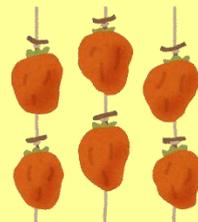


# 今年度も干し柿作りました！



## ～秋の食レク「光梨干し柿作り」～

昨年度、初挑戦した干し柿、今年度も挑戦しました！

ラ・フェスタが終わり12月に入ってからの作業となりましたが、

皆さんと干し柿作りの工程を体験しながら楽しいひと時となりました。お天気にも恵まれ、甘い干し柿が出来ました(≥▽≤)

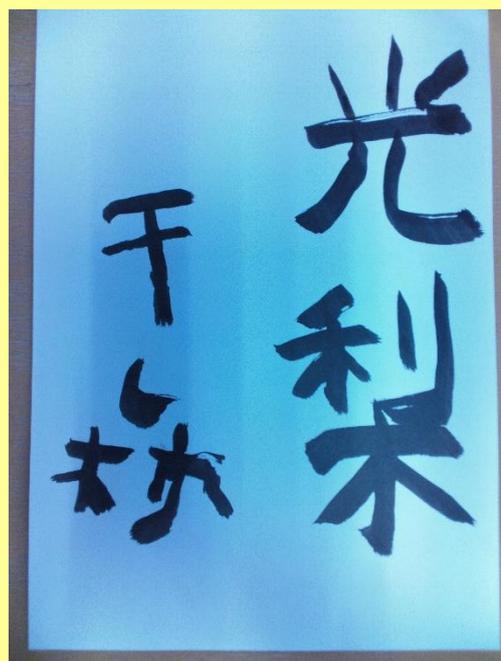
今年度は、ご希望する利用者様と、いつもお世話になっているボランティアの方々にお配りしました。皆さん喜んでくださり、来年もまた続けたいなと思いました。

## 今年度は高知の愛宕柿で作りました



昨年度の甲州百匁柿より少し小さめです。

ご利用者様の書



## 枝が取れないようにへたを取って



## 皮をむいて

## 熱湯消毒 ※湯がきすぎに注意だそうです。



風が抜けて、日差しがたっぷり当たる玄関先に干しました。

毎日見上げて出勤。愛おしさが募ります♡



干し柿のカーテンオレンジ色が  
クリスマスツリーのオーナメントのようで  
可愛いですよね。😊

干しはじめ



10日くらい経つと



20日間干して収穫しました！中はトロトロ



## 収穫を祝って記念撮影



**来年度も光梨干し柿を楽しんでいただけるように準備を進めて  
いきます！3年目の光梨干し柿 乞うご期待(≧▽≦)**