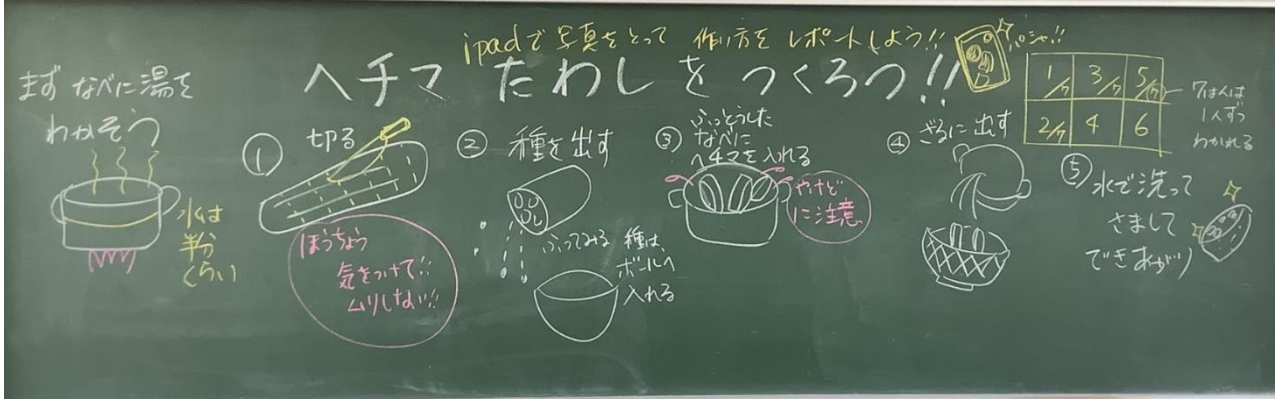




実ったへちまでたわしづくり



実って少し経ち、軽くなったへちまは結構固い。そして、実の中にはたくさんの種が詰まっていた。沸騰した鍋の中でぐつぐつと煮立てると、固い皮がするりときれいにおけます。白くてきれいなへちमतわしが完成です。昔は、川にドボンとつけて置き、腐るまで放っておく仕方や、茶色に枯れるまで放っておく仕方が主流だったみたいですが、へちまの腐った匂いはかなり強烈。茶色になると皮がむけにくく、たわしも茶色できれいじゃない。皮が黄緑色になり、軽くなったところに収穫して煮立てるのがベストだと幾年の経験から最終たどり着きました。実を振るとカラカラと種の音がすればかなりベスト。タイミングが大切!!残り2クラスは、実の成長次第で随時実習していきたいと思います。待ち遠しいです。



完成したへちमतわしは、3本で30個できることが分かりました。一人一つお土産に持って帰れそうです。結構泡立ちますし、油汚れの食器もきれいに落ちます。ぜひ、使ってみてください。