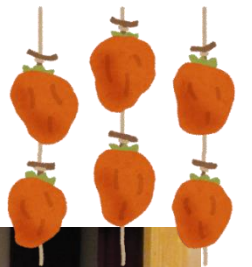


体験せいわ学⑧ 「干し柿づくり体験」



毎年11月中旬に開催している「干し柿づくり体験」。今年は清和地区内外を問わず17名の方が参加されました。中には外国籍の方も参加され、参加者同士で話の弾む和気あいあいとした雰囲気となりました。

実際に干し柿を作る中で、皮をむくにもポイントがあることを知り、参加者からは「知らなかった!」と驚きの声があがっていました。当日は食べることができませんが、持ち帰った柿を干して...今年は暖冬のようなのですが、美味しい干し柿ができたでしょうか?



干し柿作りを教えてくださいましたのは、NPO 法人いきいき清和スタッフの木曾野さん。「清和で干し柿を吊るしておく、サルに取られてしまう」とのお話に、参加者はビックリしていました!



「我が家ではこう作る」と、作り方の違いに話が弾みます。色々な話題が出る楽しさもみんなで作る醍醐味ですね。



干し柿を吊るす時に使う「棕櫚(しゅろ)の葉」。結び方が難しかったようで、参加した子どもはスタッフの手つきを真剣に見つめていました。



棕櫚(しゅろ)の葉



柿の皮を剥いた後、棕櫚の葉で柿を結んで6秒ほど熱湯消毒をします。その柿を風通しの良い場所に干しておく、干し柿の完成です!