

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も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
取るのも面倒くさい。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。みりん代わりに柿の味が
まる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](#)」がアマゾンにて販売中。