

クリ拾いとクリ渋皮煮調理教室

10月2日(金)に22名の参加者でイベントを行いました。
毎年人気のイベントで、60名の応募者の中から抽選を行い
22名の方に参加していただきました。

クリ拾い体験から始まり...



森林総合利用センターに移動して、光先生を講師に
渋皮煮調理教室を行いました。
渋皮を傷つけないように鬼皮を剥き...



剥いたクリを重曹で煮たあと、味付け...



炊きあがった渋皮煮を1個ずつアルミ箔に包んで完成です。

