



干し柿を作ってみよう！



1.【皮むき】

柿枝とヘタは落とさないで、皮をむきます。
ピーラーで剥くと楽に剥けます。
とんがったほうから枝のほうへ向けて
真っすぐ縦に剥くと剥きやすいです。



2.【ひもにくくる】

せん状になったビニールひもで干します。
くるんとねじれた紐のすき間を開いて、枝を差し込みます。
なければ荷造り用のビニールひもでも大丈夫です。
枝が抜け落ちないようにくくって下さい。



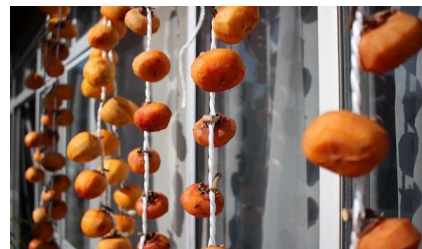
3.【殺菌】

鍋に湯を沸かし、沸騰した状態で5秒間入れて引き上げます。
カビが生えにくくなります。
※ひもで結ぶ前に熱湯につけても大丈夫です。



4.【干す】

軒下の日当たり、風通しのよいところに干す。
雨にあてるとカビが生えます。
柿同士が触れないように紐をずらして吊るします。
くっつくとカビが生えるからです。



5【もむ】

1週間位して外皮が固くなったら、親指と人差し指を使って
押すようにして軽くもむ。 数日後さらに柿をもむ。
軒下の日当たり、風通しのよいところに干す。
雨にあてるとカビが生えます。
約1週間後またもむ。この時は柿の中心まで揉み切ります。
こうすると表面は固いけどまだ中が渋いということを防ぎます。
渋が早く抜けて早く甘くなります。
干して約3週間後に完成です。