

大きくて、美味しくて、渋皮が簡単に剥ける 栗の新品種「ぽろたん」

【特徴】

- 果実1個の重さが平均28g程度で、市販の栗と比べると大きいです。
- 蒸し栗にした時の果肉は、ほこほことした肉質(粉質)で、色は黄色く、甘みが多く、食味は良好です。

- 鬼皮と渋皮に切り込みを入れ加熱すると、果肉がぽろっと簡単に渋皮と離れてとれます(裏面に渋皮の剥き方など下準備の方法について記載してあります)。

✓ひとつの果実の中が、渋皮でふたつに分かれている果実(ふた子果)が10%程度ありますので、調理の際には注意してください。

【収穫時期】

中津川市では、9月中旬に収穫できます。



「ぽろたん」
果実の外観
1果の重さ 約28g



一般的な
品種「丹沢」
約24g



加熱して、渋皮がきれいに
とれた「ぽろたん」(下段)
上段は、普通の栗

「ぼろたん」の渋皮のむき方

- ① 加熱時の破裂防止のため、必ず果実に切り込みを入れます。切る際には、皮が硬いので、手を切らないよう注意してください。

【果実の形そのままに利用したい場合】

包丁などで、果実の側面に、渋皮に達する程度の深さで、切り込みを入れます(写真1)。

【果実の形が崩れてもよい場合】

果実を半分に切ります(写真2)。

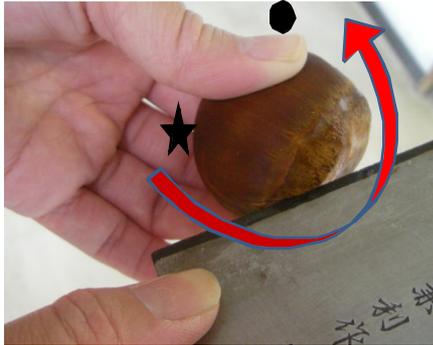


写真1
★から●まで、
矢印のように
切り込みを入
れます。



写真2
縦方向に半分
に切ります。

- ② オーブントースターなどを使って、加熱します。

使用する機器、加熱時間等によって、果肉への火の通り具合が異なるため、果肉の利用方法によって、加熱の方法を選ぶ必要があります。いずれの方法も、加熱直後は果実がたいへん熱くなっていますので、触れる程度にさめてから取り出します。

【オーブントースター、ガスレンジの場合】

切り込みを入れた果実を、網トレイに並べ、オーブントースター(700W以上)で5分程度加熱します。ガスレンジの場合は、アルミホイルを敷き、強火で5分程度加熱します。この場合、ほとんど果肉内部に火は通っていません。

果肉内部まで火を通す場合は、時間を長くする必要がありますが(15分程度)、表面が焦げやすいので注意してください。

【蒸し器の場合】

切り込みを入れた果実を10分程度蒸します。この場合、果肉内部にはほとんど火が通っていません。40分程度蒸すと、火は通りますが、果肉が軟らかくなり、果肉を取り出す際に壊れやすくなります。

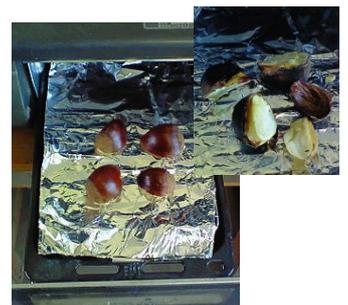
【電子レンジの場合】

切り込みを入れた果実を、皿に5果並べ、そのまま電子レンジに入れて2分間(700Wの場合)加熱します。この場合、果肉の半分程度まで火が通りますが、やや水分が蒸発し果肉が硬くなります。

また、一度にたくさん加熱すると、加熱ムラによりうまく剥皮できない果実ができますので、1回に処理する量は5果以下としてください。



オーブントースター
で加熱後の様子



ガスレンジで加熱
後の様子



電子レンジで加熱
後の様子