中にすっぽり入ってとてもいいにおいがあります。でも、このまま食べるとおなかがいたくなってしまう。

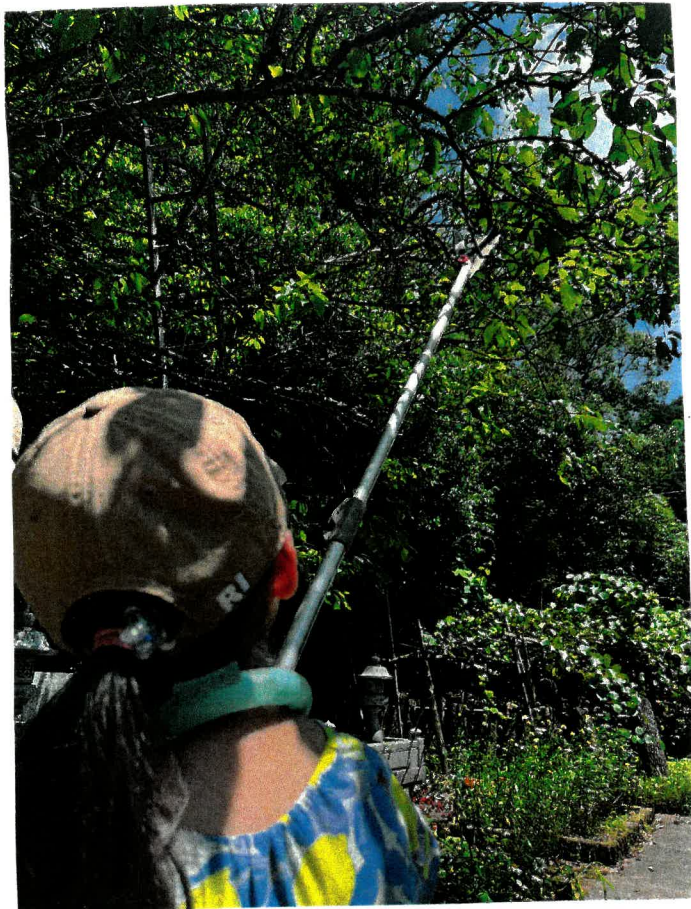
そこでウメのみをつかて、いろいろ作ってみることにしました。本でしらべると、うめぼし、うめシロップ、うめジャム、うめしゅ、ウメのみから作れるものがたくさんありました。

今回は、うめぼしとうめシロップを作ることになりました。



# うめの下ごしらえ

- ① 6月ごろじゅくしたうめのみをとる。
- ② きれいにあらう。  
△きずがあるものはとりのぞく。
- ③ へたを竹ぐしでとる。



# びんのしょうどく

びんだけでなく、きやつかうものす  
べてにしょうどくをしましよ。う。  
●かびかはえたいように

# うめぼしの作り方

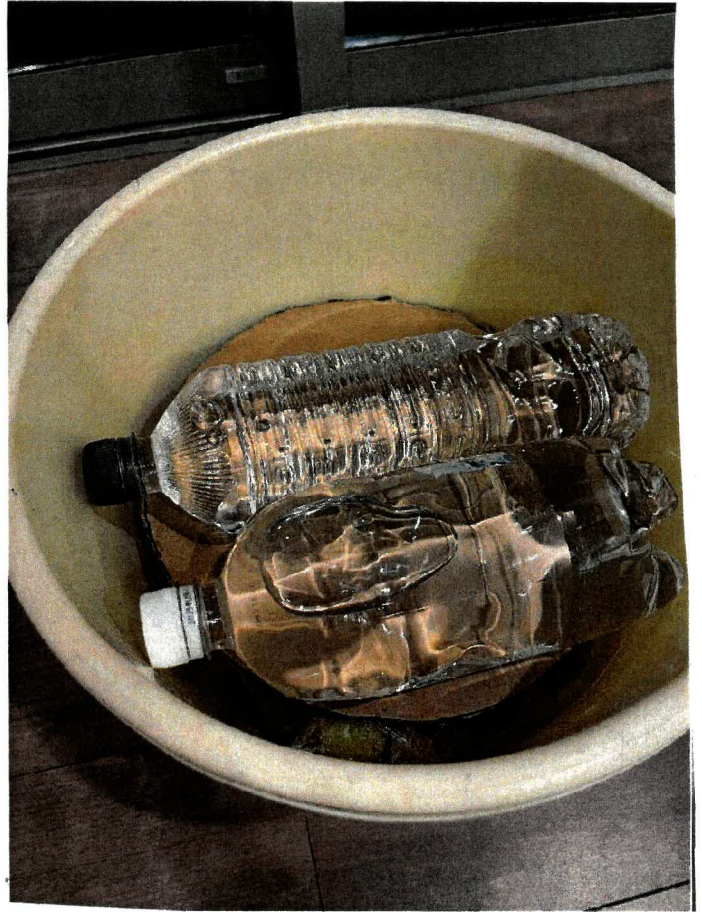
④うめとしおをようきに入れる。  
⇒今回は、しお6%、8%、10%を  
作りしました。



