

能勢ぐり物語

く り ア・ラ・カルト

(改訂版)



● 目次

- 1 能勢ぐりのはなし
- (1) くり栽培の現状
 - (2) 能勢ぐりの歴史
 - (3) 大阪府のくり栽培品種
 - (4) 栽培面積と収穫量の推移

2 マロンのロマン街道

3 くりの料理方法

- 良いくりの選び方
 - 皮むき
 - (1) レンジ加熱くり
 - (2) ゆでぐり
 - (3) 焼きぐり
 - (4) くりごはん
 - (5) くりおこわ
 - (6) くりの甘露煮
 - (7) くりきんとん
 - (8) くりの渋皮煮
 - (9) くりの甘納豆仕立て
 - (10) マロンチップ
 - (11) くりようかん
 - (12) くりと鶏肉の炒めもの
 - (13) くり餅
 - (14) マロンシュークリーム
 - (15) くりまんじゅう
-

4 くりの保存方法

- (1) 冷蔵保存
- (2) 冷凍保存
- (3) びん詰保存

あとがき

1 能勢ぐりのはなし



(1) くり栽培の現状

世界では、くりは、日本ぐり、中国ぐり、ヨーロッパぐり、およびアメリカぐりの4種が栽培・利用されています。日本で栽培されているくりは、主に山野に自生している「しばぐり」から改良されたものです。天津甘栗は中国で栽培された中国ぐりを材料に使用したもので、日本での栽培には適しません。

「能勢ぐり」の名で親しまれている大阪府豊能地区のくりは、現在、能勢町、豊能町、箕面市（止々呂美地区）等で約200ha栽培されています。最も代表的な品種は「銀寄」で、栽培面積の約80%を占めています。

(2) 能勢ぐりの歴史

【明治以前】

能勢ぐり栽培の歴史は古く、文禄年間（1592年～1595年）に米の代わりにくりが食用に供されたという記録があり、今から約400年前にはすでに栽培されていました。

「銀寄」の名の由来

江戸時代中期の宝暦3年(1753年)、歌垣村倉垣（現能勢町倉垣）の人が広島から持ち帰ったくりを植えたところ、そのうちの一本がとても良い実をつけたので、この樹を近隣に増殖させました。



そして天明・寛政（1781年～1800年）の頃、歌垣村で大干ばつがあり、村人がこのくりを丹波国亀山に出荷したところ、多くの銀札（当時のお金）を得ることができました。以来、「銀を寄せる」という意味で「銀寄」と呼ばれるようになったといわれています。

【明治～大正】

明治になると、池田市を経て出荷販売されるようになり、「能勢ぐり」の名は急速に知られるようになりました。くりの栽培はどんどん盛んになり、接ぎ木の技術が広がったのもこの頃です。

【昭和】

昭和23年頃からは害虫のクリタマバチの大発生によって早生品種が多く枯れてしまいました。中生品種の銀寄、今北、田尻銀寄等はクリタマバチに強い品種だったために全滅は逃れることができましたが、被害を受けた樹の伐採と人手不足のために栗園は荒廃していききました。

昭和40年代には、集出荷場、選果機や選果場、冷蔵貯蔵庫等の施設が作られ、流通面が大いに改善されました。また、くり拾いのような観光農業が行われるようにもなりました。

さらに昭和57年（1982年）から、能勢町では「のせ栗まつり」が開催され、くりの消費拡大や生産振興に力が注がれました。

【平成】

昭和59年（1984年）頃から目立ちはじめたカツラマルカイガラムシによる枝枯れの被害は、平成時代に入り、産地全体で防除が必要になる程激しくなりました。

従来の背の高いくりの樹では薬剤による防除が不可能なため、産地をあげて被害枝を取り除くとともに、樹高を低くするカットバックに取り組みました。平成元年から2年にかけて、当時の栽培面積の約40%に当たる130haのカットバックを行い、カツラマルカイガラムシの密度低下を図りました。

