

柿渋づくりにも挑戦！

- 青柿の採集から始める柿渋づくり！ -



古来より、「柿渋」は防水、清酒の清澄剤、防虫、防腐、染料などの効能や使用法が知られています。

今回の実技講習会は、その「柿渋」を「参加者が自ら作る」という企画です。材料となる「鶴の子柿」の採集から始め、洗浄、粉碎、搾汁、発酵・熟成の一連の工程を経て、1～2年後には、柿渋が誕生します。

今回は、採集から搾汁までの工程を体験します。発酵・熟成は各自で行います。あなたなら、できあがったマイ柿渋を何に使いますか。

使い道を考えながら、どうぞ一緒に作ってみませんか？

詳しくは、裏面をご覧ください。大勢の方のお申込をお待ちしています。

8月20日（月）10:00～16:00