

にら★ちび

## 森の公園くらぶ通信 ⑥ 2017. 11. 28

【テーマ】

♡ どんぐりについて ♡



あっという間にもうすぐ12月ですね。今年はどのくらいお子さんと外で遊ぶことができましたか？思うように連れ出してあげられなかったという方も多いかもしれませんね。寒い時期は特に外出が億劫になりがちですが、お天気の良い日の昼間暖かい時間を見計らって、短時間でも良いので思い切って外あそびに出かけましょう！

前回の公園くらぶではたくさんのどんぐりを拾ったおともだちがたくさんいました。葦崎中央公園はどんぐり拾いの名所でもあります。きりがなくらいどんぐり拾いが堪能できるので、黙々とお子さんとひたすら拾い集めるのもおもしろいかもしれません。

(落ちていることに)

気がつく→ 見つける→ つまむ→ くりかえしてたくさん集まる

なんでもないことのようにですがこの行動、実はとても『学習』しています。同じような形のものを自然の中でたくさん集めることができるこんな身近な素材の「どんぐり」。とても魅力的ですね♪



そして、おかあさんたちから拾ったどんぐりの保存方法について質問をいただきました。昔からよく聞くのは虫が出てこないようにゆでこぼして日陰干しする、というやり方です。でも家庭で普段のお鍋を使ってまでゆでるのはちょっと…という声も多いです。そこで最近は冷凍してしまうやり方も聞かれるようになりました。これはお手軽でおすすめです。ジップロックのようなものに入れて冷凍室にしまえばいいだけです。ぜひお試しください。

また、虫に中身が食べられてしまったどんぐりは水に入れると浮かんできます。見分け方のご参考にしてみてください。

さて、こんな身近などんぐりですがみなさんどのくらいどんぐりのことをご存知ですか？どんぐりとは総称であって、木の呼称ではありません。ブナ科ナラ属のクヌギ・コナラ・カシ・シイなどの木に育つ堅い殻を持つ木の実のことをどんぐりと私たちは呼んでいるのです。ちなみに「どんぐりの帽子」と呼んでいる部分は「からと（殻斗）」といいます。

よくスタッフSが「どんぐり食べたいよねー」とつぶやくのですが、茹でたどんぐりを食べたことのあるスタッフKは独特の渋みが気になり、正直言って食べるのには気が進まなかったのですが（笑）ちょっと調べてみたところどんぐりの種類によって渋みや苦みが違うらしいことがわかりました。コナラやマテバシイは比較的苦みを感じる成分であるタンニンが少ないとのこと。焙煎してコーヒーも淹れられるらしいので、いつか挑戦してみたいなと思っています！興味のある方、その際は味見に参加してくださいね☆

次回の公園くらぶは  
12月12日（火）です。  
いつもの第4週目ではなく  
第2週目となります。  
お気を付けてください☆