その後、クリタマバチ激発の時も、平成3年から平成6年にかけて天敵チュウゴクオナゴバチの放飼による防除に成功し、産地の危機を回避しました。

平成5年（1993年）には、大阪府が取り組んでいるなにわ特産品育成事業で、特産「能勢ぐり」は「なにわ特産品」に選定されました。

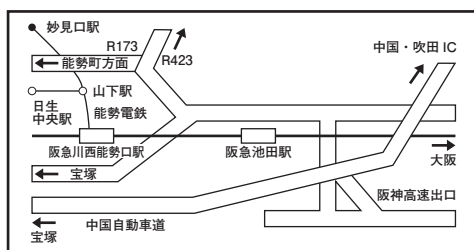
そして平成12年（2000年）5月1日、能勢町に能勢町観光物産センター「道の駅 能勢ぐりの郷」がオープンし、生産者自らによる直販が好評で、販売実績は年々右肩上がりとなっています。

また最近では、銀寄を中心とする能勢ぐりはマスコミやデパートの特売コーナー等で広く取り上げられ、多くの府民に秋の味覚として楽しんでもらえるようになりました。



2 マロンのロマン街道

緑の山間の田園風景。町の鎮守の森。豊能の山は、「自然のギャラリー」。そして、秋には、自然の味覚“くり”の収穫が、体験できます。期間は、9月中旬から10月中旬まで。家族やカップル、お友達同士で、心がふれあう美しいふるさとで、秋の一日を過ごしてみませんか。ご利用の際は、あらかじめ開園期間・入園料などをお問い合わせください。



▲ 三草山



① 中政園

- ◎申込み、問い合わせ先
072-739-0895
- ◎所在地
箕面市下止々呂美822
- ◎最寄り駅
阪急バス「下止々呂美」
- ★くり、しいたけ等の直売。
くりごはん、バーベキュー、
すきやきは予約制

② さかえ農園

- ◎申込み、問い合わせ先
072-739-0452
- ◎所在地
豊能町切畑1298
- ◎最寄り駅
阪急バス「大円」
おおまる
- ★くりごはんは予約制



③ 錦 亭

◎申込み、問い合わせ先

072-734-0028

◎所在地

能勢町栗栖55

◎最寄り駅

阪急バス「山辺口」

★くり飯定食、くりごはん、すきやき、鍋物があります。

④ 汐の湯温泉

◎申込み、問い合わせ先

072-734-0021

◎所在地

能勢町森上317

◎最寄り駅

阪急バス「汐の湯温泉」

★くり、しいたけ等の直売。くりごはん、すきやき、鍋物があります。

⑤ 水越栗園

◎申込み、問い合わせ先

072-734-0863

◎所在地

能勢町片山104

◎最寄り駅

阪急バス「赤馬」

★くりごはんは予約制

⑥ かめたに

◎申込み、問い合わせ先

072-738-1122

◎所在地

豊能町吉川143

◎最寄り駅

能勢電鉄「妙見口」

★くりごはん、まつたけ入釜飯があります。

(3) 大阪府のくり栽培品種

時 期	早晩性	品 種
戦前からクリタマバチ 大発生（昭和23年） まで	早生	もへい ぼんくり ひがんくり 茂平、盆栗、彼岸栗 とよたま わせ せんすけ そばたね 豊多摩早生、仙助、蕎麦種 けなが わせ やまだくり おとむね 毛長早生、山田栗、乙宗 いしやす しょうすけ しげえもん 石保、庄助、茂右衛門 かしち あおいが かんべえ 嘉七、青毬、勘兵衛、 うたがき わせ 歌垣早生
	中生	ふくにし ぎんよせ かのつめ 福西、銀寄、鹿ノ爪
	晩生	しもかつぎ がんね やっこ ちょうこうじ 霜被、岸根、奴、長光寺、 たじりぎんよせ 田尻銀寄
昭和23年以降	早生	もり わせ おとむね うたがき わせ 森早生、乙宗、歌垣早生、 たんざわ いぶき くにみ 丹沢、伊吹、国見
	中生	ふくにし ぎんよせ かのつめ つくば 福西、銀寄、鹿ノ爪、筑波 りへい あかちゅう 利平、赤中
	晩生	しもかつぎ がんね ちょうこうじ 霜被、岸根、長光寺、 たじりぎんよせ いしづち いまきた 田尻銀寄、石鎚、今北

