



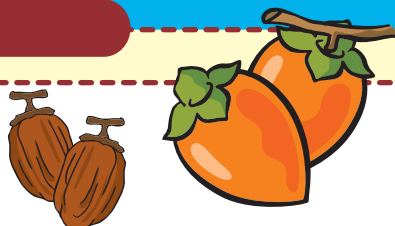
秋も深まり、柿の実が色づき始めました。近頃は多様な果実が出回り、せつがなくなった庭先の甘柿も忘れられがち。ましてや渋柿などは見向きもされなくなってきました。しかし、渋柿も干し柿にすると、甘いドライフルーツに変身します。ご近所で見つけたときは分けていただき、ぜひ「干し柿」づくりに挑戦してみませんか。



干し柿

材料

渋柿……20～30個



作り方

●皮をむく

渋柿は小枝をT字型に残して、皮をむく。

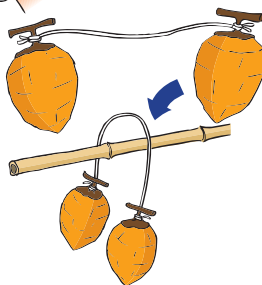


★柿にに含まれるタンニンは鉄と反応すると黒くなるので、包丁はステンレス製のものを使うとよい。

★むいた柿は沸騰したお湯の中に数秒漬けて滅菌すると、カビが生えにくい。

●吊るす

一組60cm長のヒモを用意、ヒモの両端を小枝のT字型に結わえる。



★柿どうしがくっつかないように上下間隔をあけ、物干し竿などに吊るし、日当たり、風通しの良い所に干す。

●実をもむ

1週間ほどたち、外面がやわらかくなったら、全面を傷がつかないように軽くもむ。



★2～3日後、さらにもんで柿のタネを中心部に集める。こうすると渋がより抜けて早く甘くなる。

●保存する

完成して1週間以内が食べ時。1個づつラップすれば冷凍保存もOK。



★作り始めて2週間前後で食べごろに。
(柿の種類や大きさ、天候条件、場所などによって異なります)

料理メモ

お茶うけやデザートに…



ヘタを切って、お茶菓子に。また、ドライフルーツ感覚でヨーグルトに入れてもよく合います。

なますなどの酢の物に…



大根やにんじんのなますなど、酢の物に加えると、干し柿のもっちりした甘さがよくマッチします。

食材ノート

甘柿と渋柿の違いは？

柿には甘柿と渋柿がありますが、なぜなのでしょう。柿はどれも「カキタンニン」という渋み成分を含んでいますが、甘柿と渋柿とはその種類が違います。富有柿などの甘柿は熟すと渋みを感じない「不溶性タンニン」に変化しますが、渋柿は熟しても「水溶性タンニン」のままなので渋さが残ります。ところが、これを日に干すと「不溶性タンニン」がらっと変化。甘柿以上に糖度が高くなるのだそうです。不思議ですね。

