

~しげかき 大へしのたび~

長さき小

2-1

武井 智咲

目次

- ①はじめに 1~2ページ
- ②こんなにすごい!かきのえいようパワー 3ページ
- ③しづかきとあまがき 4ページ
- ④かきのしゅるい、いろいろ 5ページ
- ⑤かきをほすとどうしてしづくなるの? 6~7ページ
- ⑥おいしいほしがきの作りかた 8~9ページ
- ⑦ほしがき作りにちゅうせん!! 10~19ページ
- ⑧ほしがき名人、どうじょう!! 20~25ページ
- ⑨きたざわECOのう園インタビュー 26~32ページ
- ⑩しづかきをあまくする方ほういろいろ 33~36ページ
- ⑪日本のほしがき、ヨーロッパのドライフルーツ 37~39ページ
- ⑫くだものほそんほうとほそん食いろいろ 40~41ページ
- ⑬おわりに 42~44ページ
- ⑭さんちにした本・ホームページ 45ページ

□はじめに

毎年秋になると、山形の母方のそ母が「かきを
おくってくれます。そのかきはしづかきですが、そ母が
しづぬきをしてくれるので、すぐ食べられます。
わたしはほどよいかけでとてもみずみずしい
しづかきが大好きです。あまかきよりも好きです。
そして、あつ木にすんでいる父方のそ母は、秋に
山形のそ母から「ぬき前のしづかきをおいて
もらってベランダでほしがきをつけています。
そのほしがきも、とてもあまくておいしいので、わたしの
かぞくみんなが大好きです。

去年の秋、あつ木のそ母が「また山形のかきて
ほしがきをつくるのが叶のしみ」と話してくれた時
「今年はわたしも自分でほしがきをつけてみたい!!」
と思いました。

そこでさそく山形のそ母にたのんでわたくしのいえ
にもしいぬき前のかきをおいてもらってほしがき
づくりにちよせんすることにしました!!
また、しいかきのしづみは、どうやってとるのが
かきをほすとなぜ“あまくなるのかについてもられて
みようと思いました。

2 こんなにすごい！かきのえいようパワー (牡蠣のひみつより)

「かきが赤くなるといしゃが青くなる。」というむかしのことわざがあります。これはかきは100グラムがほうふて、かきを食べるとびう氣にかかりにくくなるためにいしゃのじごとがなくなるといういみです。かきにはビタミンCが多く含まれています。レモンがじゃう100グラムのビタミンCは50ミリグラムです。ところが、かき100グラムにはなんとやく70ミリグラムのビタミンCが含まれているのです！レモンを100グラム食べるのはたいへんですが、かきならば1コがやく200グラムほどはありますから、1コ食べただけ、人がひとつとする1日あたり100ミリグラムのビタミンCがじゅうぶんとれてしまうことになります！



3 しづかぎとあまがき

かきにはしづかぎとあまがきがあります。かきがじゅくしてくると水にとけるタンニンもしだいに水にとけないタンニンにかわります。あまがきは、水にとけるタンニンがはじめから少ながたりかきのみがけたい内にタンニンが水にとけなくなるようながきて、せいじゅくするとしづみがくなります。

しづかぎには、あまがきい止にとうがくまれています。むかしは、しづかぎをあまくておいしいほしがきにて、食べものが少なくなる冬の間、きちうな食べものとして大切にしていました。さらに、さとうがめずらしかった時代にはほしがきはさとうのかわりとしておかせりようりにりようされていました。じっさい、ほしがきのあまさはさとうの「1.5ばし」はあるといわれています。どうで、あまくてやめられないほどおいしいわけです。ほしがきのひょうわんについている白い粉は、ブドウどうとかどうがけ、しょう化したもののです。

4 かきのしるい、いろいろ

(くにものひみつ
せかじのほぞん食①
ほぞん食の絵本②くにもの)

べに
糸工かき(山形けん)

ひらたねなしがき(山形けんにいげけん)

どうじょうはちやがき(ぎらけん)

いち田^たがき(長のけん)

三^{さん}柱^{しゆ}がき(とやまけん)

こうしゃう百目^{百目}(やまないけん)

今^{いま}じょうつるしがき(ふくいけん)

しがき

ふゆうがき

じろうがき

ごしゃがき

ねねがき

5 かきをほすとどうしてしぶくなるの？

(くだものひみつせかいのほそんしょくの
ほそん食の絵本②くだものより)

A しうがきのあじみにちょうせん

しうがいてどんなあじなんだろう？と思ってためしに、
しうがきを ガリ、とかじってみたことがあります。
もちろんしうぬき前のしうがきです。
さいしょは「あれ、？あまいぞ。」
でもすぐに「うわっ！！口の中にザラザラした
へんなものがひろがってぜんぜんとれないよ！！」
口を水でゆすってもしばらくザラザラが止まらず、
とてもたいへんな思いをしました。こんなにやかしな
かきのしうは、かきをほすとどうしてなくなるのでしょうか？

