

# 干し柿作り体験

令和1年10月27日(日)



今年の干し柿作り体験は、例年になく柿が不作ということに加えて、最近の天候不順により、柿もぎの作業がなくなりました。  
29名の参加者の皆さんとともに、干し柿作りからセンターで行いました。



センター職員を講師に、干し柿作り開始です。熟練の方から、初めての方までいらっしゃいました。



ハタのあたりの皮むきに苦戦しながらも、参加者同士協力しながら作業を進めてくださいました。



センターでは熱湯での殺菌方法で行いました。  
美味しい干し柿にするには、風通しのいい場所に干すことと、表面が乾いてきたら柿を優しく揉んであげることが大切です。  
後は、寒さによって甘い干し柿ができます。  
出来上がりが楽しみです。