

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壤を
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)