B かきのしぶについて

かきがしぶいのはタンニンとうせい分がつくまれているからです。このタンニンには水にとけるものと水にとけないものがあります。しぶがきにつくまれているタンニンは水にとれるタンニンです。水にとれるタンニンを口に入れると、タンニンが舌のあじをかんじるふうにくついてつよいしぶみとしてかんじるので、水にとけないタンニンを口に入れても口の中でころころしているだけで舌のあじをかんじるふうにくつくことがないので、しぶみをかんじません。

C しぶがきがあまくなるひみつ

しぶがきをほすと、ほしているうちにタンニンが水にとけなくなります。水にとけないタンニンは、わたしたちはしぶいとかんじないので、しぶがきを食べられるようになります。

かきのしぶをぬくといふのは、タンニンをとりのそこのではなく水にとけないタンニンにして、舌の上でかたまるはんのうをぬすことなのです。

6 おいしいほしがきの作り方

①かきの木からみをとると、ひもがかけやすくなります。



②へたをとて、かいわをむきます。



③ひもをかけます。



④かきをほします。雨があたらなくて風通しのよい場所(のき下など)がよいでしょう。気温の高いときは、2~3日置くと、かじかほえにくくなります。

⑤かきをしましたら毎日チェックしましょう。しかしでかくはえていきやすくして、スプレーなどしてしうちゅうをふきかけてください。

⑥10日ほどたつとしうみはゆけてあまくなりります。やわらかいましかきが好きな人は、とり入れて食べてもよいでしょう。でもその場合、水分が多くてかびがはえやすいのでほそんするとときは、ラップフィルムでうしてれいとうこに入れてください。

⑦30日ほどしたら、とり入れます。このだんかいで「ほどんせいの高いましかき」になります。

⑧さらに、とり入れたかきを空きはーなどに入れてください。うこに入れます。10日から2週間ほどでかきのどう分かれの人にについて白いことをいたしました。これでわいせいましかきができあがります。

(「おはあちゃんとつたよ!おいしい丸がきより)

⑦ほしがき作りにちゅうせん!!

2014年11月6日母に手伝ってもらしながら
わたしもほしがき作りにちゅうせんしました。

ざいりょう

- ひらたねなしがき 45コ
- しょうちゅう
- なわ
- ピーラー

やくわりふじたん

わたし：かわむき

母：しうちゅうでさきん

：かきこなわをかける

：なわをからさせてほす

作成日

作成者



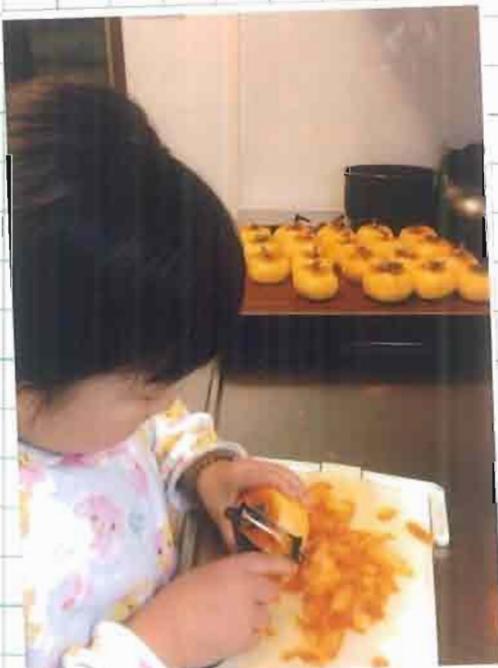
2014年11月6日

山形のそばのいえの
にわにあるかきの木に
毎年なるかき。そばが
もいて、えだを丁字の
形に切っておくと
くれました。



いよいよかわむき
かいし！

ピーラーでていねいに
むきます。



かわむき
つかれるが
たのしい！

といご
まざ
がんばる
ぞ！！



20コ



25コ

あわせて
45コ!
むきおわり
ました!!



なわの
ひもとひもの
あいだに
丁寧のえだを
とおし
て
ひっかかるように
します。

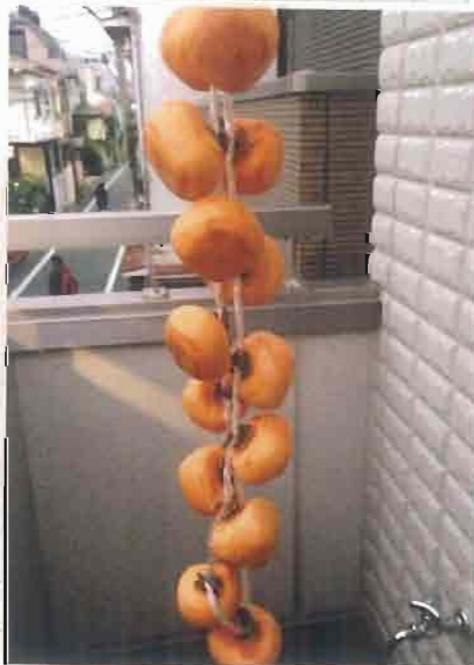


かきどうしが
くっつかないように
ひっかけます。
こんなようになります。



1本目がんせい!

