



干し柿

材 料
渋柿

干し柿は寒くなってから作ると
カビにくいです。

作り方

- 1 渋柿は枝がついている状態です。(写真1)
- 2 ヘタと枝を残したまま、包丁や皮むき器で皮をむく。皮をむくのにジャマになるヘタの葉は手で取り除く。(写真2)
- 3 長さ1メートル程に切りそろえたひもの両端に、柿に残した枝の部分結びつける。(写真3)
- 4 3のひもの真ん中あたりを持ち、大きな鍋に沸かしたお湯の中に柿をつけ、上下左右に動かす(写真4)。
殺菌になり、カビにくくなります。
- 5 表面がうっすらと白っぽくなったら鍋から上げて、そのまま風通しが良く雨のかからない場所に干す。(写真5)



上品な和菓子
のようでおいしい



14-15

干し芋

材 料
さつまいも



作り方

- 1 さつまいもをスティック状に切る(写真1)。さつまいもは細いものならそのまま干してもよい。
- 2 1をふかして、ざるなどに重ならないように並べ(写真2)、日当たりがよく風通しの良い場所に干す。



皮をむく時にやわらかくなってしまっている渋柿は干し柿にはできません。やわらかくなっている部分は渋みが抜けていて甘く、そのままでも食べられます。お好みでさとうを加えたきな粉をやわらかくなった渋柿にかけて食べると、おいしいお菓子になります。また、渋柿の渋味が残っている柿は、麦こがしに混ぜあわせ、一晩おくと程よい甘さになりおいしくいただけます。柿こずきといひます。