平成28年12月30日(金)

山形の冬は寒い 寒い冬を乗りきる 昔の人の知恵

おばあちゃん達に聞きました!!

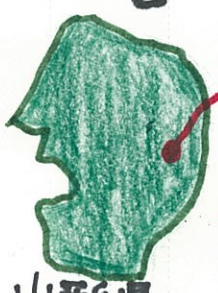
これが本当のエコ新聞

東根市立 東南部小学校
天童市 天童南部 5年2組
大橋凜乃介

東根市に住む おばあちゃん

サルやクマやカモシカが現れる大自然の中でくらしています。春は満開桜でピンク、夏は一面緑、秋は紅葉、冬は一面銀世界。

この辺が東根市



山形県

寒い冬を上手に乗りきるための知恵を おばあちゃん達に教えてもらいました。

凍み大根

冬の寒さを利用して、大根、キャベツ、白菜など長期保ぞんできるように冷ぞう庫の代わりに加工します。

大寒すぎた寒い日。食べる分ずつ雪の中大根をたてに切りゆでてから取り出します。日なたにぶらさげます。

びっくりしたこと!!

気温が高いと赤くなり失敗するそうです。一か月くらい時間をかけてかんそうさせます。

雪中野菜

雪の中でも、こおらないそうです!!

冷ぞう庫の代わりになるだけではなく、おいしくなるそうです!!

甘い野菜に冬身します!!

すごい

ビックリ!

ほし野菜

春のうちに…

・ぜんまいをゆでて日かげでもみます。時間をかけて日かげでほします。急にかわかすとかたくでき、おいしくなりません。

夏のうちに…

・なすを生のままスライス。日なたで2日くらいカラカラにします。

・ひようをゆでて、日なたでほします。

ひよう

ぜんまい

なす

ぞうにに入れてみたよ。とてもやわらかくて、おいしかった。

ほしたひようを使って料理してみました。

材料

ほしたひよう、凍み大根、糸こんにゃく、にんじん

① ほしたひようは、ぬるま湯で、ふっとうにもどします。

② 少しのだし汁で、全ての材料をにます。

③ さとうとしょう油で味つけ。

かんたんにできました。ごはんが進むおかずです。

まいうー～

土の中にうめる

秋のうちに…

じゃがいもを土の中にうめておくと、春まで日持ちし、甘くなります。

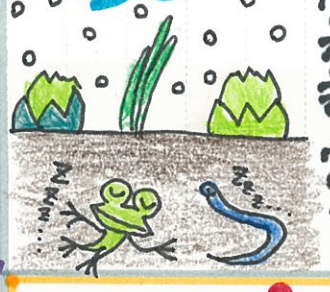
でんぷんがとう分に変わるんだって。

畑に植えたまま

冬になっても…

白菜やネギをほり出さずに冬をこします。春になると新芽が出て、にものやおひたしにおいしく使えます。

春が待ちどおしいなあ…



その他にもあたたかく過ごす知恵

豆炭

長時間燃焼します。こたつや火ばちに使います。

ごえもんぶろ

火をたいてお湯をわかします。お母さんの家は、ごえもんぶろでした。

ぼくのおばあちゃん

ネコが大好きな65さい。

どれも電気を使わないんだ!!

まきストーブ

電気を使わず火であたたまります。

こん回の先生は…

おばあちゃんのさだちゃん

田仕事大好きな70さい。いつも野菜をいただいています。

編集後記

おばあちゃんの家の近くでは、よく野菜や果物が外にあるのを見ます。こんなにいろいろな方法で、食べ物を長く保ぞんできるなんて、昔の人の知恵はすごいなと思いました。昔は冷ぞう庫やかんづめもなく、今は便利な時代です。おばあちゃん達はエコの大先ぱいです。工夫がたくさんです。

全国銀行協会、朝日小学生新聞、朝日新聞社