

干し柿



材料 作りたいだけ

しぶ柿・・・・・・・・作りたいだけ

しぶ抜き用焼酎・・少々

手順

1. しぶ柿の皮を縦方向にピーラーで皮むきする
2. 50～60 cmの紐を、しぶ柿の個数の半分量用意する
3. 用意した紐の両端に、しぶ柿のヘタもしくは軸の部分にくくりつける
4. 鍋に熱湯を沸かし、その中へ、結んだしぶ柿を5秒つけて取り出す
5. 霧吹きに焼酎を適量入れ、④に吹き付ける
6. 雨や朝露、夜露がかからない風通しの良い軒下などにつるして、2～3週間、干す
※風通しが良い所であれば、室内でも構わないが、カビに注意する
7. 干し始めてから3日程度で、しぶ柿の表面が乾いてきたら、軍手（使い捨て手袋などでも可）をはめた手で、やさしくモミモミする
※力が入りすぎると、しぶ柿の表面が破れてしまうので注意する
8. 写真のようになったら、完成

※運よく、良い天気と寒気が続けば、白く粉を吹いたような干し柿も作れます
カビ防止のために、作った日から、しばらくはよく晴れた日が続くことが望ましいので、天気予報をよく確認して作り始めるとよいでしょう