

大和くすのき学級の
ダイコン
つけもの

海月さん作成のつけものシール



<材料> 生ダイコン10kg
塩500g
砂糖（ザラメ）300g
つけものの素100g
ホワイトリカー（35度）300ml
色つけの粉 少々
（重石10kg）

生ダイコンのつけものの作り方



洗って



ピーラーで皮をむき



ダイコンをまん中で切り



たてにも切って



つけものおけへ



はかって

塩500g ザラメ300g
ホワイトリカー（35度）
300ml
つけものの素100g
色つけの粉 少々

（10kgのとき）



まぜてからダイコンにかけ



中ぶたと重石をして完成



立って混ぜる海月スタイル



しゃがんで混ぜる陸斗スタイル

10日で食べられます！

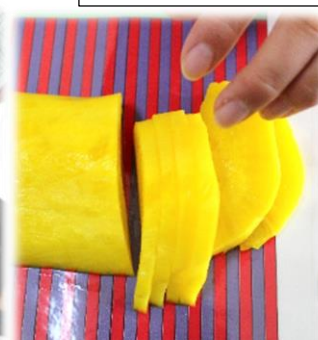
※どちらのスタイルでも構いませんが、2人がやっているように、毎日、よく混ぜてください。ちなみに、2人は、全校の子たちが喜んでくれるように、「おいしくなあれ、おいしくなあれ」といいながら、毎朝、交代で混ぜていましたよ。



つけものの素



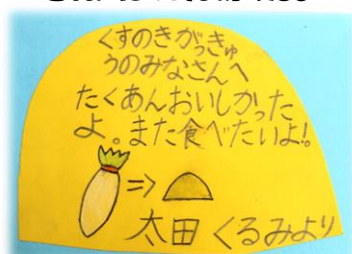
きれいにつけあがったよ



5mm幅に切る



つけものパック完成



今年は12月5日と12月26日につけて、全校児童・職員をはじめ、いろいろなところに届けて食べてもらいました。「おいしかったよ、ありがとう」「また食べたいよ」の声に、くすのき学級の子たちは、役立つ喜びを感じていました。初めて挑んだダイコンのつけもの作りは、これからの自立的な生活の実現に向けて、貴重な経験となりました。



Q 1 生ダイコン10kgって、大体どれくらいになるんですか。また、くすのき学級では、どんなことに気を付けて育ててきましたか。

A 1 今年、くすのき学級が育てたダイコンだと、4～5本でしょうか。品種は「^{たいびょうそうぶと}耐病総太り」。9月初めに一か所3粒ずつまき、間引きして育てます。下に、気を付けてやってきたことを紹介します。

◆ダイコンの根の先端に肥料や石があると又ダイコンになるので、土作りの段階でしっかりと石を取り除くようにします。

くすのきの畑の土にもまだまだたくさんの石が混ざっているの
で、協力して根気よく取り除いて
いきました。



◆種をまいたら、もみがらをかぶせて育てます。もみがらは、激しい雨の跳ね返りをやさしく受け止めてダイコンを成長させてくれる優れものです。

Q 2 つけものに使わなかったダイコンの葉っぱはどうしていますか。また、ダイコンの葉と根ではどちらが栄養がありますか？

A 2 ^{たいびょうそうぶと}耐病総太りの葉は柔らかく、間引き菜はもちろん、つけものに使わなかった葉の部分もおいしくいただきました。ダイコンの葉は根の部分よりもはるかに栄養価が高く、カロテンやビタミンC、カルシウムなどが豊富に含まれています。



※間引いたニンジンも入れました

◆ダイコン葉は優れた緑黄色野菜。捨てずに、じゃこやゴマと一緒にさっと炒めたりチャーハンや味噌汁の具に使ったりしてね。

Q 3 くすのき学級は野菜作りをがんばっているそうですが、4月から育ててきた野菜は何種類ですか。

A 3



全部で**17種類**になります。