

つるし柿

由来 古くから秩父地方の名物で、農家の軒下に吊されてた吊し柿は初冬の風物詩となっています。12月3日の秩父神社大祭の土産物として珍重されていますが、一般には冬季の味覚の一つとして食べられます。

材料 (100吊し分)

蜂屋柿 200個

ビニールひも

作り方

- ① 蜂屋柿は11月初旬の天気の良い日に柿の実に傷をつけないようにして収穫します。
- ② 柿の実の付け根の枝をT字に切り残し、ヘタのまわりを2重にむきます。
- ③ 柿をたてにもち、皮むきでむきます。
- ④ ビニールひもを40cm位に切ったものに2個ずつ縛り、軒下に吊るします。
- ⑤ 表面が乾いて黒っぽくなり、ところどころに白い粉がふいてくると出来上がりです。

