

## 季節の手仕事「干し柿作り」をおうちで

---



出典：PHOTOHITO

そのままでは食べられない渋柿を干して乾燥させることにより、渋抜きがされ、おいしくいただける干し柿。秋の情緒あふれる光景を目にする方も多いと思いますが、里山だけでなく、おうちでも手軽においしい干し柿を作ることができます。

## 基本の「干し柿」の作り方

---

### | 用意するもの



出典：ふたりごはん

- ・渋柿（できれば枝付きの柿）枝に紐を結ぶと簡単に吊るすことができます。
- ・焼酎
- ・霧吹き
- ・紐
- ・ハンガー

## 作り方の手順

①洗って皮をむく





出典：ふたりごはん

柿を洗ってから、皮を剥きます。剥くときは、頭頂からヘタの方に向かって、ヘタのきわまで皮を剥きます。

## ②紐で縛る



出典：ふたりごはん

60～70cmくらいの長さにカットしたビニール紐の両端を柿の枝に、2個で1組になるように結びます。

### ③熱湯で殺菌



出典：ふたりごはん

鍋にお湯を沸かし、グラグラと沸騰したら、縛った柿を2ついっぺんに入れて、5秒ほどしたら引き上げて殺菌します。

### ④焼酎でカビ対策





出典：ふたりごはん

霧吹きに焼酎を適量入れて、柿の全体に吹きかけカビ対策を施します。

### ⑤吊るして干す



出典：PHOTOHITO

ハンガーなどに吊るし、軒下の風通しのよい場所に干します。このとき、柿同士がくっついてしまうと、カビの原因になってしまうので、くっつかないように間隔をあけて干します。

### ⑥揉む



出典：ふたりごはん

1週間ほど干して、外皮が固くなったころ、押すようにして軽く揉むことで渋みが残るのを防げます。

### 干し柿の完成♪



出典：ふたりごはん

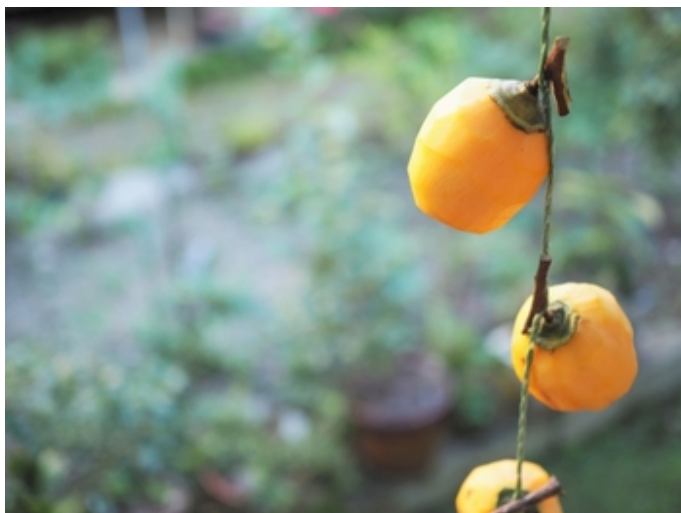


2~3週間ほどで、好みのやわらかさになったら完成です。干し柿は、ラップに1つずつ包んで冷蔵で保存します。冷凍保存も可能で、冷凍する場合はラップに包んだ干し柿をさらにチャック付きの冷凍用の保存袋に入れて保存します。

## 少量で手軽につくる、基本の干し柿 | ふたりごはん

### 干し柿の作り方 | ふたりごはん

## 雨の日は？



干し柿に水がつくと、カビの原因になります。なので、吊るしている途中で雨の日があったら、室内に入れるようにします。

## 作り方を動画でチェック！

これまでの工程を動画でチェック。皮の剥き方や、紐の縛り方、殺菌やカビ対策の工程など、わかりやすく紹介されているので、実際に干し柿作りにチャレンジする前にチェックしておくと、おうちで失敗せずにおいしい干し柿を作れます。