800グラムのうめぼしに  
しお6%は48グラム

しお8%は64グラム  
しお10%は80グラム

⑤ おもりをしてうめずが出るのをまつ。  
⇨ だいたい1ヶ月間ぐらいでうめ  
ずが出てきます。



⑥ 赤じそもあらって、しおでもむ。



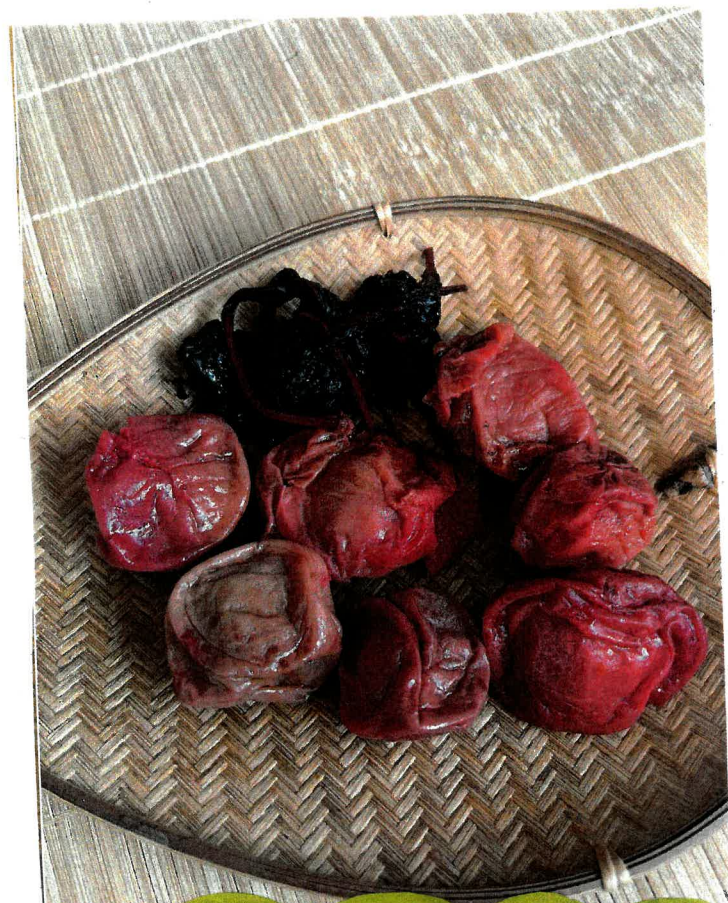
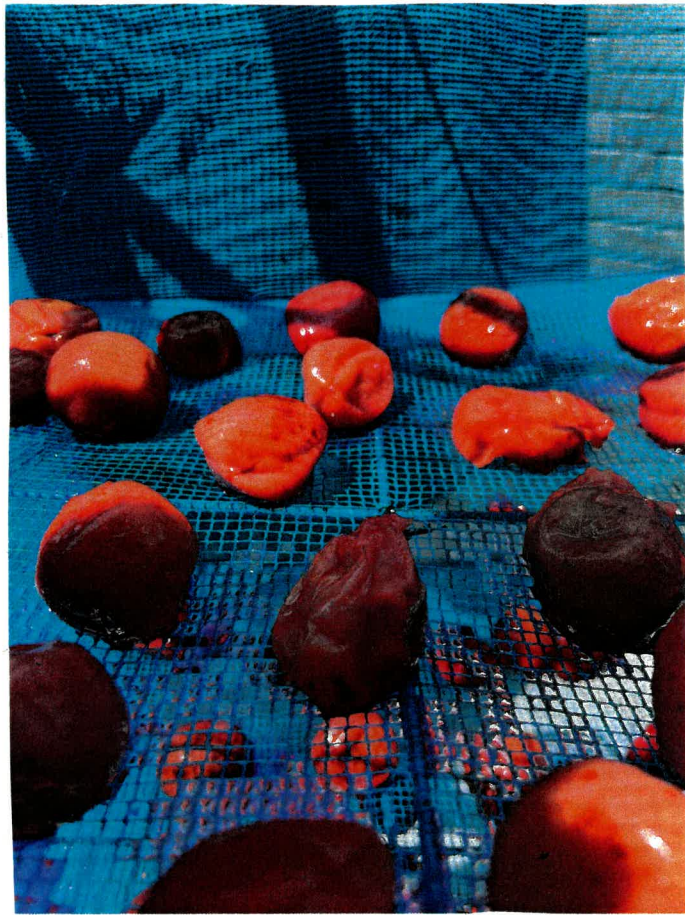
