



沢沿いなど、水の多い場所に生息する栂の木。栂の実の収穫時期は9月中旬～。貴重な山の恵みを和泉に住む人たちは、大切に守り続けてきました

栂の実のアク抜き



乾燥すれば3年位は保存できる栂の実。何日も流水につけるなど、アク抜きには灰だけでなく、大量の水も必要



一斗缶に穴をあけ、缶の中にワラや灰、熱した灰などを何重も重ね、最後に熱湯を注ぐことのできる灰汁



「道の駅 九頭竜」でも販売されている「とち餅」は、観光客にも大人気!



受け継がれてきた
ふるさとの味。

美しい空気と水、山々に囲まれた和泉地区は、自然が育む食材の宝庫。山間地がゆび、こを生みだす伝統の味と、技が数多くあり、

とち餅

これからも守り続けたい和泉だけの「とち餅」。

日本のいろいろな地域で作られている「とち餅」。素朴な味にほっこりする「とち餅」は栂の木から採れる栂の実ともち米が材料です。見た目は栗にそっくりな栂の実ですが、木の実の中でもアクが大変強く、そのままでは食べることができません。そこで重要になるのが、アク抜きです。

郷土に根づく伝統食を後世に残したい…。このような想いから、和泉自治会・産業チームでは代々受け継がれてきたアク抜きの技をより多くの人に知ってもらうために、昨年9月から今年の春にかけて、全4回にわたってアク抜き講座を開催しました。

各地で方法が異なる、アク抜き。とある地方では何日もかけて処理をした栂の実を灰の中に直接入れ、アク抜きをするようですが、和泉では灰汁を作り、その汁に栂の実を浸けてアク抜きをする方法が長年とられてきました。このように手間を惜しまず丁寧に作る「とち餅」は、和泉の伝統食であることはもちろん、この土地の宝物です。