

渋ガキで干しがき作り

○収穫時期・・・10月中旬から11月上旬が一般的である。

※干しがき用など、渋ガキの種類や用途によって多少前後することがある

○収穫のポイント・・・色づきは、橙から朱色・黄色から橙色など
硬さは、程よい硬さのものが適している。

○注意事項：皮をむくときはヘタを残す

渋ガキをもぐときは、ヘタをT字型に切る。

雨が降ったらすぐに室内の風通しの良い場所へ移動させる

完成するまで約2週間～1か月ほどかかる

(とろつとした食感なら約2～3週間。

水分が抜け硬めの干し柿なら約1か月以上が目安。)

○渋ガキ準備：1. 渋ガキの皮を剥く

2. 渋ガキを沸騰したお湯に、約10秒つけ消毒する

3. 木にひもで渋ガキを吊るす

○干しがきを乾燥させる

- ・干しがきを吊るしてから約2週間過ぎにカキを少し揉んだ
- ・約3週間干して色々な先生方に試食をしてもらった
- ・干しがきは、風通しが良い場所、雨に当たらないように注意をした

(雨などが当たらないように、干しがきを守るための枠組みを自分たちで作成)