ぶら下げたようす。



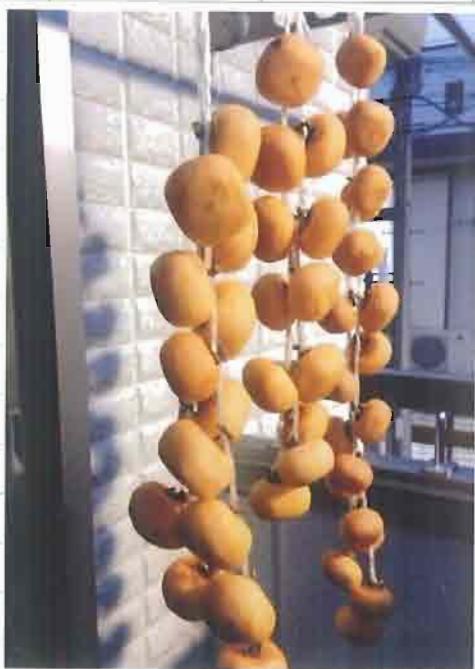
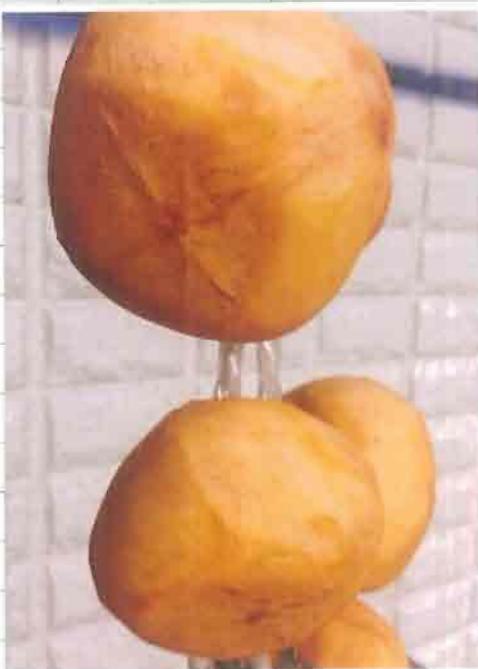
(1) 1日目

11月7日午後4:52



ひをうめんがんしがわいて
きました。

これからも毎日午後5時ごろに
がんさつすることにします。



(2) 11月6日 →
雲り時どき小雨

日があたっているようす。

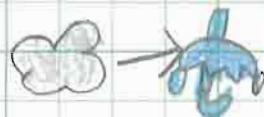


(3) 11月9日 →
雨のち雲り

(4) 11月10日
すこししほんてきた。



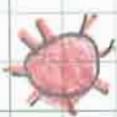
(5) 11月11日



(6) 11月12日



(7) 11月13日

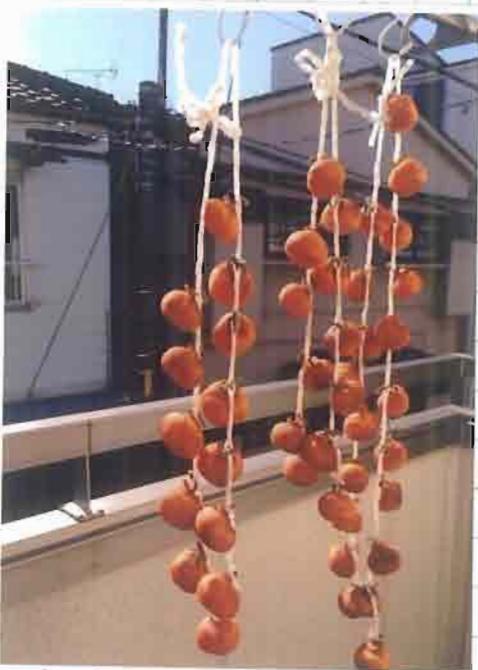


(8) 11月14日



6こにカビが生えた。
カビをけずりと、ご
アルコールしょうどく。

4こにカビが生えた。
カビをけずりと、ご
アルコールしょうどく。



11月14日

外に干しました。だいぶかわってきた。



(9)11月15日



(10)11月16日





(1) 11月17日



(2) 11月18日



11月18日

はじめよりしわしわになった。



(3) 11月19日



やく二週間のがんさつし。うりょう。



(2011年11月27日)

3週間後のように。かたくなってきた。

さとうが引き出した。

たべてみよう！



チョコレート
みたいで
あまーい

おいしい！

せんせん
しがくない！

★ ほす前後のひかく



ほす前

1こ224
グラム。

とても
みずみずしい。



1月27日
(や
3週間後)

1こ42グラム。

ひつめんに
さとうが
ふきはじめた。
中はまだ
やわらかい。



(さん考)
12月21日

1こ30グラム。

水分がなくなり
ひつめんが
しわしわに
なっている
中はせんいが見える



8 ほしがき名人、どうじょう!!

