

銀寄栗を使った簡単レシピ



焼き栗

■使用する材料■

くり……………適量

■作り方■

- ①くりは、皮が破裂しないように、包丁で深さ3~5mm程度の切れ目を入れます。
- ②オーブントースターにアルミホイルを敷き、その上にくりの切れ目を上にして置き、15分程度焼きます。
- ③熱いうちに皮をむいて食べます。

マロンチップ

■使用する材料■

くり……………200g
塩……………小さじ1
油……………適量

■作り方■

- ①くりは、鬼皮・渋皮をむいて2mm位にスライスして水に浸けておきます。
- ②ふきんで①のくりの水分を十分とってから、油(150~160℃)で1~2分間でカラリと揚げます。熱いうちに塩を振りかけます。

栗ご飯

■使用する材料(4人分)■

むきぐり……………400g
米……………2カップ
だしこんぶ……………10g
塩……………小さじ1
酒……………大さじ1

■作り方■

- ①米は炊く1時間前に洗い、ざるに上げて水を切ってから炊飯器に入れ、水、塩、こんぶ、酒を加えておきます。
- ②くりは、鬼皮と渋皮をむいて水につけてアクをぬき、1個を4つくらいに割っておきます。
- ③米を入れた炊飯器に②のくりを入れて炊きます。
- ④炊きあがったら炊飯器のふたを開け、全体を切るようにほぐし蒸らします。

くりようかん

■使用する材料■

くり……………600g
砂糖……………200g
水……………50cc
塩……………少々
〔寒天液用〕
寒天……………1本
水……………200cc
砂糖……………200g

■作り方■

- ①くりあんを作ります。
くりは皮のままゆで、半分に切って中身をスプーンですくって取り出し、裏ごしします。裏ごししたくりに砂糖、水、塩を加えて弱火で煮ます。
- ②寒天は、200ccの水に浸し、しばらくおいてから煮て溶かします。十分溶けたら砂糖200gを加えます。
- ③①のくりあんに②の寒天液を注ぎ、こがさないように練りあげます。
- ④型に流し込み、冷蔵庫に入れて冷やして固めます。



取扱店

JA大阪北部 能勢営農経済センター
〒563-0341 大阪府豊能郡能勢町宿野172-1
TEL.072-734-0017 FAX.072-734-1290

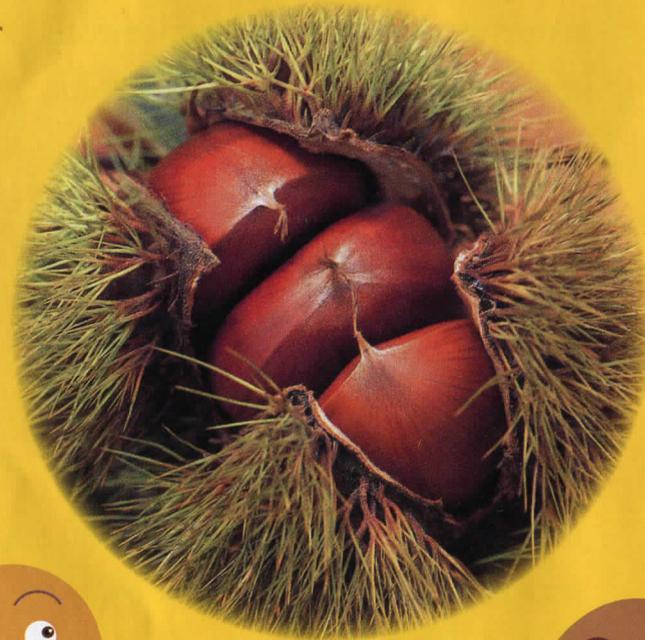
集荷場 (期間限定)

JA大阪北部 東郷栗集荷場
〒563-0132 大阪府豊能郡能勢町野間中682-1
TEL.072-737-1660(但し集荷時のみ)

能勢の自然が育んだ「栗の王様」

銀寄

ぎんよせ



JA OSAKA-HOKURIBU®

JA大阪北部

銀寄物語

(銀寄の由来)

能勢栗三百年の歴史と伝統を誇る能勢町は、栗の王様「銀寄」の原産地です。

昔、江戸時代の中頃、能勢町歌垣の住人が、現在の広島から持ち帰った栗の苗木を植え大切に育てたところ、大変風土にあったのか

大粒で形の良い栗が実る樹に育ち、

これが評判になりやがて近隣に広がっていきました。

天明・寛政年間(1781~1800年)の大飢饉のときに、

この栗を出荷したところ、とても高い値段で売れ

多くの銀札(当時の高額単位のお金)を寄せることができ、

地域の農民の暮らしを救ったそうです。

高値で売れる栗「銀を寄せる栗」という意味から

後に「銀寄」と呼ばれるようになったと言われています。

緑豊かな能勢の澄んだ空気ときれいな水が育んだ、

栗の王様「銀寄」を是非ご賞味いただき、

歴史とロマンとふるさつを感じていただければ幸いです。

能勢栗「銀寄」は大粒でとても美味しいことから、

昔からマロングラッセなど

「栗そのものを味わう」高級菓子に使用され

大変人気を博しています。



栗の保存方法

◎収穫直後の栗の中には、害虫の幼虫が侵入していることがありますので、最初に栗を水につけ、浮いてきた栗は除きます。

◎少し穴を開けたビニール袋にくりを入れ、5℃以下で冷蔵します。できればチルド室・氷温室(0℃前後)の貯蔵をおすすめします。保存可能期間は、約2ヶ月程度ですが、この間に水分が抜け、くりの甘みが一層引き立つようになります。



簡単な栗のむき方

◎新鮮なくりは、50℃の湯の中に10分程度つけると鬼皮が柔らかくなりむけやすくなります。

◎鬼皮をむいた後、再度50℃の湯に5分間つけると渋皮もむけやすくなります。

◎また、すこしゆでて冷凍し、表面だけを解凍すると渋皮がむけやすくなります。



銀寄

GINYOSE