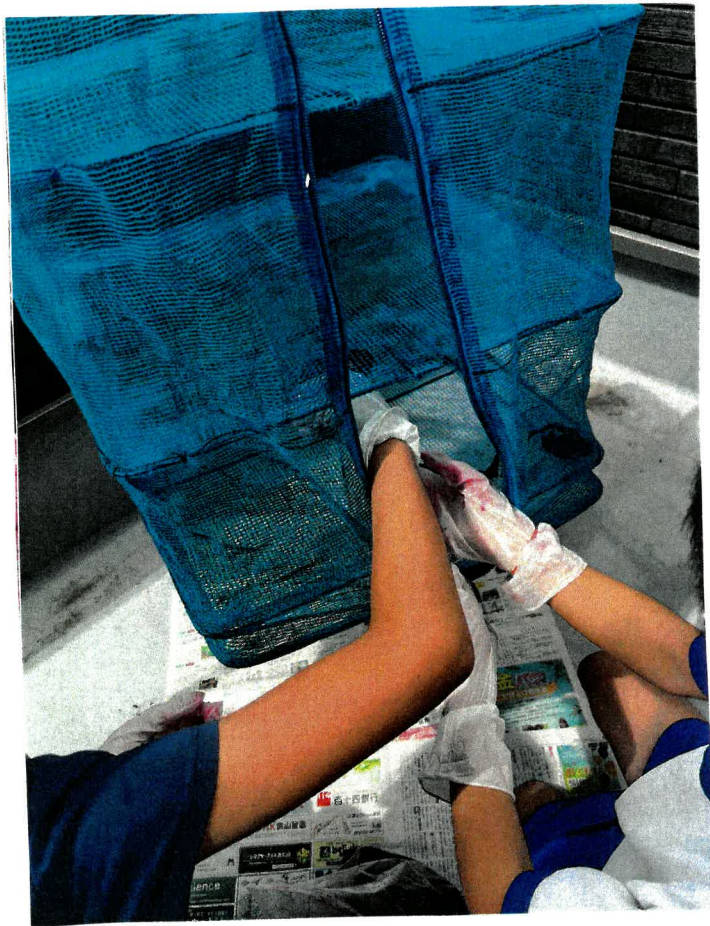
⑦しそをかき、ばいもむ。  
⇒一回目のしるはすて、  
もうどしおを入れてもむ。



⑧もんだしそをうめのびんへ入れる。  
⇒やく30日間まつよ。



①赤く色がついたらはれた日に3日天  
 日ぼしをする。  
 ●ほすときに、うめとうめがくっつ  
 かないようにしてね。



おいしいウメほしのできあかり!!

みどり色のウメのみかまっかになっておどろき!!

