

柿の収穫・干し柿づくり

岐阜本巣特別支援学校の周りには柿畑がたくさんあります。特に本巣市は富有柿が有名で、道路沿いには無人販売所がいくつかあり、道の駅や富有柿の里など柿を求めて、遠方からのお客さんがたくさんいらっしやいます。

中学部では、毎年、学校近隣の柿農家の方から渋柿を提供していただき、干し柿づくりを行っています。本校が開校して2年目の平成21年に、「緑と水の子ども会議」事業の一環として始めたことがきっかけとなり、その後、毎年お世話になり干し柿づくりを行っています。



今年も干し柿づくりの時期がやってきました。

11月27日(月)この時期にしてはあたたかな日差しのもとたわわに実った渋柿をひとりずつついでに収穫しました。

柿農家の神山さんに教えていただいたように、干し柿用に枝を少し残して切ります。

真剣なまなざしで収穫にのぞんでいます。

収穫した渋柿を、さっそく皮むきをします。

皮をむいたら、ひもをつけます。それから、お湯に通して、あとは干すだけです。



☞最初はこのような感じです。

12月7日

約2週間たったところです。☞少しシワシワになってきました。できあがりを楽しみです。

