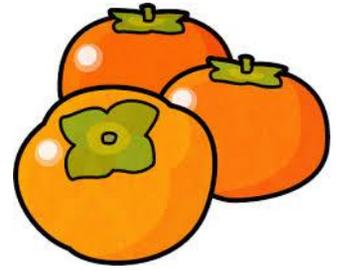


ころ柿作り



10月29日と30日に、利用者さん全員でころ柿作りをしました。

女性はなれた手つきでどんどん皮を剥いていき、普段は料理をしない男性も皮むき器を使って大きな柿の皮を一つひとつ丁寧に剥き、へたを紐に結んで事業所の前に干しました。

渋みが抜けて美味しいころ柿が出来上がるまでには1ヶ月ほどかかるようです。

みなさん、出来上がるのを心待ちにしています。