出典：www.photo-ac.com

## 渋柿と甘柿どちらが良いの？



出典：PHOTOHITO

干し柿には渋柿が使われます。なぜ渋柿が使われるのかというと、実は渋柿はそのままいただける甘柿よりも、糖度自体ははるかに高いからです。なので甘柿を干してもそれほど甘くならず、渋柿から作るほうがおいしく甘い干し柿が

できます。

## 甘柿はセミドライや柿チップに



出典：PHOTOHITO

甘柿は、干し柿には向きませんが、セミドライや柿チップにすると、いつもと違った味を楽しめます。渋柿の干し柿よりも短期で作れるので、柿をたくさんもらったり、安く購入したときに作ってみてはいかがでしょうか。

### セミドライ柿の作り方



皮を剥いてヘタをくり抜いた甘柿を、2 cmほどの厚さで輪切りにして、ザルなどの上に平らに並べ、風通しのよい場所で1~2日間干すと、セミドライフルーツの完成です。

[干しただけでうま味濃縮☆ ドライ柿 by 花ぴーさん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載!](#)

### オーブンで。柿チップの作り方

[柿チップス by 野菜食育家 withベジフルさん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載!](#)

### 「枝なし柿」に便利な干し柿グッズ

出典：レシピブログ

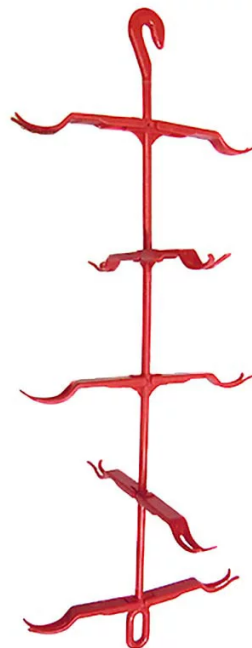
## 柿ハンガー





出典：レシピブログ

セミドライ状態の甘柿もおいしいけど、オーブンで作る甘柿チップもあつという間になくなってしまふおいしさです。甘柿はカットした厚さで焼き時間も多少異なります。また焼き時間によって、カリカリだったり、少ししんなりしていたり、食感も変化を楽しめるので、何度か試して好みの焼き具合を見つけて、おうちの味に仕上げる楽しみもあります。



[この商品を見る](#)

出典：item.rakuten.co.jp

枝がついていなくて紐が結びにくい場合に活躍してくれるアイテムもあります。こちらの柿ハンガーは約34cmの長さのハンガーが5本セットになっていて、1つのハンガーに10個柿を吊るして干すことができます。

[楽天で詳細を見る](#)

柿ハンガー赤 5本

## 柿クリップ

柿クリップA型 50本入

[楽天で詳細を見る](#)

## 干し柿のアレンジレシピ

### 干し柿とクリームチーズのカナッペ



[この商品を見る](#)

出典 : [item.rakuten.co.jp](http://item.rakuten.co.jp)

上記のハンバーは、少しでも軸から枝が出ていれば吊るすことができます。しかし、難しい場合は柿クリップも合わせて購入すれば、枝がなく紐で吊るすのが難しい場合でも、画像右下の柿のように、柿ハンガー+柿クリップの両方を使って、簡単に吊るせます。



出典 : [Nadia!!](#)

[干し柿とクリームチーズのカナッペ by うんのえり \(叶野英里\) | レシピサイト Nadia | ナディア - プロの料理家のおいしいレシピ](#)

干して甘みが増した干し柿とクリームチーズの相性は抜群。クラッカーやバゲットの上にオシャレに盛れば、簡単でおいしく、見た目も華やかなおつまみの完成です。

## 干し柿バター

[絶品！干し柿バター by Campbellさん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載！](#)

## 干し柿とツナのタルティーヌ

[干し柿とツナのタルティーヌ by js\\_cesarioさん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載！](#)

## 干し柿とくるみの白あえ





出典：[レシピブログ](#)

干し柿とバターだけなのに、絶品の味わいを楽しめる干し柿バター。干し柿ができたらずぐに作れるのも嬉しいポイントです。



出典：[レシピブログ](#)