# うめシロップの作り方

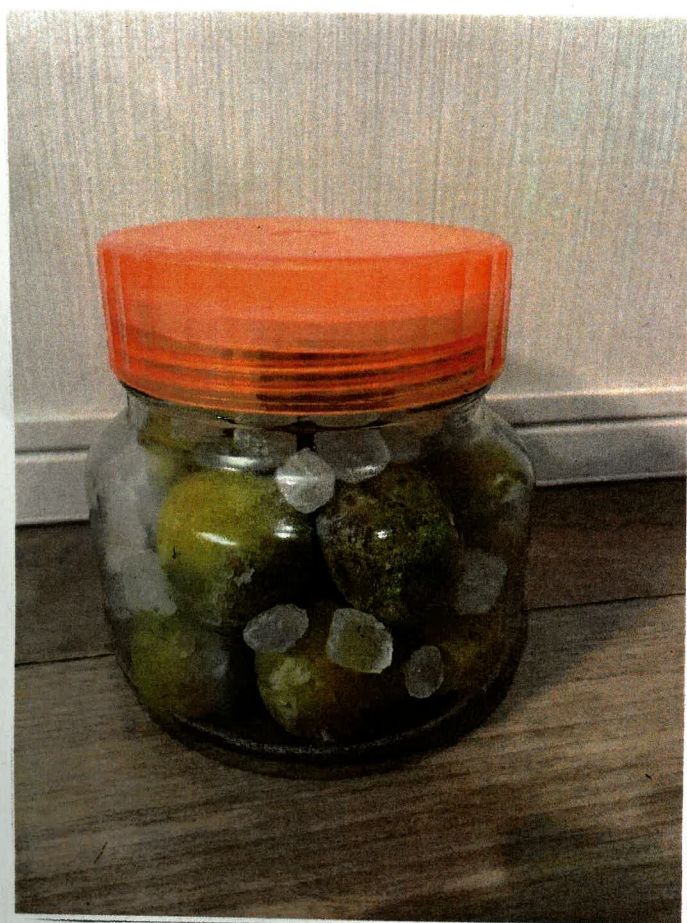
①氷ざとうをびんのそこにならべる。

②氷ざとうの上にもうめのみをならべる。

●入れるときうめをなげたりしないように。ていねいにしてね。

③うめの上にまた氷ざとうをならべる。

●うめがきずつかないようにやさしくおいてね。



④氷ざとうとうめをかわりばんこにかさねる、いちばん上に氷ざとうかくるようにする。  
△氷ざとうは、いたかしまるぐらいの多さにしよう。



レモンを入れるとかおりがよくなる。  
シロップがとれた後のしわしわゆめをこうちいどきとうでたくとおいしい。

# うめのみいろいろ

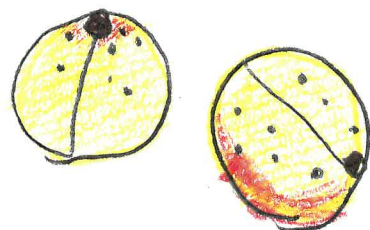
## 青うめ

まだじゅくしてない  
みどり色でかたいうめ。  
うめシロップ、うめず  
うめしゃうめにぴったり



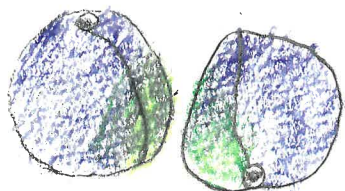
黄色くじゅくしたうめ  
あまいかおり。  
うめぼし、うめジャム  
にぴったり

