

皮をむいて、ひもで吊るして軒下に干して…
柿の季節になると、せっせとする“しごと”。
大変だけど、その時間がなぜか楽しい。
自分の手でおいしくする、
秋の“しごと”を始めましょう。

柿の保存とおすすめレシピ



カットして冷凍する

柿の豚肉炒め／柿とベーコンのチーズ焼き ほか



丸ごと冷凍する

丸ごと柿のシャーベット



ペーストにする

柿ドレッシング／柿のココアプリン



焼酎に漬ける



柿しごと、栗しごと・毎日の魚料理・プランター有機栽培

ukata.ma
うかたま

2026 vol.84 [季刊]
定価 880円



どんぐりも!

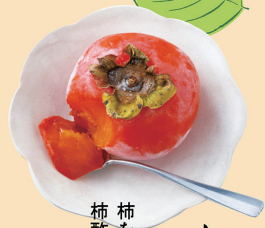


柿しごと、
栗しごと



今日は魚!

中川たまさんに教わる
切り身&一尾まるごと魚料理



柿を干す、渋を抜く、
柿酢をつくる

栗保存のコツ、
ブランドー煮とモンブラン
マテパシイのクッキー



柿の剪定、
自分でできる?

