

Vol.1 ドライアイスで柿の渋抜き

秋の味覚といえばやはり柿。ご存知の通り、柿には大きく分けて甘柿と渋柿の2種類あります。甘柿はそのまま食べられますが、渋柿も渋を抜けば食べることができます。

今回は生ものの保存などに使うドライアイス(固形の炭酸ガス)を使って渋を抜く方法をご紹介します。

◆用意するもの

- ・柿
- ・厚手のポリ袋、ヒモ
- ・手袋
- ・新聞紙
- ・ドライアイス

※柿10~20kgに対してドライアイス500g程度

※ドライアイスは当社で572円/1kgから販売しています

ドライアイスをかなづち等で砕いて細かくします。細かくすることで渋を抜くための炭酸ガスが出やすくなります。

(ドライアイスは-79℃ととても低温なので、必ず手袋をして取り扱ってください)



ドライアイスが柿に直接触れないよう、新聞紙等で何重かに包んで柿と一緒に袋に入れ、口をしっかりと縛ります。

ドライアイスが蒸発して袋が膨れますので、中の空気を抜き、袋が破裂しない程度に中に余裕をもたせてください。



暗所に3~4日置いておくと、袋がパンパンに膨らんで渋みの取れた柿の出来上がり。直後は少し舌に刺激があるかもしれませんが、しばらくするとそれもなくなります。

※柿の渋みの正体は「タンニン」という物質。ドライアイスを使うと柿の中の「水溶性タンニン」が「不溶性タンニン」となり、渋みを感じなくなるのです。

