

干し柿作り体験

令和3年11月7日(日)・8日(月)



今年は、2日間計4回に分けての開催です。
のんびりとそれぞれのペースで干し柿作りを体験してもらいました。
美味しい干し柿にするには、参加者の干し柿への愛情が必須です。今年も立派な柿が届きました。



江戸柿 10個、富山柿 10個、計 20個の柿を選びます。すべての柿の皮をむきます。ちょっと大変。



皮をむいた柿をひもに吊るします。柿同士がぶつからないように、間隔をあけます。どこに干そうかな…



その後、熱湯で消毒し、ここまでの工程は完成。あとは、おうちで干して、日々のお世話をします。
美味しくなるように、表面が乾いたら、優しくもみます。もむことで、全体に甘さをいきわたらせ美味しい干し柿に☆

美味しい干し柿が
できますように☆

