

鹿児島県民の森

クリ拾いとクリ渋皮煮調理教室

10月3日(木)にクリ拾いとクリ渋皮煮調理教室を行いました。

- 天気も良くたくさんの方が参加しました。
- 「県民の森の紹介」でイベントが始まりました。
- KTSテレビの取材もありました。



- クリを拾ったり、竹竿でイガグリをたたき落としたりしました。



- 講師の光先生のごあいさつでクリ渋皮煮調理教室の始まりです。



- 完成した「渋皮煮」は、一個ずつアルミホイルでくるんで冷凍保存します。

