

2016.10.15 (土) 定例活動「ゆず胡椒作り」報告

◆参加者： 14名 ◆天候：快晴

◆活動内容： ゆずを約 500 個摘み取り、洗浄、ふき取り、皮むき後、事前に準備した「唐辛子」を皮と一緒にミキサーで混ぜて「ゆず胡椒」約 8kg を作った。本日参加出来なかったメンバーの分も含め参加者全員に 1人 450g 配り、更には地元の方へのお土産も配ることが出来ました。

9時、ミーティング後ゆず畑へ向かう。



木橋を渡って



一番近い柚子の木から早速摘み取り開始



お日様が眩しい～！



高枝挟が大活躍



ゆずの木に 鳥の巣が見えます



大きさよし、肌のつやよし！！



取ったら籠へーと

順調ですね。



1 時間ほど作業で目標の 500 個近くになり下山開始 (10 時)。

帰りがけに地元の方のお休み処へ立ち寄ると、
大きなツルクピカボチャが。



カボチャいただきました！



川沿いに「バナナの花」でしょうか？

初めて見ました。！



道沿いには「ツリフネソウ」が

作業場に戻り、きれいに洗ったゆずの皮むきです。

中身の白い所まで剥かないようにするのがポイントですが。



皮むきの手と口が両方動いてー

ミキサーはゆず胡椒名人の二人にお任せ！



休憩も取りながら



皮と唐辛子と塩を入れミキサーで処理し完成。
これで 600 g です。



今日のお土産 (ゆず胡椒 450 g とゆず酢)



早速、帰ってから瓶に移しラベルを付け冷蔵庫へ。
リュックの中がまだゆずの香りがしてます>

--END--

作成：伊藤

写真提供 1 部：竹中