

★料理中に栗が出来るだけ空気に触れないように注意しましょう。



「野間の雲海」方向へ右折



上粕刈方面へ右折



三瓶方面へ左折 (県道40号線)



### 【くりの渋皮煮】



1. 栗を一昼夜水につけておく。 しんせんが栗
2. 渋皮をとらないよう栗をむき、一晩水につける。
3. 鍋に新しい水を張り、栗と重曹（栗1kgに対し小さじ 1～1/2）を入れ、中火で20分。
4. 灰汁が出たら火を止め、水を取り換える。
5. 水がきれいになるまで4～5回繰り返す（重曹を入れるのは初めだけ）
6. 栗の黒筋を串などを使って取り、栗の重さを量る。その60%の砂糖を用意する。
7. 栗と、栗がひたひたになるくらいの水を鍋に入れ、中火にかけて砂糖を3回に分けて入れる。
8. ふたをして弱火で1時間ほど煮、ふたを取ってさらに20分ほど煮る。煮汁の上に栗が1/3ほど出るまで煮ついたら、火を止める。
9. そのまま冷まして味をなじませ、保存容器に煮汁ごと移す。



長年山や木に携わるお仕事をされてきたお父さん。



「毎年毎年来てくれる人がおるけ、嬉しいんよ」と、笑顔が可愛いお母さん。