

松本越瓜の
～雷干しの作り方～



松本越瓜の両端を切ってから中の種をきれいにかき出す。

（ワタは苦いので残さないように注意すること）



厚さ1～2mm位のらせん状に切る。

切った松本越瓜を10～30分くらいつるし干して水分を抜く。



松本市 農政課
TEL0263-34-3221