(4) くりの栽培面積と収穫量の推移

くり栽培面積の推移 (ha)

	箕面市	豊能町*	能勢町	計	大阪府
昭和36年	26	13	136	175	197
昭和40年	32	37	298	367	381
昭和45年	31	37	294	362	379
昭和50年	31	40	294	365	387
昭和55年	31	40	294	365	391
昭和60年	31	40	269	340	367
平成2年	30	38	246	314	341
平成7年	29	32	222	283	308
平成12年	25	30	191	246	272
平成14年	15	30	191	236	256
平成15年	10	20	191	221	240
平成16年	10	13	191	214	233
平成17年	10	13	185	208	227

*豊能町については、昭和52年4月に町制移行により東能勢村から現在の町名になった

・大阪農林水産統計年報（大阪農林統計協会 発行）出典

くり収穫量の推移（トン）

	箕面市	豊能町*	能勢町	計	大阪府
昭和36年	37	27	230	294	349
昭和40年	15	8	59	82	101
昭和45年	27	35	381	443	462
昭和50年	44	44	240	328	376
昭和55年	51	55	413	519	550
昭和60年	42	55	370	467	504
平成2年	31	37	206	274	302
平成7年	28	30	189	247	268
平成12年	29	35	224	288	315
平成14年	17	32	201	250	269
平成15年	10	20	191	221	239
平成16年	9	12	172	193	209
平成17年	9	12	170	191	207

*豊能町については、昭和52年4月に町制移行により東能勢村から現在の町名になった

・大阪農林水産統計年報（大阪農林統計協会 発行）出典

3 くりの料理方法

良いくりの選び方

くりは、皮が固いため、日持ちがよいように思われますが、鮮度低下が著しいため、購入したらすぐに食べることがおいしく食べるコツです。

<新鮮なくり>

- ふっくらとして果皮に張りがある。
- 果皮に光沢があり、黒ずんでいない。

皮むき

くりは、渋皮煮など料理によって皮のむき方が異なります。しかし、一般には鬼皮が硬くむきにくいので、地元で行われている「皮むきのコツ」を紹介しますので、参考にしてください。

皮むきのコツ

- 新鮮なくりは、50℃の湯の中に10分程度つけると鬼皮が柔らかくなりむけやすくなります。
- 鬼皮をむいた後、再度50℃の湯に5分間つけると渋皮もむけやすくなります。
- また、すこしゆでて冷凍し、表面だけを解凍すると渋皮がむけやすくなります。

(1) レンジ加熱ぐり

(電子レンジでチン！ (少量のとき))

材	料
ぐり	500 g

◆ 作り方 ◆

- (1) ぐりは、破裂しないように、殻にしっかりと包丁で深く切り込みをいれます。
- (2) 電子レンジ (500W) で約5分間加熱し、皮をむきます。

(2) ゆでぐり

(お湯でゆがく (量が多いとき))

材	料
くり	500 g
塩	少々
水	適量

◆ 作り方 ◆

- (1) くりは皮つきのまま、たっぷりの水に塩を加えて、20~30分間ゆでます。
- (2) ゆで上がったくりは半分に切り、スプーンなどですくって食べます。

(3) 焼きぐり

(オーブントースターを使って)

材	料
ぐり	…………… 適量

◆ 作り方 ◆

- (1) ぐりは、皮が破裂しないように、包丁で深さ3～5mm程度の切れ目を入れます。
- (2) オーブントースターにアルミホイルを敷き、その上にぐりを切れ目を上にして置き、15分程度焼きます。
- (3) 熱いうちに皮をむいて食べます。

(4) くりごはん

材 料 (4人分)