山形のそぼの友だちにほしがき名人がいます。
きたざわみゆきさんといいます。上山しにすんでいます。
きたざわみゆきさんの作るほしがきは大人気で、
毎年たくさんの人からちゅうもんがきてたくさんはねば
しているそうです。わたしも、みゆきさんのほしがきを
食べたことがあります。みゆきさんのほしがきは本当に
びっくりするほどあまくて一どに何にも何にも
食べたくなって、母に「大切に毎日1つずつ食べようね。」
と、とめられるほど大好きです。夏休みに山形の
そ母のいえに遊びに行った時、そ母にたのんで、
みゆきさんのほしがきのう園につれてもらいました。
山形のそ母のいえから上山しのみゆきさんのう園まで
車で30分くらいかかります。8月16日いよいよ出発です!
かきは秋にしゅうかくするので、8月はほしがき作りの
じきてはないけれど、わたしはとてもわくわくしながら、
車にのっていました。

8月16日

×たやかecoのさんじにうわく！



きたざわみゆきさん、
ほしがきのことを
いろいろ教えてください！
よろしくおねがいします!!



べに
紅がきばけと
「はせ」



かみのやま
上山とくさん
の紅がき



紅がき
ばたけ



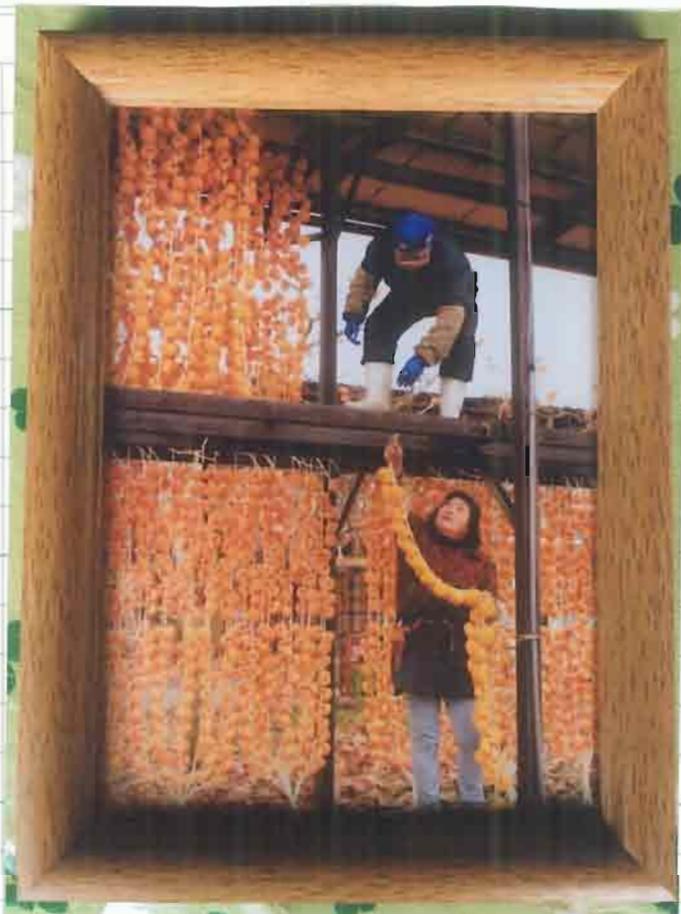
「はせ。」
ここがかきますだれ
かきのれん、の
場所になる。



遠赤外線の
もう

← こやの二かい

← れんたんのもう
こでいはおうくんじょうをする。



いちばん新しい
分きすだれ、分きのれん
のしゃしん。
毎年、このみことなふうけい
をさつえいするために、
テレビきょくや新聞社から
しゃざいがくるのです。

?ど、ちがわたりのど、ちがみゅきさんのはしがき?



わたし



みゅきさん

みゅきさんのはしがきのほうが、やわらかくて、
白いです。うがひついています。
みゅきさんのがめのこたわしてこすったからかな?



