

# 美吉野農園に行って 来ました

10/30  
THU

奈良県五條市にある美吉野農園は  
山の斜面にあり、寒暖差の激しい  
気候条件により、甘味の強い柿が実ります  
除草剤を使わない事や、  
有機肥料の投入など土壌を  
大切にされている事も分かりました



## 干し柿作りの様子



収穫した柿の皮をむき、  
ひもに吊るして持ち帰りました  
3～4週間自然乾燥させ、  
十分乾燥すれば食べ頃です

## 柿の葉寿司作り体験



初めての体験でしたが、  
親切に教えていただき美味しく頂きました  
柿の葉で包むことで抗菌作用や  
独特の香りが加わり、  
奈良の郷土料理として親しまれています

## 参加された組合員さんの感想

干し柿作り体験も、柿の  
葉寿司作りも良い経験に  
なりました。

とても勉強になりました。  
楽しかったです。

久しぶりに、美吉野農園の見学を見つ  
けて懐かしく、行ってみたくなりまし  
た。体験がとても楽しかったです。

柿の葉寿司、干し柿も  
家で食べるのがたのしみです。

問い合わせ

### 組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070  
FAX 0120-299-230  
携帯からは 072-856-7671 (有料)  
(月・土曜日 9:00～17:00 火～金曜日 9:00～18:00)