むきぐり	400 g
米	2合
だしこんぶ	10 g
塩	小さじ1
酒	大さじ1

くりの話 I

農家の「くりごはん」

豊能地区では、栗名月の日（陰暦の9月十三夜）には、くりごはんやゆでぐりを月や神仏に供える家もあります。

◆ 作り方 ◆

- (1) 米は炊く1時間前に洗い、ざるに上げて水を切ってから炊飯器に入れ、塩、こんぶ、酒を入れ、炊飯器の2合の目盛まで水を加えておきます。
- (2) くりは、鬼皮と渋皮をむいて水につけてアクをぬき、1個を4つくらいに割っておきます。
- (3) 米を入れた炊飯器に(2)のくりを入れて炊きます。
- (4) 炊きあがったら炊飯器のふたを開け、全体を切るようにほぐし蒸らします。

◆ 食べごろ

炊飯器のスイッチを切り、ふたと鍋の間にふきんをかませます。2～3時間はおいしく食べられます。

◆ ご飯が残ったら

ご飯を冷ましてからラップに包み冷凍保存します。

(5) くりおこわ

材 料 (4人分)

むきぐり	200g
もち米	2カップ
酒	大さじ1
あずき	50g
塩	小さじ½
水	200cc + 適量

【ごま塩】

黒ごま	大さじ½
塩	小さじ1

●下準備……あずきをゆでる

- (1) あずきは、4倍量(200cc)の水を入れて煮ます。
- (2) 15分ほど煮たら煮汁を捨て、新しい水を加えて固めにゆでます。
ゆで汁は30cc使いますので、取っておきます。

◆ 作り方 ◆

- (1) もち米は、洗って水に一晩つけておきます。
このときの水は、もち米が完全に浸るくらいまで入れます。
- (2) くりは、鬼皮・渋皮をむいて4つくらいに切り、一晩水につけてアクを抜きます。
- (3) 蒸し器の底にふきんを敷き、蒸気があがってから、もち米・煮たあずき・くりを入れて約20分間強火で蒸します。
- (4) (3)をボールにあけ、あずきのゆで汁、酒、塩を合わせたものを全体にかけ、よく混ぜ合わせた後、もう一度蒸し器に入れて15分間蒸します。
- (5) 蒸しあがったおこわを容器に盛って、ごま塩を上振りかけます。

(6) くりの甘露煮

材	料
むきくり	500 g
焼きみょうばん	小さじ1
水	5カップ
砂糖	300 g
水	1.5カップ
塩	小さじ¼

◆ 作り方 ◆

- (1) くりは、鬼皮・渋皮をむいたらすぐに水に浸けます。
- (2) 水5カップにくり本来の色を保つ作用のある焼きみょうばんを溶かし、むいたくりを入れて火にかけます。煮立ったら火を弱め、ふたを開けたまま15分間固めにゆでます。そのまま冷やし、水の中で洗います。
- (3) 鍋に水1.5カップと砂糖300gを入れて煮溶かし、塩を加え少し冷まします。その中に(2)のくりを丁寧に入れ、和紙などを上にかけて、弱火で20～30分間煮ます。冷めるまでそのままにしておきます。

◆ 食べ方

茶碗蒸し、くりあん作り、ようかん、お正月の黒豆と一緒に、くり入り大福、くりぜんざいなどに利用できます。

◆ 保存方法（ビン詰め）

(2)のくりをビンに詰め、その上から(3)のシロップを注ぎ、脱気30分、殺菌60分行います。
(詳しいビン詰め保存の方法は25ページをご覧ください。)

(7) くりきんとん

材	料 (10人分)
甘露煮のくり	20個
さつまいも	1 kg
砂糖	240 g
みりん	大さじ3

◆ 作り方 ◆

- (1) さつまいもは厚めに皮をむいて厚さ2~3cmの輪切りにし、水にさらします。
- (2) 鍋に(1)のさつまいもを入れ、ひたひたに水を加えて柔らかく煮て、裏ごしにしておきます。
- (3) 裏ごししたさつまいもを鍋にとり、砂糖を加えて練りあげ、みりんを加えてつやを出します。
- (4) 最後に甘露煮のくりを加え、くりが割れないように混ぜて仕上げます。

