



# ばいりん



令和8年6月号

横浜市立梅林小学校

TEL 045-773-0341

FAX 045-772-4862



## 梅仕事

校長 安達 修久

学校敷地に植えられている梅の木の子に、実がついて零れ落ちるほどになりました。毎年ご指導いただいている地域の料理研究家の方からは、「今年の出来はもう一つ」というお話をいただいていた。「そういえば昨年の方がもっと実がたくさんついていたかな」と思いますが、それでも地面に落ちたものや収穫された立派なものを見ると「いい実がたくさんできるんだな」「豊作だな」「さすが梅林」と感心してしまいます。

5月末に、たてわり活動でバディ学年ごとに実の収穫を行いました。手の届く高さにある実を、子どもたちが摘んでいきます。「大きいね」「きれい」「いいにおい」という言葉。ジュースにする砂糖漬けを作る準備として、実を傷つけないようにへたを竹串で取り除きます。梅の実の香りや手ざわりを感じ、バディでわいわいやりとりしながら作業していました。

こうして仕事をした実は、今から砂糖に漬け込んでシロップにしまうと、7月のかんぱいの日までには悪くなってしまう恐れがあるそうです。保存のための漬け込みなのに、ここ最近の暑さがそれほど厳しいということなのでしょう。そこで漬けてからかんぱいへのほどよいころ合いになるまで、実を冷凍して保存しておきます。これも研究家の方によると、冷凍しておくといふ具合に実の組織が壊れて、梅ジュースや梅ジャムをつくるのに適するのだそうです。

さらに、子どもたちがかんぱいに向けて収穫したものとは別に、学年・学級の学習で使う梅は冷凍せず、そのまま梅干しにするなどの体験活動をしますが、ほどよく実った実はとっておいて、こちらを冷凍しておき後日学習で使うなどしています。せっかくできた梅の実を技術員が心がけて集めておき、無駄なく使うよう大切に活用しています。

ここで問題になるのが、冷凍保存しておく場所です。実がたくさんできるのはうれしいことですが、できすぎてしまうと保管場所が足りなくなります。普段、校内の冷凍庫の扉を開けると、もれなく梅が場所を占めている状態です。保管しておくだけならよいのですが、梅ジュースでかんぱいの日には、煮沸消毒した梅ジュースを冷やして飲みごろにするために、副校長が大量の氷を用意するものの、これらをしまう冷凍庫は梅に占領されている…毎年苦勞するところでした。

梅ジュースを煮沸消毒した後、飲みごろまで冷却して各教室分のやかんに分ける作業は、梅っ子応援隊ボランティアの皆様にご協力いただいております。かつてはこの作業を教職員が行っていたと聞き、先輩方のご苦勞に思いをはせるとともに、ボランティアの皆様への感謝をいっそう強く感じる次第です。そしてまた、学校では梅を大切に「あつかい」無駄なく活用する手立てを講じることに努めなくてはなりません。梅の保管場所、冷凍設備の充実を図ることは、敷地の梅林を引き継ぎ梅の活動を大切にする本校の課題となります。梅林の名を継ぐ学校として、これも一つの「梅仕事」と考え、つないでいきたいと思っております。