



笠間の栗とぼろたん

笠間の栗は、温暖な気候と肥沃な大地に恵まれた平坦な畑で栽培されており、良質で薰り高い栗が生産されていることで知られております。

笠間の栗の特徴としては、早生、中生、晩生まで、多くの品種が栽培されており、その中から高品質な品種のみを厳選して品種別の出荷がされております。

栗は品種によって、色が特に鮮やかなもの、熱を通しても形が崩れにくいもの、ペーストに向くものなど多様な特徴があります。

栗の調理は鬼皮や渋皮をむく手間が難点ですが、今回紹介する「ぼろたん」は、鬼皮と渋皮を簡単にむくことができる品種です。

この「ぼろたん」の特性や栗料理のレシピなどを多くの方々に知っていただくとともに、ご家庭でも手軽に作っていただき、ぜひ、笠間の栗をご賞味ください。



「ぼろたん」ってどんな栗??



鬼皮と渋皮が一緒にポロっとむけるため『ぼろたん』と命名されました。

- ・ 9月中旬に収穫できる品種です。
- ・ 果肉は淡黄色で、風味が良く粉質でほくほくです。
- ・ 貯蔵すると、多少変色しますがさらに甘みが増して美味しくなります。



むき方

「ぼろたん」は半分に切るか、切れ目を入れて加熱するだけで簡単に鬼皮と渋皮をむくことができます。

「ぼろたん」を丸ごと使う

..... 切れ目の位置



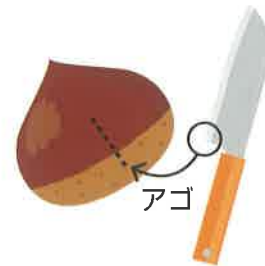
1. 包丁で渋皮に達するまで深めにぐるりと一周傷をつけます。

※包丁でしっかりと傷をつけるとむきやすくなります。

怪我しないようご注意ください。



「ぼろたん」を半分使う



1. 「ぼろたん」をまな板の上に置き、包丁のアゴの部分を使って鬼皮に軽く切れ目を入れます。



2. 切れ目を入れた部分に包丁の刃を当て、「ぼろたん」を半分に切ります。

「ぼろたん」を加熱する



1. 切れ目を入れたぼろたんを沸騰したお湯で2～3分間程度茹でます。

※長時間茹でるとむけなくなるので注意が必要です。また冷めてもむけにくくなるので、少しずつ鍋から取り出してむきましょう。

2. 鬼皮の切れ目に指をかけ、果肉を取り出します。
※むいた栗はまだ生に近い状態です。栗ご飯等にご利用ください。