

スタチの収穫 in 観音寺

今年もスタチ収穫をやりましょう。



参加要項

- 対象 どなたでも、未特OK、女性OK
- 参加費 2,000円（一泊二食）、交通費、夜の懇親会費用は含みません
- 定員 20名（締切;9月14日）
- 集合 9月23日（土）午後3時
- 解散 9月24日（日）午後2時
- 持ち物 着替え、作業服（長袖）、長靴、手袋、
暑いかわかりませんので、着替えは余分に。

観音寺実顕地：香川県観音寺市栗井町4788

電話：0875-27-9194

窓口；丸田さん

申し込み先

井領俊治

電話：090-7092-8209

E-Mail：shun_j@rf6.so-net.ne.jp

FAX：0790-43-1524（北条実顕地）

または siryo@woods-corp.co.jp

スタチは下記のような保存方法、使い方ができます。

スタチの保存方法は、ビンなどの密閉容器に汁を絞って冷蔵で保存、または4つ切にして冷凍で保存、特に冷凍保存は半年以上保存できます。

スタチの使い方

カップに冷凍したスタチ1/4個を入れて、熱い紅茶を注ぐ。1分したらスタチを取り出し中に絞る。

この方法は焼酎のお湯割りでもOKです。

冷奴、焼き魚、南蛮漬け、お漬物、味噌汁にかけたり、寿司酢にしたり、絞るときは必ず皮の方を下にして絞ること。

青い皮をすりおろして、冷やしそうめんうどんの薬味に（香り抜群）。