## かんじあくうめ



## むらさき色のうめ

あわいピンク色の  
うめシロップが作れる



## 小うめ

小さい分、できるシロップは  
少ないが、いいかおりに、  
しあがる。



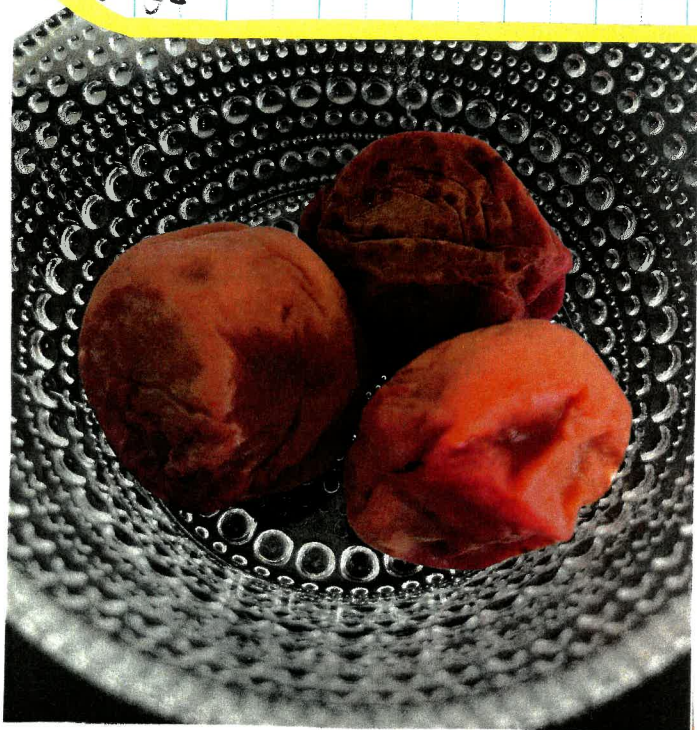
# わかったこと

うめぼしはしおが多すぎても、少なすぎてもいけないことが分かった。しお10%は、とってもしおからく体にわるそう。(おいしいちゃんはすきみたい。)しおが少ない6%は、天日ぼしする前に、かびがはえているものが多かった。それは、うめずか、でなか、たからだと思う。

しおのりよ うかが多いほどうめずかたくさん出た。

8%のしおのりよ うかちよ うどよかた。

かびがついたうめも、あらってほしてはちみつづけにしてすまきずしにして食べた。



# おわりに

うめのへたを竹ぐじでとるのかむす  
かしかった。こつは、へたをおもいっ  
きりつきさして、それから、ぐりぐり  
して、ぽんともどすこと。こつをつか  
むと、おもしろくなってきた。

うめぼしができるまで、長い間かか  
ったので、こんなに手間がかかるんだ  
なと、思った。

ウメをしおづけしそしるか出るまで  
かびかはやえないが見るのがたいへん  
だった。

1500年前に中国からくすりとして  
つたわった。そのまま食べるとあなか  
がいたくなるウメといろいろためして  
食べられるようにくほうしたのかすご  
いと思った。

ことしの冬は、うめの花をじっくり  
見てみたいですよ。

# さん考文けん

## はじめての梅しごと 梅シロップをつくろう

高野 紀子

発行 2023年4月 初版第1刷

発行者 中村正樹

発行所 株式会社偕成社

〒112-8450 東京都新宿区市谷砂土原町3-5

電話 03-3260-3221(販売) 03-3260-3229(編集)

<http://www.kaiseisha.co.jp/>

印刷 日本印刷株式会社

製本 株式会社雑波製本

ブックカバー 有報舎(株) (911-0111/センター)

©TAKANO KIKO 2023

25cm x 17cm x 1.4cm (A5) 300頁

Published by KAISEISHA, Kaiseisha Co., Ltd.

本 ISBN 978-4-8054-5640-8 (C8777) ¥428E

Tel: 03-3260-3221 (Sales) 03-3260-3229 (Editing)

e-mail: [info@kaiseisha.co.jp](mailto:info@kaiseisha.co.jp)

サンチャイルド・ビッグサイエンス 6月号

うめぼし つくったよ

定価 470円 (本体 428円)

2024年5月25日印刷 2024年6月1日発行

第54巻第3号 (毎月1回1日発行)

発行人/大橋 潤 編集人/中村 猛

編集長/村田 健太

企画編集/菊池 明子

印刷所/共同印刷株式会社

製本所/有限会社双栄社

発行所/株式会社チャイルド本社

〒112-8512 東京都文京区小石川5丁目24番21号

電話 営業 03(3813)2141 編集 03(3813)3785

振替 00100-4-38410

●先生・おうちの方へ

この絵本は安全には十分配慮していますが、製本上の針金に注意するようにご注意ください。

また、扱いによっては本の紙で手を切ることもありますのでご注意ください。乱丁、落丁本はお取り替えいたします。

本誌を無断で複製・転載 (コピー) することは、著作権法上の例外を除き、禁じられています。

© CHILDHONSHA 2024

監修 内野美恵 (東京家政大学教授)

写真撮影 高橋忠照

撮影協力 高橋孝太

高橋光江

高橋謙一

デザイン 静野あゆみ (Harilon design)

ISBN978-4-8054-5640-8 C8777 ¥428E