

2017-11-29(水)

傷んだ柿を料理に使ってみる

たくさんもらった柿が傷んでブヨブヨになってしまった。

捨てちゃおうかとも思ったけど、柿を使った簡単な料理のレシピがあったので、料理に使ってみた。

本当はおしゃれにジャムかお菓子でも作りたかったけど、それに時間と手間をかける余裕はなかった。いつも買ってる雑誌「うかたま」のバックナンバー(2014 vol.36)に柿の特集があって、おかずのレシピにあった「柿と豚肉のしょうが焼き」ならメインのおかずになるので作ってみる事にした。

旦那さんの実家の庭に柿の木があって、その柿取りを手伝うのが我が家の恒例行事になりつつある。柿は脚立に登って取ったり、柄の長い高枝切りばさみで取ったり、旦那さんが太い枝ごと切ってそこに付いてる柿を私が取ったりした。取った柿の実は雑巾で拭いて選別した。私達はスーパーのレジ袋 L サイズに2袋分くらいもらった。

近くに住んでる旦那さんの友達の家に1袋届け、残りの1袋の半分を私の実家にあげて残りはうちで食べる事にした。いくつかはカゴに入れて食卓の上に飾って、残りは冷蔵庫に入れた。約3週間で残り2個になった。皮をむいてそのまま食べるには柔らかくなり過ぎてしまった。

ブヨブヨの柿は皮がむきにくいし、料理に使うために種を取りのも面倒くさい。でも、しょうが焼きの味付けは豚肉を焼いた後におろし生姜と醤油と酒と柿で煮つめるだけなので簡単だった。みりん代わりの柿の味がまろやかで美味しかった。

買った物と違って、タダでたくさんもらった柿にはそこまで執着がなく、腐ったら腐ったで仕方ないかと思ってしまう。でも、しょうが焼きは美味しかったので柿を捨てずに使ってみて良かった。



左:料理に使った柿 / 右:裏返すと傷んでいる

著者: minima

アラフォー女子。グリーンコンシューマー東京ネット会員。

この連載をまとめた電子書籍

[「エコな買物がしたい」](#)がAmazonにて販売中。