

ふる里の味



丹波・石戸栗園

栗といえば丹波、丹波といえば栗。

丹波の土と丹波の霧によって、日本一の味が生まれ、一千年の昔から天皇にも献上され、栗作りの里として今だにその地名のなごりをとどめております。健康的な土の香漂う丹波の味を御賞味下されば作る者として、この上もない喜びでございます。

由 良 昭 八

兵庫県丹波市柏原町大新屋
TEL 0795-72-1868

くりの扱い方

〔皮むき〕

- ① 湯の中に2～3時間つけておくと鬼皮がやわらかくなってむきやすい。
- ② くりの底の部分に包丁を入れ、下から上へむく。
- ③ 軽くゆでてから、いったん冷凍する。それを出して少し解凍してからむくと渋皮もきれいにむける。(生のまま冷凍すると食べられない)
- ④ くりの底に一文字に包丁で傷をつけ、レンジ(大10ケで1分)で軽く当てると渋皮までむける。

くりの保存法

- ① 2日ほど金属製以外の容器で水につけ1日陰干にして砂に埋めておく。
- ② 鬼皮だけむき7分ゆでにして、冷凍庫で保存する。
- ③ 空気穴があるビニール袋に入れ、冷蔵庫のあまり冷たくないところで保存する。

ゆで栗の食べ方

ゆで栗を食べるとき、渋皮をとるのが大変ですので、ゆで栗を包丁で2つ割にして小さめのスプーンでほじくって食べると、お子様でも楽に味わえます。

栗きんとん

ゆで栗 500g みりん 30cc
栗甘煮 100g 塩 少々
砂糖 カップ1

- ① ゆで栗は包丁で半分に切り、スプーンで中身をかき出し一度うらごしします。
- ② ①に砂糖と塩を加えて、弱火にかけてよくねりながら、みりんを加え、栗の甘煮を混ぜ合わせて1粒ずつアルミケースに盛り分けます。

栗の渋皮煮(4人分)

栗(皮付) 1kg 砂糖 2カップ
生石灰(木炭) 3カップ 塩 小さじ½

- ① 栗の鬼皮をとり、ひたひたの灰汁に一晩浸します。
- ② 栗をきれいに洗い、新しい水にかえて、20~30分2~3回水をかえながら煮て、湯がさめるまでそのままにしておきます。
- ③ 湯をすて、砂糖と水を各2カップ入れて煮立て、そのままにしておきます。

栗納豆(4人分)

むき栗 500g 水 500g
砂糖 500g グラニュー糖 100g

- ① 栗の渋皮をとり1晩水につけます。
- ② 栗を鍋に入れ、ひたひたの水を加えて落しふたをして約10分間ゆでます。
- ③ 分量の砂糖の½を分量の水にとかし、②のゆで栗を入れ、ひと煮立ちさせたら、そのまま1晩おきます。
- ④ 翌日栗をひき上げ、砂糖水だけ煮つめ、残りの砂糖の½を入れて、この中へ栗を加え、ひと煮立ちしたらそのまま1晩おきます。
- ⑤ この動作を4~5回くり返します。(砂糖水にとろみが出るまで)
- ⑥ 紙の上にグラニュー糖を広げ、栗があついうちにまぶし、すぐ冷風にあてて乾かします。

栗ごはん(4人分)

栗(皮付) 600g しょうゆ 小さじ1
米 3カップ 塩 小さじ1
酒 大さじ2

- ① 栗は皮がむきやすいよう熱湯に15分ほどつけてから湯をきり、薄刃で鬼皮と渋皮を同時にきれいに角をつけてむき、2時間位水に放しアクぬきします。
- ② 米は炊く1時間以上前に洗い、酒・しょうゆを加えて普通の水かげんにし、栗と塩を入れ、炊飯器にセットし、スイッチの切れた時にさっと全体をまぜて火を弱め、むらします。

ゆで栗の食べ方

ゆで栗を食べるとき、鬼皮はともかく、渋皮をとるのがたいへんですので、そこで、ゆで栗を包丁で2つ割りにして、小さめのスプーンでほじくって食べるようにしますとお子様でもひとりで食べられます。

