

なすびを干しました！

8月中旬にデイサービスのご利用者さんから、たくさんの“なすび”をいただいたので『干しなすび』を作ってみました。手際良く、なすびを切ったり、かごに並べたりされ、みなさんのおかげであつという間に『干しなすび』の準備が整いました！今はデイサービスの中庭で外干しをしています。

なすびは干すと旨味が凝縮され、歯ごたえもアップします。長期保存もでき、万能な食材です。みなさんは干したなすびをどのように調理していますか？美味しい食べ方をご存じでしたら、ぜひ教えてくださいね。

