

桔露柿の作り方

<p>手又はナイフ等でヘタを取り、果物ナイフや皮むき(ピーラ)などで柿の皮をむきます。</p>	 <p>枝「T」の部分は、ひもに吊るすのに使用するため、折ったり、切り取らない様に注意。</p>   <p>暖かく湿度の高い日は、カビの発生に注意してください。</p>
<p>柿の枝「T」を利用して、ひもで2個の柿を結びます。 2個で1対の吊るし柿となります。</p>	 <p>枝「T」が折れてしまった場合は、細い糸などでヘタと柿の間の部分を巻き、吊るします。</p> 
<p>鍋などでお湯(熱湯)を沸かし、10秒程むいた柿を入れます。 これで殺菌を行い、カビの発生を予防します。</p>	 <p>やけどをしない様、充分注意してください。</p>
<p>日当たり、風通しの良い場所(洗濯竿など)に2個づつ、ぶつからない様に吊るします。 柿と柿がぶつかるとその部分が黒くなるので、間隔を空けて吊るしてください。</p>	 <p>雨に濡れないように注意してください。 雨が続き、カビが生えそうな場合は、アルコールを使う(焼酎など吹きかける)方法もあります。 風通しの良い場所に干すことが一番ですが、無理な場合は扇風機を使用する方法もあります。</p>
<p>(約20日後)あんぽ柿の状態(表面が乾き、中まで柔らかくなった状態)になったら、軽く全体を2~3回もみます(柿の中心部の繊維を切る感じで)</p>	 <p>天気の良い日に1回だけ実施。</p>
<p>形を良くするため、ひもから外し、「平干し」します(すだれの様なものの上に置き、さらに乾燥させる)。平干しする際、形が平らになる様中央を軽く押します。</p>	<p>天気が良ければ、1日2回程、柿の表と裏をひっくり返します。</p> 
<p>表面に白い粉が出て来ます。これは、柿の自然の甘味成分です。 全体的に白い粉が出てきたら美味しい桔露柿の完成です。 天気によりますが、からおよそ40日程で完成します。</p>	 