

第一回目のお泊り保育が、感謝のうちに終わりました。

幼稚園の畑で収穫されたスイカで「スイカ割り」をしました。自前のスイカで実施できたのは、初めてか2回目となります。「お泊り保育連絡会」のスライドでご覧いただきましたように、なかなかスイカが割れませんでした。1人2回ずつしました。1名が真ん中に当てましたが、割れなくて続行しました。私（井上）が最後に模範を示して見事に真ん中に的中させたのですが、ヒビも全然入りませんでした。それが完熟していないことを証明しております。

大島梨園から糖度計をお借りして測定したところ「12度」ありました。スイカは13度以上あればかなり甘いと言われていています。それでも今年の幼稚園のスイカは、上の方だけでなく下の方まで甘みがあり、有機肥料ならではの豊かな味わいがありました。

こうしたことを総括すると、種はかなり黒かったですが「スイカ割り」のスイカは、完熟度が70～80%だったと思われます。「保育体験会」のある19日（火）に、今度は「黒いスイカ」を食べる予定です。

実は、7月13日頃スイカ2個に「小さい穴」と「広くて深い大きな穴」が開いていました。「カラスの泥棒」にやられてしまいました。翌日には「カラスの泥棒」にやられないように網を変えようとしておりましたのに、1歩間に合いませんでした。10年ほど前までは「カラスの泥棒」の被害は全くなかったのですが、「生ごみ」を漁るようになって、おそらく人間の食味に近づいてきたと思われます。

実は、昨年幼稚園のスイカは豊作でした。昨年一番最初に大きく実ったスイカの収穫を楽しみにしていたところ、「人間の泥棒」に盗まれてしまいました。その後、スイカ畑に「このスイカは園児が食べます」と書きました。

昨日、普段食欲が乏しい子がスイカの白い部分まで、2つも食べていた事が印象的でした。ある子が「生まれてから食べたスイカの中で、一番美味しかった」と言っていたそうです。

2022年7月16日

さつき幼稚園理事長 井上高光