

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ほ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。