

栗の渋皮煮

材料

栗 2kg(皮の状態)

砂糖 1kg

Point

※三温糖や花見糖などの茶色の砂糖がコクが出てGood!
ザラメは違うので使用しないでね

重曹 30g

作り方

1. 栗の皮を剥きます。

Point

包丁の角を使って、栗のお尻から剥いていくと楽に剥けるよ!
出始めの栗は皮も柔らかいから途中から手でも剥けちゃう。



Point

黄色いお肌はなるべく見えないように剥きます。
煮崩れの原因になるので。

こんな感じに剥けます



2. お鍋に剥いた栗を入れお水から煮ます。この時重層をすり切り小さじ2杯を一緒に入れます。煮る時間は中火か少し弱めで30分くらい蓋をして煮ます。

Point

お鍋の大きさは栗の量にもよりますが、2kgだと約30cmくらいの鍋が丁度いいかな。代表的なのはアルミ鍋。



(お鍋の中の煮ている時の状態)

3. 約30分たったら煮汁をすべて流し捨てます。
湯気が熱いから火傷しないように！！



4. 流し捨てたら、またそのままの状態の水を加え、重曹小さじ2杯を入れまた約30分煮ます。
5. 約30分たったら煮汁をすべて流し捨てます。
6. あともう1回、4, 5の作業をします。

Point

3回煮る作業を行いますが、栗によっては30分だと柔らかくなり過ぎる場合もあるので、固さの様子を見ながら2回目以降は20分とか調整するといいです！

7. 3回目の流し捨てをしたらそのまま鍋に水を入れ、栗のひげのような黒い筋を竹串(またはつまようじ)で取ります。



黒い汚い筋
みたいなものを
こんな感じで

8. 取り除き作業が終わったら、お鍋を一度きれいに洗います。

もうひと踏ん張り！次
は蜜作りだよ、ここが
重要だからね



9. 洗ったお鍋に砂糖を入れた(①)後に、水を入れます(②)。

Point

先に砂糖を入れてね。水はそのあと、この順番が大事！！

こんな感じ



Point

水の量は上の写真のように砂糖の山が少し残る程度で大丈夫です！

10. 蓋をして20～30分、弱火で煮ます。目安は砂糖が溶けて透明になる状態です。

11. 透明になった蜜の中に栗を入れ、平らにします。



Point

蜜の量は写真のような感じで栗がひたひたになる状態がGOOD！

12. 落としぶたく少しお鍋に隙間ができるくらいの平らなお皿か、なければアルミでもキッチンペーパーでもOK。その場合は重しにお皿を乗せます。をして、蓋をして30分くらいトコ火で煮ます。

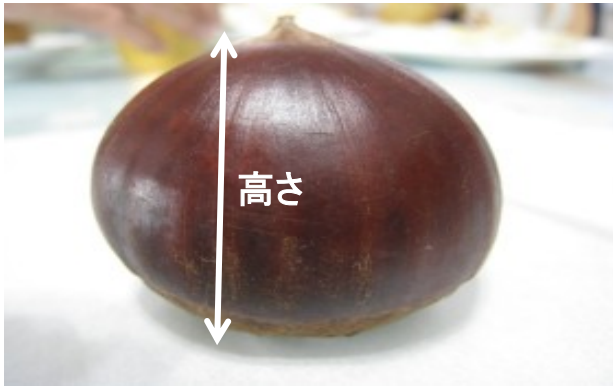


13. 火を止めてそのままの状態で1晩くらい置きます。

★保存は、タッパーなどの容器に栗を入れ、蜜を多めに入れた状態で、冷凍庫で1年くらいは大丈夫です！

完成！

栗のスペック



栗のスペック

	単位 (cm)	備考
横幅	4.5~4.8	一番ふくらみがある部分
高さ	3.8~4.2	
奥行き	3.5~3.8	一番ふくらみがある部分

★時期としては8月下旬~9月中旬くらいに出回ってる栗が**ベスト!**