

料理名	塩柿
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	昔は果物もあまり買えないので、どこの家庭でも作り最高のおやつでした。また、ビタミンCも多く、降圧剤としても柿は良いとされていました。
材料	しぶ柿：100個、塩：1合、水：1斗
作り方	1. 柿は傷のないものを選び桶に入れる。 2. 水1～2升到塩を加えて火にかけて塩が溶けたら粗熱を取り、残りの水を加えて①の柿の中に入れ密閉しておくとも1ヶ月位で甘くなる。