

# 味と香りで

## いつでも春を再現！



札幌市立幌南小学校 笹 澄子

花いっぱいの春の季節は、子どもにとっても心踊るもの。でも、花の時期は短くて、子どもに見せたい時にはもう終わってしまうことがよくあります。『押し花』や『たたき染め』よりも色鮮やかに、そして、香りとともに春を思い起こさせる…。子どもと一緒に『桜湯』をつくってみましょう。

### 下漬け

- ①桜の花は、花柄をつけて摘み取り、水でさっと洗って水気を切る。
- ②容器の底に塩をふり、花を入れて塩をふり、これを繰り返す。
- ③呼び水2カップを注いで500g程度の重しをのせて2～3日漬ける。
- ④花びらがちぎれないように漬け汁を絞り一輪づつザルに広げる。

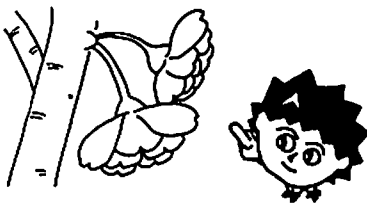
◆八重桜は、七分咲きの頃に摘んでください。

- 八重桜の花 …………… 500g  
塩 …………… 100g  
白梅酢…………… 3/4カップ  
(酢1/4カップとレモン汁1/2カップを合わせて代用してもよい)

### 本漬け

- ①ガラスまたはホーロー引きの容器に下漬けした桜の花を入れ、白梅酢をまわしかける。
- ②500g程度の重しをのせ、1週間ほどつける。
- ③花の形を整えながら漬け酢を絞り、ザルに広げて半日風干しにする。
- ④しっとりと乾いたら全体に塩をかからめる。

◆しばった時の汁も遊びに使うことができます。



◆お菓子のデコレーション、炊き込みみご飯にも利用できます。

お湯を注ぐと、しばらくしてからふわあっと開花します。子どもは、不思議さとともに花の組織が損なわれずに残っていることに感動します。