

# あんぽ柿の作り方

[桃](#) [葡萄](#) [メロン](#) [柿（脱渋済み）](#) [あんぽ柿の作り方と原料柿](#) [あんぽ柿](#) [林檎](#) [ステビア](#) [ステビア製品](#) [杜仲茶](#) [リンク](#) [通販法による表示](#)



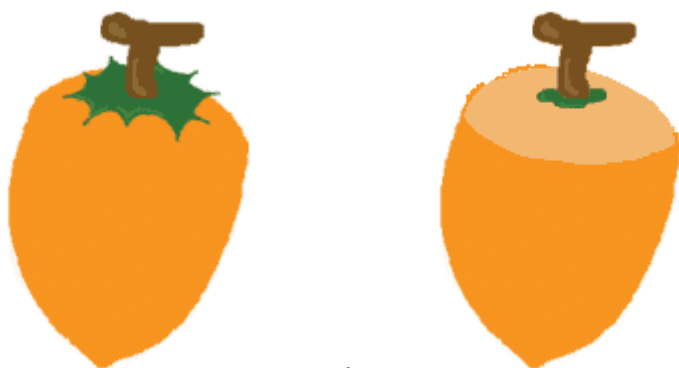
- ・あんぽ柿の「原料柿」の紹介です。
- ・原料柿は、蜂屋柿と平核無柿の2種類があります。脱渋していない渋柿です。

## 原料柿

今年度は加工再開モデル地区を設定し、モデル地区内でのみ原料柿の販売・加工が出来るようになりました。

しかし県からの指導でモデル地区外には原料柿が出ることが出来ないため、原料柿の販売は出来ません。

1、ヘタとヘタの回りの皮を一緒に丸くむく。



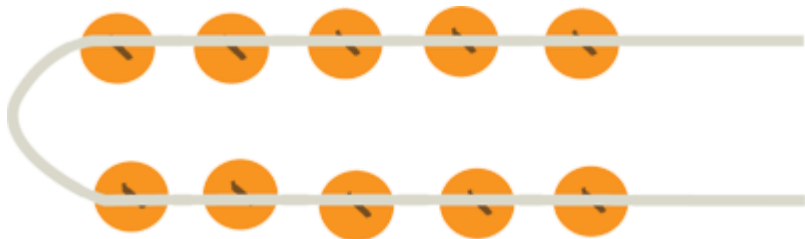
2、平核無柿は横方向に、蜂屋柿は縦方向にむくとむきやすい。



3, 柿干し用のロープに柿の首木 (T木) を挟み込む。



ロープ 1 本に平核無柿は 2 2 個、蜂屋柿は 2 0 個が目安です。



4, 首木が取れている場合

完全に取れているもの



半分残っているもの



## 5, 硫黄薫蒸（漂白、殺菌のために市販品は行います）

- 煙・異臭があるので住宅密集地・部屋の中では絶対に行わないでください。
- 硫黄薫蒸は必ずしも必要ではありません。

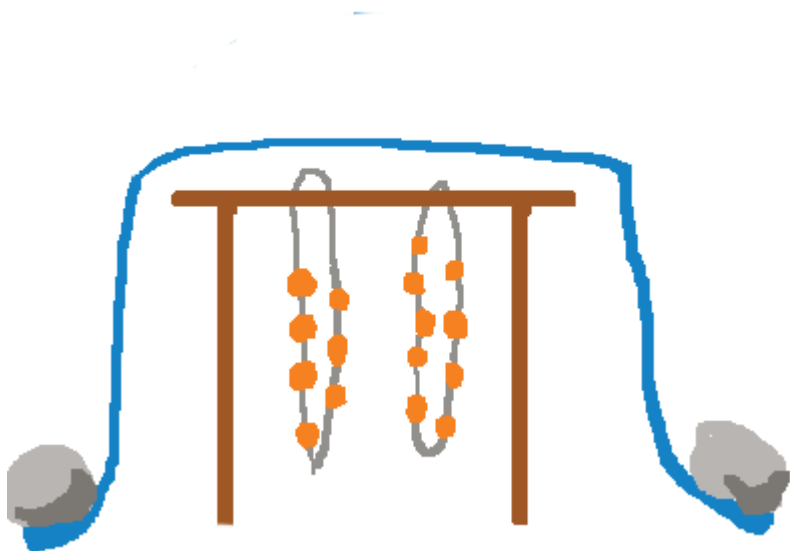
- 硫黄薫蒸が出来る環境の場合（やり方）

ロープに下げた状態のまま横木に下げ、回りをブルーシートのようなもので覆います。

金網に15cm四方くらいに切った新聞紙を乗せ、その上に硫黄を乗せます。

硫黄はスプーン等で薄くのばしてください。

新聞紙の周囲に火を着け、硫黄に燃え移ったらシートを閉めて煙がなるべく漏れないよう回りを押さえ、30分～1時間くらい薫蒸します。



## 6, 干す

風通しの良い場所へ干してください。

直射日光が当たりすぎると、黒く変色しやすいので陰干しの方が良いと思います。

黒く変色してしまっても、見た目が悪いだけで味は変わりません。

雨はかからないようにしてください。

約1ヶ月で食べ頃になります。（柿を揉んでみて中に芯が残らなければ良いです）

## 7、カビが生えてしまった場合

天候状況によりカビが生えてしまうことがあります。

アルコール度数の高いお酒等を歯ブラシなどに浸けてカビを取って下さい。

たっぷりアルコールを使い完全にカビの菌を死滅させれば、生えてこないと思います。

何度もカビが生えて、中身が酸っぱくなってしまったような時は食べられないのであきらめて下さい。

---

\* 難しく色々書きましたが、基本的には皮をむいて干すだけです・・・簡単です。

\* 原料柿は生食用の柿より見た目が悪いですが、ご了承下さい。（若干の擦り傷・表皮の黒変がありますが、加工上なんの問題もありません）