ツナとサワークリームのトッピングが干し柿と絶妙にマッチする見た目も華やかなおつまみは、ワインにピッタリ。オシャレに週末のおうち飲みのお供にいかがでしょうか。

おつまみにも副菜にも使える白あえ。干し柿を入れることで自然な甘さと風味が出て、クルミと干し柿の食感も楽しめる、大人から子どもまで喜ぶ簡単レシピです。

**干し柿とくるみの白あえ by みゆぼむさん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載！**



出典：[レシピブログ](#)

## カブと干し柿の和え物



出典: [Nadiall](#)[蕪と干し柿の和え物 by manngo \(河野ひとみ\) | レシピサイト Nadia | ナディア - プロの料理家のおいしいレシピ](#)

冬にとくにおいしいカブと干し柿で和え物に。カブの葉も入り、彩りも味わいもさらにアップ♪作る際に塩でカブを軽くもみますが、塩の量はほんの少量でOK! 素材の味がおいしい和え物に仕上がります。

## オープンサンド

出典: [レシピブログ](#)

おつまみにも合う干し柿は、パンにのせてオープンサンドにも合い、ちょっとオシャレなカフェ風ランチにもピッタリ。パンはそのままでも焼いてもおいしいので、両方作って食べ比べてみるのも良いかも。

[冬の味覚を使った簡単・美味しいレシピ♪干し柿のオープンサンド♡ by チロッチさん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載!](#)

## 干し柿のラム酒漬け

出典: [レシピブログ](#)

[干し柿のラム酒漬け お菓子作りの下準備をしています♪ by 豊田 亜紀子さん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載!](#)

干し柿をラム酒に一晩漬けておくだけの簡単漬け。しかも一晩でおいしいラム酒漬けが作れます。気をつけたいポイントは2日以上漬けないこと。長く漬けていると干し柿の風味が消えてしまいます。そのままいただいたり、お菓子の材料にも使えて便利です。

## 干し柿のラム酒漬けのケーキ

[【おもてなし】干し柿のラム酒漬けのケーキ♡HM使用ゴールドンブラウンのリッチなオータムケーキ♪ by 豊田 亜紀子さん | レシピブログ - 料理ブログのレシピ満載!](#)

## 干し柿ドロップクッキー





出典 : [レシピブログ](#)

上記で作ったラム酒漬けの干し柿でおもてなしにも使えるケーキはいかがでしょう。ホットケーキミックスを使うので簡単に大人の味わいのケーキを焼くことができます。粗熱がとれたあと、ラップに包んで1晩置くと、よりおいしさがアップするので、お客様がいらっしゃる前日や、持ち寄りの前日に作っておくと便利です。

出典 : [E・recipe](#)

干し柿とレモンの風味がおいしいクッキー。材料を混ぜて焼くだけの簡単レシピですが、干し柿の他に、オートミールやスライスアーモンドも入り、さまざまな食感が楽しめる味わい深いクッキーです。

[干し柿ドロップクッキー レシピ・作り方 | 【E・レシピ】料理のプロが作る簡単レシピ](#)

## 蒸しようかん



出典 : [E・recipe](#)

こしあんや薄力粉、上新粉で作る自家製蒸しようかん。干し柿やクルミがたっぷり入っていて、彩りも鮮やか。蒸すときに竹皮を使うと、おもてなしや、お土産に映えますが、なければ流し型でも作れます。

[ドライフルーツ蒸しようかん レシピ・作り方 | 【E・レシピ】料理のプロが作る簡単レシピ](#)

## 自家製干し柿で季節を味わいを

---





出典：PHOTOHITO

里山の風物詩のようなイメージがある干し柿ですが、おうちのベランダや軒下で手軽に作れます。そのままでもいただいたり、アレンジしたり使いみちも豊富です。今年はおうちで干し柿を作って、お茶うけにしたり、アレンジでおつまみにしておうち飲みの時間をオシャレに演出してはいかがでしょうか。