

# 11月21日(木)

## 干し柿づくり

収穫したサツマイモで、干しイモをつかったそら組。

次は干し柿づくりに挑戦！

柿を干したらどうなるの~~??

わくわく！さっそくやってみよう！



おいも、  
ほしたら もっと  
あまくなった！

「ほすまえのカキ、たべてみた〜い！」

きれいなオレンジ色で

美味しそうに見えるもんね。

試しにちょっと舐めてみると…



うえ〜〜！！  
ペロがびりびりする！！



“しぶい”って  
こんなあじなんだ〜



“しぶがき”、ほしたら  
ほんとうに あまくなるのかな？



皮をむいた渋柿に紐を通し、

しっかり熱湯消毒してから 干してみよう！

毎日軒下に出して変化を観察。

美味しくできますように。



ほしたら  
どうなるのかな〜？



ほしがき  
はやくたべたてみたい！



干し柿には湿気が大敵！  
風通しの居場所ですっかりと  
乾かします☺