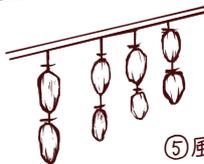


# 干し柿 の作り方



⑥外皮が固くなったら1週間に一度揉み込む。  
※焼酎で拭き取りするとカビが生えにくくなる。



①ヘタの周りの皮をむく。



②残った皮をむく。  
下からヘタに向かってむくか、ヘタから下へむくかは好み。



④煮沸消毒する  
沸騰したお湯に5秒程度つけカビを予防をする。



⑤風通しの良いところに干す  
柿がぶつからないようにする。  
(期間：2、3週間)



③柿がぶつからないように茎にヒモを結ぶ。

## ヒモの結び方

