

干し柿は夕暮れに干す。柿を天日干ししたものは、干し柿の味は天日干ししたものよりも濃くなる。

くだもの

新聞

発行者 山岸空音

発行日 12月19日(火)

干し柿の歴史

日本の歴史に初めて干柿が登場するのは平安時代中期です。ここに祭りのおかしとして干柿が出てきます。干柿は保管しておけるので、非常食では数少ない楽しみとして各地に広がりました。製法も時代を経て改良していきまます。古くは枝ごと天日かんそうする原始的なものでしたが、明治以後は現在のようにならへたをひもで結んでぶら下げる干し方になりました。

干し柿の作り方

⑤ 干す	④ ひもをくる	③ 皮を剥ぐ	② ヘタを取り除く	① 材料を用意する
干すには、乾燥機や自然乾燥の場所用意。自然乾燥の場合は、雨に濡らさないように注意。乾燥機の場合は、温度と時間を調整する。	ひもをくるには、乾燥機や自然乾燥の場所用意。自然乾燥の場合は、雨に濡らさないように注意。乾燥機の場合は、温度と時間を調整する。	皮を剥ぐには、ピーラーで皮をむく。むくときは、皮が残らないように注意。むく後は、皮の残りを取り除く。	ヘタを取り除くには、ヘタが取れやすいように注意。ヘタを取り除く後は、ヘタの残りを取り除く。	材料を用意するには、柿を洗った後、柿の葉をのうすい部分を手でむしり取り、固いヘタだけを残します。ヘタが取れやすいように注意。
⑩ 保存について	⑨ 14日目	⑧ 10日目	⑦ 3日目	⑥ 1日目
保存には、乾燥機や自然乾燥の場所用意。自然乾燥の場合は、雨に濡らさないように注意。乾燥機の場合は、温度と時間を調整する。	14日目は、乾燥機や自然乾燥の場所用意。自然乾燥の場合は、雨に濡らさないように注意。乾燥機の場合は、温度と時間を調整する。	10日目は、乾燥機や自然乾燥の場所用意。自然乾燥の場合は、雨に濡らさないように注意。乾燥機の場合は、温度と時間を調整する。	3日目は、乾燥機や自然乾燥の場所用意。自然乾燥の場合は、雨に濡らさないように注意。乾燥機の場合は、温度と時間を調整する。	1日目は、乾燥機や自然乾燥の場所用意。自然乾燥の場合は、雨に濡らさないように注意。乾燥機の場合は、温度と時間を調整する。

干し柿レシピ

干し柿ヨーグルト

材料

干し柿...1パック
ヨーグルト...1パック

作り方

干し柿を適量にはさみで切り、ヨーグルトに漬ける。漬けた後、ヨーグルトを混ぜる。漬けた後、ヨーグルトを混ぜる。



干し柿豆知識

ふつふつの柿で干し柿を作ったが??

実は渋柿以外の柿は干し柿作りには向いていないと言われている。理由は、渋柿は糖分が多く、水分が少ないため、干し柿にするには、糖分を減らす必要がある。理由は、渋柿は糖分が多く、水分が少ないため、干し柿にするには、糖分を減らす必要がある。



感想

最初は干し柿を作るのがかたんだと思いましたが、色々と工程があつて時間がかかるとは思いません。干し柿を作った昔の人のちえにおどろかされます。干し柿を作った昔の人のちえにおどろかされます。干し柿を作った昔の人のちえにおどろかされます。