

渋抜き剤を使った簡単な柿の渋抜き方法

舌がくっつくようなあの「柿渋」。甘柿だと思ってかじってしまい、柿渋を実感された方もいらっしゃるのではないのでしょうか。渋柿の中にタンニン細胞に含まれる可溶性タンニンが溶けだしてあの渋みを感じると言われています。渋を抜くというのは、このタンニンを解けないようにする事なのです。渋抜きは、焼酎やブランデー、ウィスキーなどを使ってやるやり方が一般的です。馴れば簡単ですが、馴れるまで時間がかかるし、お酒のニオイが苦手な方もいらっしゃると思います。そこで今回はとっても簡単な渋抜き剤（固形エチルアルコール）を使用した渋抜き方法をご紹介します。

◆渋抜き剤【ネオヘースタン】を使った渋抜き例をご紹介します。

STEP 1

密封できる容器（ポリ袋、またはダンボール箱の中にポリ袋、等）を用意し、適量の生柿を入れます。柿の上にダンボール紙等を敷き、ネオヘースタンを袋から取り出してその上に乗せます。
※ネオヘースタンの標準使用量は生柿20kg前後に対して4本となります。（1本当たり約5kg）



●段ボールを使用した例



●ポリ袋を使用した例

適量を柿に直接当たらない様に並べて置きます。

STEP 2

段ボールならガムテープ等で周りを塞ぎ、ポリ袋なら口をしっかり絞って密封して下さい。これで仕込は完了です。



●段ボールを使用した例

外気にふれない様にしっかり密閉します。



●ポリ袋を使用した例



渋抜き剤を使った簡単な柿の渋抜き方法

STEP 3

密封操作後、7～10日後には開封して空気に当てますと脱渋が完了し、甘味のある柿になります。

開封直後は多少渋みが残る場合がありますが、1～2日経ちますと美味しくいただけるようになります。

生柿の種類、また温度の高低（温度が低い場合には多少の時間がかかります）、密封容器内の湿度等により脱渋に要する日数が変わることがあります。

【渋抜き剤に関するご注意事項】

渋抜き剤は未開封の状態であっても、なるべく購入された年の内にご使用下さい。

製造時の気温によって変色し褐色になる場合がありますが、ご使用上不都合が出ることはありません。



※柿のイメージです。

いかがでしたか。こんなに簡単に柿渋を抜くことが出来るんです。
この渋抜き剤は、お近くの量販店で簡単に手に入りますので一度試してみたいはいかがでしょうか。

