

干し柿を作いましょう

夫の里は柿農家です。毎年渋柿を分けていただき、干し柿をせっせと作っています。昔の方々からみれば「えっ！」という作り方かもしれないませんが、大阪のベランダで簡単に作れます。一度試してみませんか？



作りたてのあんぽ柿
(干し物用ネットに並べて)



出来上がった
つるし柿

実演しますが、ご自身の作業はありません。
挑戦してみたい方には渋柿の入手方法等お伝えします。

日 時：令和7年10月18日(土) 13:30～15:30

会 場：長堀ルーム

講 師：山本 友江(S52 家食)

参加費：500 円

申込締切日：開催日の7日前まで

申込先：佐保会大阪支部HPへ