(8) くりの渋皮煮

材	料
くり（鬼皮を取ったもの）	… 1 kg
砂糖	…………… 300 g
水	…………… 2カップ
水	…………… 10カップ
重曹	…………… 大さじ2

◆ 作り方 ◆

- (1) くりは、渋皮に傷がつかないように鬼皮をむきます。
- (2) 水10カップに重曹を入れ、その中に(1)のくりを入れて5分間煮ます。
- (3) 水を入れ(2)のくりを冷まし、1個ずつ渋皮のすじや毛を取ります。
- (4) 再び、たっぷりの水に入れ、弱火で15分間ゆで、水をかえてもう15分間ゆでます。
- (5) (4)のくりを鍋に入れ、水をひたひたまで注ぎ、 $\frac{1}{2}$ 量の砂糖を加え15分間弱火で煮て、残りの砂糖を加えてさらに15分間煮ます。

◆保存方法（ビン詰め）

(5)で煮たくりをビンに詰め、その上から(5)のシロップを注ぎ、脱気を30分間、殺菌を60分間行います。保存期間は1年です。

（詳しいビン詰め保存の方法は25ページをご覧ください。）

(9) くりの甘納豆仕立て

材	料
むきぐり	1 kg
砂糖	1.35kg
水	1 カップ
焼きみょうばん	小さじ1
グラニュー糖	適量

◆ 作り方 ◆

● 1日目

- (1) 鬼皮・渋皮をむいたくりを1晩水に浸けておきます。

● 2日目

- (1) くりをよく洗って、くり本来の色を保つ作用のある焼きみょうばんを溶かしたたっぷりの水に入れて火にかけ、沸騰したら弱火にしてさらに10分間ゆでます。
- (2) ゆであがったら火からおろし、水を入れて、くりが冷めたら水を切ります。
- (3) 鍋に(2)のくり、水1カップ、砂糖350gを加えて火にかけ、沸騰したら火を止め1晩おいておきます。

● 3日目

- (1) 1晩おいたものに砂糖500gを加えて火にかけ、沸騰したら火を止めて、さらに一晩おきます。

● 4日目

- (1) 1晩おいたものにさらに砂糖500gを加えて火にかけ、沸騰したら弱火にして20～30分間煮ます。
- (2) 1つずつくりを取り出し、グラニュー糖をまぶしてから3時間程度陰干しにして、アルミ箔かラップに包んで保存します。

(10) マロンチップ

材	料
くり	200 g
塩	小さじ1
油	適量

◆ 作り方 ◆

- (1) くりは、鬼皮・渋皮をむいて2mmくらいにスライスして水に浸けておきます。
- (2) ふきんで(1)の水気を十分とってから、油（150～160度）で1～2分間でカラリと揚げます。熱いうちに塩を振りかけます。

(11) くりようかん

材	料
くり	600 g
砂糖	200 g
水	50cc
塩	少々
【寒天液用】	
寒天	1本
水	200cc
砂糖	200 g

◆ 作り方 ◆

- (1) くりあんを作ります。
くりは皮のままゆで、半分に切って中身をスプーンですくって取り出し、裏ごしします。
裏ごししたくりに砂糖、水、塩を加えて弱火で煮ます。
- (2) 寒天は200ccの水に浸し、しばらくおいてから煮て溶かします。十分溶けたら砂糖200gを加えます。
- (3) (1)に(2)の寒天液を注ぎ、こがさないように練りあげます。
- (4) 型に流し込み、冷蔵庫に入れて冷やして固めます。

(12) くりと鶏肉の炒めもの

材	料
むきぐり	200 g
鶏もも肉	300 g
卵	1 個
ごま油	小さじ 2
油	大さじ 2
長ねぎ	少々
土しょうが	少々
揚げ油	適量
【下味用】	
塩	小さじ ¼
酒	大さじ 1
こしょう	少々
片栗粉	大さじ 1
【仕上げ用】	
しょうゆ	大さじ 1 ½
砂糖	小さじ 1
酒	大さじ 1
片栗粉	小さじ 1

