

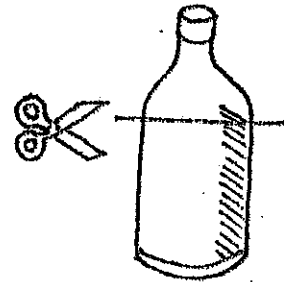
ヒョウタン加工マニュアル

1. 使用する物

- ① つるの部分にドリル等で穴を開けたヒョウタン
- ② ペットボトル(ヒョウタンより一回り大きい物)
またはバケツ
- ③ ハサミまたはカッター
- ④ おもしにする石
- ⑤ 小さいネット
(ミカンを入れるようなもの)
- ⑥ ザル
- ⑦ ニスとハケ
(あれば作業用のゴム手袋)

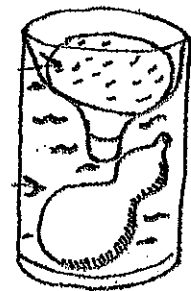
2. 加工の仕方

- ① ペットボトル上部をヒョウタンが沈む大きさにカットします。

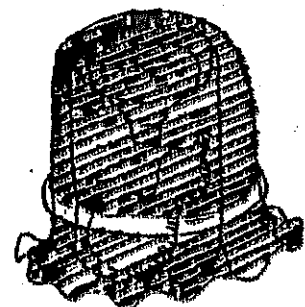


- ② カットしたペットボトル下部に水とヒョウタンを入れます。
カットした上部を逆にして空気が入らないようにフタをし、
石でおもしをします。

注意 水は必ずきれいな水を使用して下さい。



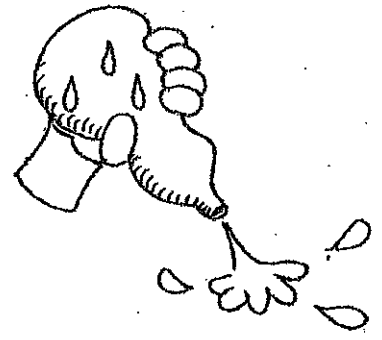
- ③ フタをしたペットボトルを黒いビニールでおおうと腐りが
早く進みます。そのまま二～三週間、日の当たる場所
へ置いて下さい。



- ④ 二～三週間後、フタをしたペットボトルからヒョウタンを取り出し、ゴム手袋をして中のヘドロを出します。

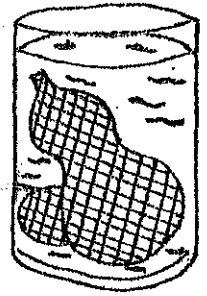
何回も中に水を入れて逆さまにしてふり、種が全部出るまで行って下さい。

※種が出ない場合もあります。

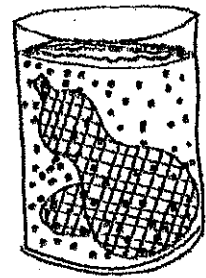


- ⑤ カットしたペットボトル下部をきれいに洗い、きれいな水を入れて下さい。中まできれいに洗ったヒョウタンを小さなネットにおもしの石と漬け、一週間ほどそのままにしておきます。

注意 漬けた時に、水の中に完全に沈ませて下さい。



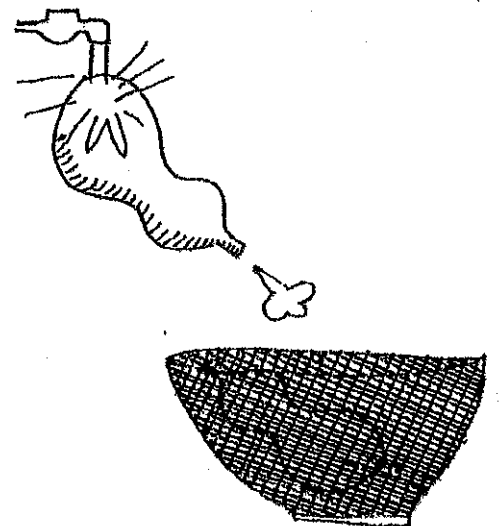
- ⑥ 一週間たつと水が濁って水面に膜が張って二回目の腐りが来ます。



- ⑦ 中まできれいに洗います。洗った後、中性洗剤を少々溶かした水に一晩つけておくと臭みが取れます。

天気の良い日にザル等に入れて干します。

注意 時々ヒョウタンをかえして湿った所を上にしなが
半月～一ヶ月ほどかけてしっかり干し上げると
長持ちします。



- ⑧ 干し上げたヒョウタンの外側を市販のニスで塗ります。

注意 ヒョウタンの内側にもニスを塗ると長持ちします。

この場合は、まず内側にニスを塗り、二～三日
おいてから外側を塗ってください。

