

すくすく農園だより



令和3年度(2021年度)豊中市立箕輪小学校 藤本・生形 NO.13

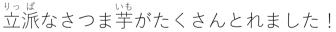
立冬も過ぎ、気温がどんどん下がって冬らしい気候になってきました。11月2日に1年生が芋堀りを行いました。福本さんが良い土作りをしてくださっていたお陰で、大きなさつま芋がたくさんとれました!



じゅんぱん こうたい はたけ はい 順番に交代で畑に入って、 いも ほ 芋堀りをしました。



スコップや手を使って、さつま芋を 傷つけないように丁寧に掘りました。





さつま芋は実はアサガオの仲間!なので、 さつま芋の花はアサガオとそっくりです。



11月16日に橋本さんの田んぼで、掘った芋を使って焼き芋をさせていただきました。稲刈り・脱穀後に出たもみ殻をとり置いて下さり、そのもみ殻を焼いている中にさつま芋を入れていただきました。出来上がった焼き芋は黄金色でやわらかく、ほくほくでとても甘くて美味しかったです!



前日の 15 日に焼き芋の準備をしました。さつま芋に新聞紙をまいて水に浸け、その上からアルミホイルを巻きました。





前日の午後から、もみ殻に火をつけて準備をして下さいました。もみ殻は燃えにくく、完全に火が付くまで1時間位は目が離せないそうです。

1年生が到着する11時位に焼きあがるように見計らって、朝7時位にたさいまずを焼き始めてくださいました。温度や焼き時間の調整にもみ殻を加えたりと、橋本さんがつきっきりで焼いてくださいました。





橋本さんから、焼き芋のことや、熱くなっているもみ殻に近づかないように等の注意事項をおうにもした。

橋本さんが、焼きあがった熱なのさつま芋を取りた熱なのさつますを取りた。 た熱々のさつました。 た熱々のさっました。 た熱々のさっました。 た熱ながました。 で長いせんごうか果で、一定の温度で で長い時間焼いているので、 で長い焼き芋が出来上がるそうです。



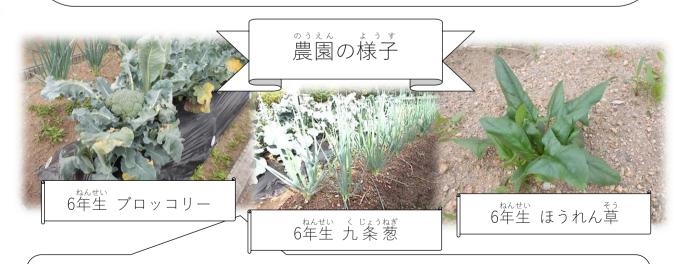


黄金色のとても美味しそうな 焼き芋ができあがっていました!食べた後には、「昔い!!」 「おいしい!!」とみんなうれ しそうに感想を言っていました。



最後にみんなで、橋本さんにお礼を言って学校へ帰りました。

今回も、橋本さんに大変お世話になりました。煙が出る為、消防 とまるの届け出が必要で、最近は気軽にできなくなってしまった焼き芋。 場所の提供、準備、片付けなど、最初から最後まで橋本さんがお力。 を貸してくださったおかげで、貴重な体験をさせていただくことができました。本当にありがとうございました。



冬野菜も立派に育ち、順番に収穫しています。5年生が玉葱を植え、まだまだ作物が増えていきそうです。