みゆきさんが書いた
絵はかく、といふそうです。



こやの
天じょうに

今年二回目のツバメの
親子。

はんぱいするほしかきのはこの中に入れるせつめい書。

雪の里から

春、夏、秋、

冬、

土と水と太陽の恵みを

うばいいただき

あずやかに熟し下しぶ柿

なめらかにやさしくもさす

あはあはと
やわらかな冬の日差しの中を

歲末方々しが吹きぬけ

やがてゆきり／＼せぐります

そして

遠赤外線と技と仕掛け

我が家じまんつほし柿

初雪つきあがりです

農園



山形県上山市柏生27番地
電話(023)672-2718
FAX(023)672-5678

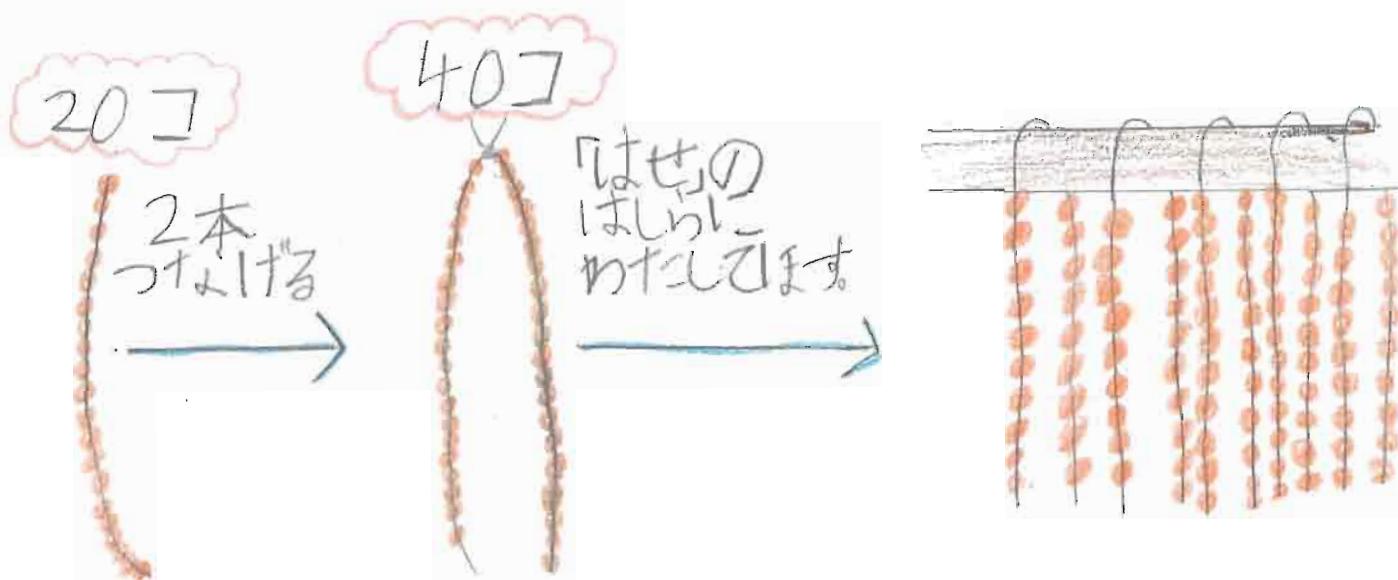
9 きたざわECOのう園インタビュー

A つくりかた

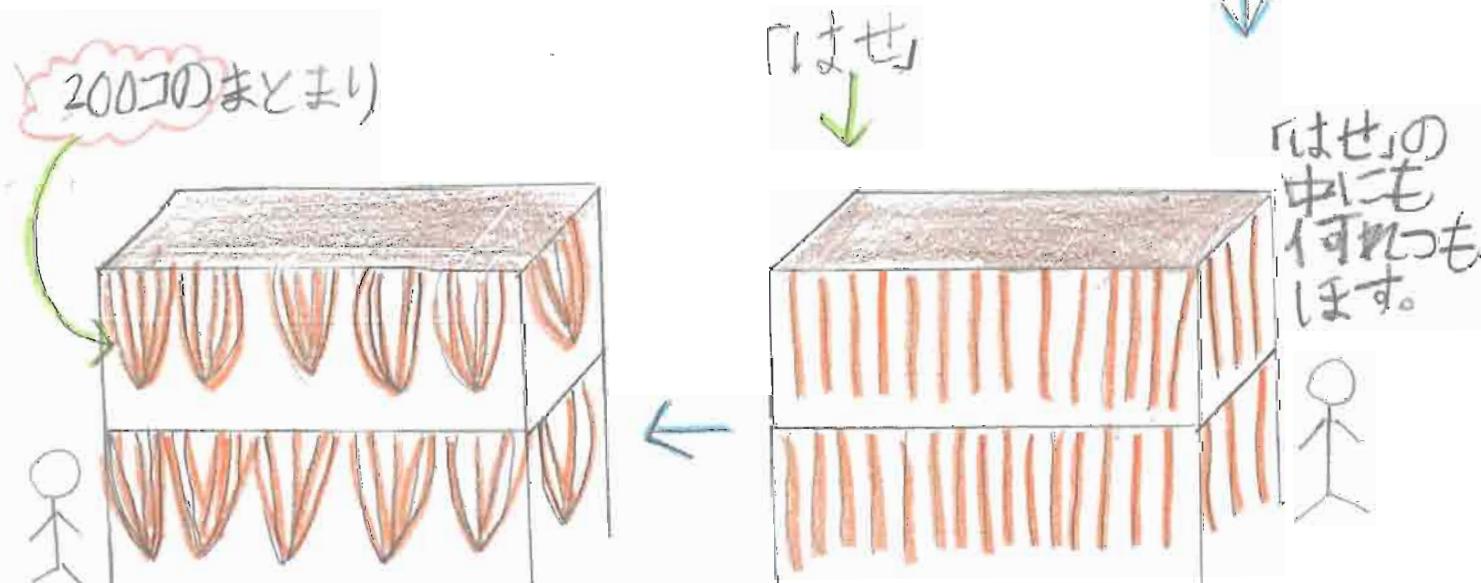
- ① かきをもいで、えだを切て、へたをとる。
- ②じどうかわむきや、はんじどうかわむききて、かわをむく。
- ③かきに、なわをかける。
- ④カビぼうしの、アルコールレショウどくや、いおうくんじゅうをする。
- ⑤外にします。
- ⑥こやのかんそうしてほす。かんそうしつをむろともよぶ。
遠赤外線でかんそうさせるむろと、れんせんたんて
かんそうさせるむろがある。遠赤外線でかんそう
させたほうが、やわらかい高きめひんになる。
- ⑦こやのつかいてほす。かきが9割りほどかんそう
したあたりで、かゆのこたわしをかけながら手で
もんでやわらかくしたり、ゴミがついていないか
チェックする。

