



干し柿作り体験



令和2年11月7日



今年の干し柿用の柿は奈良県から仕入れた「江戸柿」を使用。
 大きさとみずみずしさが自慢の渋柿です。
 今年は午前と午後の2回にわけて、密にならない空間でのんびりと
 干し柿作りを楽しんでもらいました。
 寒さも増してきました。美味しい干し柿ができるように☆



今年もこの季節がやってきました。今年は少人数で実施しました。常連さんから初心者まで、自分のペースでのんびりと雑談も交えながら作業を進めました。



☆作業工程☆

- ①柿をむく（へたを切らないように！）
- ②紐に結ぶ（柿同士がくっつかないように！）
- ③お湯で殺菌（10秒！）



寒さが柿を美味しくします。
 表面が乾いてきたら、柿を優しく揉みます。
 干し柿を育てるこの作業が
 甘さ引き出し、美味しい干し柿にします。



干し柿を食べてみると・・・
 水分の多い柿なので、あんぽ柿のよう
 に中がロトロトで甘い干し柿が
 出来上がりました！

