

簡単なヘチマたわしの作り方

ヘチマたわしは自然素材のため、安心して使えます！マイクロプラスチックの心配はなく、脱プラスチックにもつながります。

■自然乾燥で作る方法

- ①ヘチマを風通しの良い場所で干し、表面が茶色くパリパリになるまで自然乾燥させる。
- ②手で表面の皮をむき、種も取り出す。③完成！

■煮て作る方法

- ①ヘチマを鍋に入る大きさ(作りたい大きさ)にカットする。
- ②鍋に水を入れ沸騰させる。
- ③沸騰した湯の中にヘチマを入れ、20～30分ほど煮る。
- ④ヘチマを鍋から取り出し、水にさらし冷やす。
- ⑤皮をむき、種を取り出す。
- ⑥よく洗ったあと十分に乾燥させる。
- ⑦完成！