栗の甘露煮(4人分)

栗(皮付) 500g 塩 大さじ½
砂糖 ½カップ みりん 大さじ1

- ① 栗は鬼皮をとり、渋皮もきれいにとり除き水につけて、2時間位あくぬきをします。
- ② 水を加え、栗がおどらない程度の火かげんにしてゆでます。

栗が柔らかくなれば、しずかにゆで汁をあげ、湯を栗がひたる程度に加え、砂糖と塩を入れて、10分ほど煮て火を止めみりんを加え、そのまま浸しておきます。

栗ようかん、くりきんとん、栗ぜんざい、栗もち、栗菓子等に使います。

(資料は京都府農業普及課 岩城由子専門技術員による)

丹波栗の由来

昔から丹波は、日本一の栗の名産地として有名です。

当地は古来、栗の郷と呼ばれ、その昔用明天皇に栗が献上されたと言い伝えられております。

亦、当地には古刹石叢寺（五・八・七建）があり、足利尊氏が京の都から難をのがれ、当寺に留った時に住職より栗が献上されました。

尊氏は、栗に爪跡を押し「もしこの栗が芽を出せば都に出て天下を奪ったと思ってくれ」と次の一首

都をば出で落ち栗の芽もあらば

世に勝ち栗とならぬものは

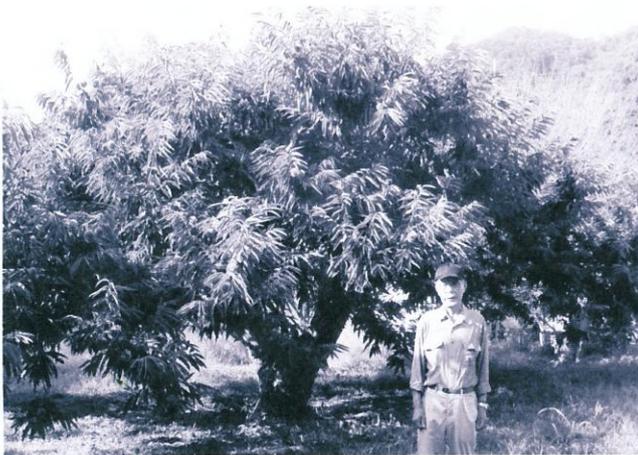
と言ひ残し、都へのぼり首尾よく天下を奪ったと言ひ伝えられております。

その後この栗を「手打ち栗（喜び）」と呼び、今も尚、その爪跡のある栗が子孫孫として生き永らえております。

したがって丹波栗は「勝つ栗」として多くの方に愛顧されております。



ご購入物に丹波栗はいかがですか



味覚の秋になりました。
 今年の夏は猛暑でしたが、私の栗園では、冬季に堆肥を十分に施したため、い
 が栗が丸々と育っております。
 秋の味覚「丹波栗」をご懇意にされて
 いる方や、都会にお住まいのご親戚にお
 送りされてはいかがでしょう。

石戸栗園 由良昭八

ご注文書

お名前 _____ 様 電話 () _____



ご住所 〒 _____

| お届け先お名前 | お届け先ご住所 | 3L (1kg) 1,800円 | 2L (1kg) 1,500円 | L (1kg) 1,000円 |
|---------|---------|--------------------|--------------------|-------------------|
| 様 | 〒 | Kg | Kg | Kg |
| 様 | 〒 | kg | kg | kg |
| 様 | 〒 | kg | kg | kg |
| 様 | 〒 | kg | kg | kg |

贈答用ダンボールにて梱包発送いたします。

数に限りがありますので、ご注文はお早めをお願いいたします。

台風等、天災が生じた場合は、ご注文をお断りすることもありますのでご了承ください。

柏原町内の皆様には、本庄花店さん(電話 72-1002)でも御予約を承っております

丹波市柏原町大新屋 724-1 石戸栗園 (由良昭八) 電話 0795-72-1868