⑧⑤～⑦のほすき間は、気こうやほしはじめのじきで
かわる。そのため、ほしがきが"かゆかになりすき"
ないよう、人の手や目でやわらかさをチェックする。
⑨かゆのこたわして"こすたきずあとから、とう分が
しみだ"してくる。それが"かわいたらかんせい。
しばらくするとほしがきのこはうめんにさとうか白く
ふいてくる。

B 「かきすだれ」「かきのれん」ができるまで



何本も
何本もほ
せんじて
何本、何万コ!!



かきがかんそしてしつかなく
な。たから200コをひとまとまりに
して下でます。下でます。
数えやすいようにするために
風でとばないようにするために。

「かきすだれ」
「かきのれん」
のかんせい!!

C きたざわみゆきさんへしつもん

② 上山では何日間ほしますか?

- 気こうやはまはじめのじきてちからづか
だいたい3~4週間。

③ いつごろからほしますか?

- 11月はじめごろからむきはじめで、1月20日
あたりでおわる。いえのかきがせんぶむき
おわったらおわり。

④ 何ごくらいほしますか?

- 数えきれないるので分からぬ。かきの木も毎年
ふやしているので何本あるか分からぬ。
でも人がかきをむくのうかにはかきりがあるの
で、かきが多くなった年でもかわをむききれずに
毎年だいたい同じくらいの数になる。

③カビはどうしてはびこりますか?

・アルコールやしじゅうをかけたり、いおうくんじゅうしたりする。いおうくんじゅうとはいおうをいいしているおうのけたりのへやの中にかきをつるして、かきをいおうでコーティングすること。いおうくんじゅうすると、カビのほらしにもなるし、ほしがきが黒くなるのも、せけるがいおうがかきにつきすぎると食べんとして売れなくなるのであまりつきすぎないように、みきわめるのがむずかしい。

④もしカビが生えたらどうしますか?

・カビが生えたところをけずりとてアルコールやしじゅうをかける。

②とくにむずかしい点は?

- ・おんたん化のせいなのか、カビが生えやすくなってきた点。
- ・かきをむいてから1週間くらいがしづみがぬけてあまるなるころで、いちばんカビが生えやすいじきで、気をつけとこう。
- ・気こうが毎年ちがうので、ほしがきのつくり方も毎年同じにはならない点。

③気をつけていることは何ですか?

- ・見た目がきれいで、やわらかくできるようにしている。
- ・かきそのもののひんしつがわるいと、ほした後にヘタからはがれておちたりて、き上かりがわるがつたりする。自分たちで手入れをしてそだてたかきてほしがきをつくることで、おいしいほしがきができる。
- ・いえのかきが足りない年は、かきを買ってきてもそのかきのひんしつがはよどきないのでこまる。

- ・かきのしょうじくやのうやくや ほうしゃせんりょうの
けんさもしている。

③おいしいほしがきをつくるコツは?

- ・かきをかんそうしてかんさせたあと、かめのこたれし
てこすてみがく。こうすると、ひょうねんかきずいて
水分がでてきてしとりしたしあかりになる。
- ・かきのせ
上では、べに紅かきがとくさん。

「せかいいちしがいけどせかいいちあまい」と言われて
いる。せんいかが細かいのでやわらかい。

きたざわみゆきさん
どうもありがとうございます
ございました!!



