

<干し柿作り>



秋も深まり紅葉もたけなわの霜月…。この時期の食べ物といえば、サンマに松茸にサツマイモ・・・と、いろいろ秋の味覚がある中、毎年恒例になっているのが干し柿作りです。

11月上旬に施設で一番のご長寿100歳のEさんは、流ちょうな包丁さばきで柿の皮を剥がしていました。「毎年、柿の皮は、剥がさせてもらっている。」と、おっしゃりながら・・・

そして、入居者の皆さんと、「こりゃあええ。美味しい！」と、召し上がられている今日この頃です。この季節ならではの待ち遠しい共同作業でした。

この道 池田