



干し柿づくり体験



令和4年11月6日（日）、7日（月）

今年も、みなさんが生活スタイルに合わせて参加しやすいように日曜と月曜の午前の部、午後の部の計4回、イベントを実施しました。初めての方もリピーターの方も楽しみながら作業されているようでした。



今年は3種類の柿を使って干し柿をつくりました。みなさん江戸柿の大きさにびっくりしていました。（一番左側の柿）



へたの葉っぱを取り、皮をむいていきます。20個の柿をむき終えた時には、みなさん柿向き名人になっていました。

柿をひもについたら、大鍋で消毒します。

へたに枝がなくて、ひもにつけられない時用の干し柿専用クリップもあるんですよ。

あとは持ち帰って、風通しの良い場所に干します。一番の大敵はカビ。おいしい干し柿ができますように♪



今年、変わった形の柿が多くて、少しむきにくいものもありましたが、「干し柿づくりにハマりました」というお声もあり、楽しい2日間となりました。