10 しづかぎをあまくする方ほういろ
 (「かきより」)
 (「ほぞん食の絵本②(たもの)より」)

①ほしかぎ

しづかぎをほしかぎにするとほしているうちにタンニンが水にこけなくなるのであまくかんじるようになります。

②エチレンぬき

しづかぎとりんごをポリバケに入れてみますと、かきのついじゅくがすすみ、週間弱であまくなります。これは、りんごからでている老化ホルモンにふくまれるエチレンがしづかぎに作用しておこるげんしです。りんごのかわりにバナナやキウイでも同じことがおこります。

③たるぬき

さかだるとしょうちゅうを使うので、たるぬきと言われます。

2個のしづかぎのへたをしょうちゅうにひたしてへたどうしを合わせて新聞紙にくろみ、2重にしたポリバケの中に入れ

さらに、中の空気をぬいてし、かりとみ、します。5~6日であまくなりますが、かきの種類や気温によって多少ちがてきます。

④湯ぬき

~~42~~の湯の中にうかべておくと、24時間でしぶきぬけます。また、入浴後のこり湯にうかせ、これを数日間くりかえしてもしぶきぬけます。

⑤凍結ぬき

ほぞんをかねて、しぶきをれい凍こに入れておくと、一月ほどでしぶきぬけます。とり出したものをはんかい(ビラ)じょうたい(シャーベット)じょうたいで食べます。

⑥ドライアイスぬき

ドライアイスが気化するときに出たんガスを利用して、しぶきぬく方ほうもあります。だんボールか木のはこの中にホリバカラを広げ新聞紙に

くるんだ"ドライアイスをしきます。かきが直せつかれる
といったもので"ドライアイスとのさかいをボール紙で"
仕切りその上にかきをおいて、くろの口をしめ
ふたをしておきます。ドライアイスのりょうはかきのみ
1.5キロあたり約30グラムが"目安です。

⑦もみがらつみぬき

しおかきもかんせんにじくせばあまくなりります。
木の上でやわらかくなるのをまっていてもいいのですが、
木からもいたしおかきを、かたくずれがしないように、
もみがらや米ぬかの中に入れて、やわらかくなるのを
まつぼほもあります。あじはせいでんて、かきの上の
ぶぶんを切ってスプーンで食べます。ひやして食べると
ゼリーのようにつるつるとしています。

*かきには、たんさんのひんしゃがあってアリコールが
こづかてきなものや、たんさんのガスがもいているもの
などがある、それぞれしおのぬきかけがわかります。



(参考:
JAGAL-FOOKOOGA
ホームページ)

タンニンを水にとけなくする!!

タンニンはアセトアルデヒドといふ。
少しつとく、つと、水にとけなくする。

かきのさしそつきゅうをとめる
アセトアルデヒドをほん生ずる。

しづかきをあまする方ほうのけんり(33ページ)

①かわをむいてまわりにまくをくらせてこきゅうをとめる
(②エチレンがきをじくさせる。さんそくになる)
(ではない)

③かきがしょうちゅう(アルコール)をすうことでみの中で
アセトアルデヒドができる。
さらにみづばうすることで、さんそくにする。

④おゆにつけるとこきゅうができなくなる
物どくらのあんとほアセトアルデヒドができやすい。

⑤こきゅうをとめる。

⑥たんさんガスでさんそくにする。

⑦もみがらにつむることでさんそくにするこうがある。

日本のほしがき、ヨーロッパのドライフルーツ

(ほそん食の絵本のくだものより)

A むぎのうながした日本

日本では古くから食べられてきたものはそんなに種類が多くありません。いま食べられているくだもの多くは、明治時代になってから、せかいからあつめてさいしばいが進められたものです。江戸時代以前に食べられていたのは、温しゅみかん、かき、なつめ、ひわ、なじくらいです。うるい記ろくによるとほしがき、ほしなつめ、しおづけなし、しおづけかきなどは作られていたけれど、日本ではくだものはしゃぶしゃばにしてきて生で食べることがほとんどで、加工はそれほどさかんではありませんでした。

B 日本のほしがき

日本でくだものを加工して食べることは多くなったけれど、ほしがきだけはべつです。ほしがきは昔から食べられていて、いまも日本がくちでつくられています。

ほしがきはおんだんないきてはあまりつくられていません。有名なさんちは高れいちや日本海がわの冬のさむさかぎひしいところに多いです。かきの木がかれずこそだつちいきて、さむさかぎひしく空気がかんそうしていることがよいほしがきを作るだけなのです。

C ヨーロッパのドライフルーツ

ヨーロッパやアメリカ西アジアは、いろんな種類のくだものがみのるくだものゆたかなちいきです。しかも、これらちいきは気こうがんそうしているので、水分の多いくだものでも手かるにほしてほぞんすることができます。それで、さまざまなドライフルーツが昔から作られてきました。また、ヨーロッパはさんちからさとうをたくさん手に入れることができたので、ジャムやゼリーといったくだものの加工ほうも早くはったつしました。

D 小麦粉とあいしょうがいいフルーツ

ヨーロッパでは、パンやビスケット、クキーといった小麦粉を使った食ひんがでんとうてきに食べられてきました。中にトライフルーツをやきこんだり、ソムをぬって食べたりしました。日本ではくだもの種類も少なくさとうもきちゅうひんだったことから、食じにくいたものをとり入れることやさとうを使った加工はあまりありませんでした。小麦粉のパンとちがってお米はくだものとあじのあいしょうがわかるかたのですね。

