

2018.10.21(日)定例活動「柚子胡椒作り」

◆参加者：17名（内新会員1名）◆天候：快晴

「ふれあいの森」柚子胡椒作りは今年で6回目となり、快晴の上成木で行われました

9：20山に入った16名が柚子畑に到着。



少しづつ黄色くなってきてますが--。



早速、高枝挟で摘み取り開始。



ウエルカム！新会員さん！



〇さん、カゴで130個作業場まで下し、戻ってきました。



柚子を採る人、拾う人、数える人、運ぶ人--- 自然に分担されました。



大分集まりました。今日の目標は 400 個。 “頸椎保護” のため休憩！



そろそろあがりますよ！ 10:15



帰りがけに見た川沿いの花。ツリフネソウ、ミツバフロウ、ミゾツバ
右下は---



作業場に戻り収穫した青い柚子を水洗いし、皮むき器・ピーラーで皮むき。



柚子の表皮と予め準備した「15%塩混入したシャーベット状青唐辛子」をミキサーで混ぜ合わせて完成。 約330個で約4kgを作りました。



1袋300gの柚子胡椒が完成！皮を剥いた柚子は持ち帰り、絞ってドレッシングにしてみました。Good！

皆さんお疲れさまでした！

編集/写真：伊藤