

2年1組

 おいしいジャムをつくりたい
 ～おいしいジャムってなんだろう～


「自分たちで育てたスイカをジャムにしよう」

夏休みが明け、2年1組の畑は、みんなが暑い夏休み中にお世話を頑張ったおかげで作物がぐんぐん育っていました。葉っぱとつるをかき分けると、立派なスイカが顔を出し、真っ赤なトマトも数えきれないほどでした。いくつかは鳥に食べられてしまいましたが、大きくて美味しそうなスイカを4つ収穫することができました。

スイカは水分が多く、あっという間にジャムになるかと思いましたが、逆でした。あふれ出る水分でなかなか煮詰まらず、サラサラのジャムになり、ジャムというより、甘いスイカジュースのようでした。なにより苦戦したのは種でした。目の細かいざるをつかったり、手でつぶしたり、煮詰めて浮いてきた種をとったりとそれぞれのグループで工夫しながら作っていました。食べてみた感想は「美味しい」でしたが、話を聞いていくうちに、「ジャムではなく、つぶした時のスイカジュースが美味しかった」とKさん。「思っていたより美味しくない」とNさん。一人が呟くと口々に「微妙」「スイカの方が美味しい」と話し始めました。「スイカは水分が多すぎるからかな」とBさん。食べて美味しいものはジャムにしたら美味しくなるわけではないということに気づかされたジャム作りでした。トマトジャムの経験から、ジャムは美味しいというイメージが崩れ、「美味しいジャムって？」とジャムを深めるきっかけとなりました。



「長野といえはりんご。りんごジャムを作りたい」

9月に入り、秋らしくなってきた頃、次のジャムをどうしようかと話をしているとそんな声が聞こえてきました。「どのりんごにする？」とTさん。「シナノゴールド」「秋映え」「ふじ」さすが長野っ子。どんどん出てくるりんごの種類。種類によっても違うかもしれないと、今までとは違ったわくわくを感じながら、早速「秋映え」でりんごジャムを作ってみました。作ったりんごジャムを見比べて、「同じジャムなのに、色も味も全部ちがうって不思議だね」と、Sさんが呟きました。色、切ったりんごの大きさや果肉の残り具合、ドロツとしているか、さらっとしているか、もちろん味も全く違うものができあがりしました。



りんごジャム作り振り返ってみると、「うちのグループは少し大きく切ったからプレザーブみたいになった。小さく切っているグループのジャムの方がジャムっぽかった」とTさん。「プレザーブはジャムじゃないの」と聞くと、「プレザーブもジャムはジャムなんだけど、ちょっと残ってドロツとしているのがジャムなんだよ」という言葉に頷くみんな。みんなの中のジャムは、やっぱりドロツとしたイメージがあるようで、それを目指したジャムを作りたいという思いは、最初のトマトジャムの頃のイメージを持ち続けていました。

さらに感じたことを伝え合っていくと、「うちのグループのジャムが赤くなったのは皮をいれたからだと思う」とSさん。しかし、皮を入れて作った班はもう一つありました。同じ条件のはずなのに、色が違ったのはどうしてだろうとみんなに問いかけると、「砂糖が違うんじゃない」とRさん。「煮詰める時間も違うんじゃないかな。ぼくたちのグループは少し長い時間煮詰めていったんだけど、そうしたら少し黒っぽくなったよ」と、もう一つの皮を入れて作ったグループのNさんが教えてくれました。そこで、2つの班に確認してみると、赤くなったグループは上白糖を使い、少し黒っぽくなったグループは黒砂糖を使ったことが分かりました。「砂糖を変えたら味か分

かるかもしれない」と言って、たくさんの砂糖の味見をした6月のあの時間がRさんの一言で思い出されただけでなく、「砂糖を変えると色も変わるのではないか」という新たな発見も加わった時間でした。



「ジャムを売りたい」

夏休み明けから少しずつ聞こえてきていた「ジャムを売りたい」という子ども達の声。10月に入り、「売る」ということについて話をしました。売ることを通して子ども達が願うことはな



んだらうと子ども達の話聞いていくと、「自分たちのジャムをもっとたくさんの人に食べて欲しいんだよ」と言う子ども達。「それは試食会とか、食べに来てもらって食べるのはだめなの」と私が尋ねると、「そうじゃない。自分たちのジャムを知ってもらいたいんだよ。そのためには、売っているかたちにしたいの。そうしたら、家の冷蔵庫の中で食べたい時に食べられるし、食べた人が紹介したら、また違う人に食べてもらえる。お皿に入っているのだとすぐにカビになっちゃうから食べてもらえない」と身振り手振りしながら語るNさんの姿がありました。ジャム作りを繰り返していく中で芽生えた「ジャムを売りたい」という子ども達の思い、専門の人に話を聞きたい、作り方を教えて欲しい、ジャムを売っている形にするためにはどうしたらいいのかわかりたい、という思いを知り、ジャムを販売している「はなのみ」の小宮さんに来ていただき、ジャム作りと瓶詰めの方法について教えていただきました。

「おいしいジャムって、なにがどうなったら美味しいんだらう」

「秋映え」から始まったりんごジャムも、「シナノスイート」「シナノゴールド」「サンふじ」と4回目となり、瓶詰めができるようになった1組のジャムは保存がきくようになりました。食べ比べをしながら、「自分達で作ったからやっぱり美味しい」とTさん。子ども達を見ていると、自分達で作ったジャム、作った人の見えるもの、思いのつまったものは美味しいんだなと改めて感じました。しかし、「じゃあ、そのジャムはもう完成？ 目指すジャムになった？」と言うと一斉に首を横に振りしました。「じゃあ、自分達のジャムを分析してみようよ」と声をかけると、「味」「見た目」「ジャムらしさ」「におい」についての話題が飛び交っていました。味については砂糖の量や味の濃さなど、もっとこうしたいという思いやイメージが一人一人あるようでした。そして、やっぱり出てくるのがどこからともなくいつも聞こえてくる「ドロツとしたジャムにならない」という言葉でした。Sさんは、「ドロツとしたジャムにしたい」と語りながら、どうしたらドロツとなるんだらうと、今までは「ドロツとまらない」で終わっていたものが「どうしたらなるんだらう」と、「自分達のジャムはこのままで良いのだろうか」「いや、こうしたい」と一度立ち止まり、考えを深め始めていました。



そして、この時始めて「におい」というキーワードが出てきました。食べながら、「あまずっぱいにおいがする」とHさん。「いちごみたい」とMさん。そういえばと思って、以前に食べ比べをした市販のジャムをもってきて、私も一緒ににおいを嗅いでみました。ジャムの瓶を手にとって鼻を近づけると、Nさん、Sさん、Yさん、数人の子達が首をかしげたり、眉をひそめたりしました。「におい…した？」とYさん。その言葉を皮切りに「そうだよ



ね。しないよね」「うんうん」と盛り上がりました。「本当！？」と、次々にもう一度瓶を手にとって、鼻を近づけていました。「こっち(自分達のジャム)はにおいがあんまりしないね」とKさん。「においがある方が美味しそうだね」とSさん。味・見た目・食感・ドロツとに加えて「りんごのにおい」も美味しいジャムに繋がっていくと考え始めました。子ども達の目指す「美味しい」がより具体的になり、ジャムの美味しさもパワーアップしている1組のジャム。次に何で、どんなジャムを作っていくのかがとても楽しみです。