12 くだもののはぞんほうほうとほぞん食いいろ

(ほぞん食の絵本②「くだもの」より)

くだものは、しうがくできるじきが「かき」られています。生で「きせつご」とのしゅんのあじをたのしめるのはうれしいけれど、「いちどきにたくさんしゅうかくできた時はほぞんがいたいへんです。くだものはしゅうかく後もどんとじゅくしていくので、やわらかくなりすぎるとおいしくなくなるし、水分やどう分も多めなのでくさりやれいです。そこで、生で食べれない分をいろいろな方ほうでほぞんできるように加工してきました。

| 加工方ほう | 目てき | ほぞん食 |
|-------|--|---|
| かんそう | カビやものをくさらせるさきんなどの びせいは水份がないと、生きて ふえつけられない。くだものをほして カラカラにかわかすと、たとえまわりに びせいはつがついてもうえることができ くさらない。 | ・ほしがき ・ほしどう ・ほしマフー ・ほレフルーン など |

| 加工方法 | 目次 | ほそん食 |
|-------|---|---|
| さとう | さとうのうどが60~65パーセントあると ひせいじつは体の水分がばれて 生きていけなくなる。 | ・ジム ・さとうづけ ・スマート ・シロップづけ など |
| さん | レモンじるや食すのようにすぱもの 中ではほとんどのひせいじつは生きて いけない。 | ・シロップづけ など |
| アルコール | アルコールにはさきんさようがあるので しうちゅうなどのアルコールにつけると くさらすにはそんができる。 | ・カクテル など |
| かねつ | かねつすればたいいのかびやさいきを ころすことができる。 | ・ジム ・シロップづけ ・ヌース など |

13 おわりに

去年の11月に、自分でほしがきを作てみたり、
今年の8月に、じさいにほしがき名人のお話を聞いて
みたり、たくさんの本を読んだりしてわかったことは、
ほしがきなどのほそん食は、むかしの人が
きょうな食べものを持たにしないために考えた
ちえのけっこうだということです。ほそん食は、作る人が
てまとあいじゅうをかけた大切な食べものだと
わかりました。それから、おもしろいは見もありま
した。わたしはあまがきより、しおぬきした
しおがきのほうが好きですが、それはあまがきより
しおがきの方がどう分が多いので、しおがきの方が
うまくかんしたからかもしれないと思いました。
去年までのわたしはかきやほしがきはただおいしく食べる
だけでした。けれども、今のわたしはかきやほしがきを
見るたび、「はあばがせんぶかきをひいてしおぬきておくてくれたんだね。
おはあちしがみゆをもいてほしてくれたんだね。」

「みゆきさんが、かのこたわして、みがいてくれたんだ
な。」

といろいろなことを思ってかんしゃの気持ちが
わいてきます。わたしはせつたい、今年も自分でほしがき
を作つもりで、そばに、しぶがきをおいてもらえる
ように、たのんできました。これからもずっと作り
つづけたいです。そしていつか、自分の子どもにも
ほしがき作りを教えてあげるつもりです。

そのために、そ母のいえのしゅがきの木から
いつまでもかきをしゅうかくできるように、わたしもか
きょうかしていきたいです。

またそ母の話では、さい近は高齢化のため
かきをしゅうかくする人がへてしまい、かきがしゅか
されず、木にのこたままになつてゐる木が、そ母の
いえの近じにもあちこちにあるそうです。そのかきのみが
じゅくして、そのままおちて生ゴミになつてゐる話を聞くと、
とてもざんねんな気持ちになります。

かきをむだにしないために、みんなでかきをもいて、
日本のかしの人が大は、見してくれたほしがきを作て、すうとんびうけついていけたらいいなと
思います。



秋のおわり、
えだの先にたつた一つ
のこされたかき。
これは人からせんへ、
かみしゃのしるしや、
またつきの年もかきが
たくさんみのるようことに
おまじない。
(ほしがき上り)

14 ☆さん考にした本

| NO. | ちょしゃ名 | 書名 | 出版社名 | 図書館名 |
|-----|------------------|---------------------------|---------------|---------|
| 1 | 小竹千香子 | くだものひみつ | や・え・ら 書ほう | 目白、ち・おう |
| 2 | にさわよう子 | せかいのほそん食 | 星の たまき会 | ち・あう |
| 3 | はまだけい子 | うみばあちゃんのほしがき | うみかん 書店 | いはな |
| 4 | やまとしこ | かき | うみかん 書店 | ち・あう |
| 5 | 小山てつお | くだものー・うしきなくだ るじかわがみ | くだもの 小みね書店 | ち・あう |
| 6 | | おばあちゃんとつくったよ! おいしいほしがき | ひさかた チャイルド | 目白 |
| 7 | 西村 ゆたか | ほしがき | あかね 書ほう | 目白 |
| 8 | こしみすまみ うえだまさと | ほそん食の絵本② くだもの | のう文きょう | 目白 |

☆さん考にしたホームページ

JACKLE福岡ホームページ