

栃の実の灰汁抜き講座

1回だけでも、どの回でも参加可能です！

昔からの文化を学びつつ新しい方法も考えよう！

参加者には自宅用をプレゼント♡

栃の実処理の基本的な流れ

- ①山から採ってきた栃の実を、3日ほど流水に漬けて汚れや虫を取る。
- ②実の中がカチカチになるまで、十分に干す。
(おおよそ1カ月程度)
- ③干した栃の実を、寒い時期に3日間ほど流水に漬ける。
- ④皮を剥く日の当日に、熱湯に2時間ほど漬けて皮を柔らかくしておく。
- ⑤栃の実の皮を剥く。
(硬い木の棒やハンマー等で潰しながら剥く)
- ⑥栃の実を5日間ほど流水に漬ける。
- ⑦火にかけて煮立ったら、火を止めて木灰を入れる。
- ⑧手が入られるくらいに冷めたら、更に木灰を足しドロドロの粘土状にする。(2、3日置く)
- ⑨灰をきれいに洗い落とす。(薄皮が残ったら取り除く)
(分量を量り冷凍保存する)
- ⑩餅米と灰汁抜き栃の実を、一緒に蒸して栃餅を作る。**一緒に食べましょう。**

もっと簡単に出来ないかなあ～



自動皮むき器

実験01



炊飯器で餅をつく

実験02

第1回

→3/3
(火)

時間：13：30

会場：(株)九頭竜の贈り物加工場
(旧昇竜舞茸加工施設)

- ・汚れても良い防寒の服装でお越し下さい。
- ・ハンマーや昔からの道具をお持ちの方はご持参下さい。

実験01 自動皮むき機で、剥いてみます。

第2回

→3/10
(火)

時間：13：30

会場：(株)九頭竜の贈り物加工場
(旧昇竜舞茸加工施設)

- ・汚れても良い防寒の服装でお越し下さい。

実験02 炊飯器で栃餅を作ります。

→3/18 (水)
実施内容

時間：14：00
会場：より処

第3回



和泉自治会 産業チーム

【お申込み・問い合わせ】

和泉地域交流センター

TEL：0779-78-2110

前後の作業は、(株)九頭竜の贈り物が、講師の指導
どおり確実に実施しますのでご安心ください。