

瓢箪(ひょうたん)収穫・加工 9月

9月に入ってもしっかり水やりをしてください。

9月中頃には、7月中頃までに受粉できた実が硬く完熟します。

8月中頃以降に受粉できた実は硬く完熟していない場合があります。

見た目は硬そうでも、慌てて収穫してはダメです。

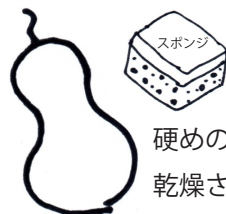
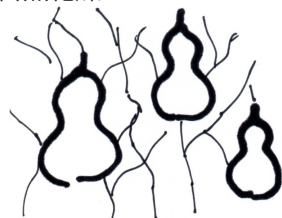
完熟していない実は、しぼんでしまいます。

※下記の加工の1の場合、収穫せずにツルにつけたまま置いておいても乾燥できます。

※下記の加工の2の場合、10月初旬までに水に漬けないとうまくできません。

収穫した実をどのように加工するか。

1. 自然乾燥



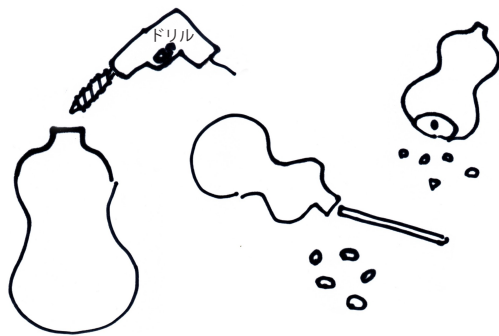
硬めのスポンジで水洗いし
乾燥させます。

雨があたる、ネットにぶら下がった状態で乾燥させてもよいです。

黒いカビが生えてもそのまま乾かせます。2月くらいにはからからに乾きます。

乾いてからスポンジで水洗いをします。

2. 穴を開けて、種を出し、水に漬け、水洗い、乾かす



開けた穴に長い棒をさして
瓢箪が地面につかないよう
乾燥させます。

乾燥は晴天の日に日のあた
るところで乾かします。

ご注意：鑑賞用の瓢箪には毒性があるので食べられません。