◆ 作り方 ◆

- (1) くりは、鬼皮・渋皮をむいて 15分ほど固めに蒸します。
- (2) (1)をさいの目に切ります。
- (3) 鶏肉は一口大に切り、酒、こしょう、卵を入れてよく混ぜ合わせ、片栗粉を入れて再度混ぜ合わせます。
- (4) 長ねぎ、土しょうがをみじん切りにします。
- (5) 鍋に揚げ油を入れて150度になったら(3)を入れ、8割ほど火がとおったら(2)も入れ、さっと油から引き上げます。
- (6) 鍋に(4)を入れて香りが出るまで炒め、【仕上げ用】の調味料と水溶き片栗粉を加えて炒め合わせます。最後にごま油を入れて仕上げます。

(13) くり餅

材 料 (10個分)

【くりあん】

くり…………… 600 g
砂糖…………… 200 g
水…………… 50cc

【もち】

もち米の粉…………… 300 g
片栗粉…………… 50 g
水…………… 500cc
片栗粉（まぶし用）…………… 100 g

くりの話 II

伝統の味「くり餅」

むかし能勢の農家では、秋祭りやまつたけ狩りに来たお客さんに「くり餅」を差し上げてとても喜ばれたものです。現在では農家の女性グループが伝統食を掘り起こし、「くり餅」の味を伝えています。

一部では「くりあん餅」と呼ぶ地域もあります。

◆ 作り方 ◆

●くりあんを作る

- (1) くりの鬼皮・渋皮を厚くむき、水につけておきます。
- (2) 鍋にくりを入れてたっぷりの水を注ぎ火にかけ、煮立ったら一度湯を捨てて新しい水を加え煮ます。これを2回繰り返し、くりをやわらかくします。
- (3) 煮たくりに砂糖を加え、木じゃくしなどで軽くつぶして混ぜます。

●もちを作る

- (4) もちの材料を耐熱ガラスのボールに入れてよく混ぜ合わせ、ラップをかけて電子レンジで15分間蒸します。
- (5) 透明になったら片栗粉100gをまぶします。

●仕上げ

- (6) 10個にもちを取り分け、お湯で絞ったふきんを使って形を整え、くりあんので包みます。

(14) マロンシュークリーム

材 料 (20個分)

【マロンクリーム】

くり	600 g
砂糖	200 g
牛乳	50cc
バニラエッセンス	少々
生クリーム	200 g
粉砂糖	大さじ1

【シュー生地】

小麦粉 (薄力粉)	65 g
卵	小3個
バター (無塩)	60 g
水	90cc
塩	少々
砂糖	少々

◆ 作り方 ◆

● マロンクリームを作る

- (1) くりは皮のままゆでて半分に切り、中身をスプーンですくってかきだします。
- (2) 鍋に(1)のくり・砂糖・牛乳を入れて弱火で煮ます。砂糖が溶けたら火からおろし、バニラエッセンスを入れます。
- (3) (2)を裏ごしします。

● シューを作る

- (4) 厚手の鍋にバター、水、塩、砂糖を入れて煮立て、ふるった小麦粉を入れ、2～3秒かき混ぜてすぐに火からおろしてから溶き卵を加えます。
- (5) 絞り袋にシュー生地を入れ、バターを塗った天板に適当な間隔をあけて絞り出し、200℃のオーブンの中段に入れ10分間焼き、ふくらんだら火を弱めてさらに15分間焼きます。

● 仕上げ

- (6) 生クリームに粉砂糖を加え泡立て、シューを横に二つに切り、(1)のマロンクリームと一緒に入れ、シューでふたをします。

(15) くりまんじゅう

材 料 (20個分)

甘露煮のくり	5個
小麦粉 (薄力粉)	200g
卵	大2個
ベーキングパウダー	大さじ1
白あん	120g
砂糖	60g
蜂蜜または水あめ	大さじ1
みりん	大さじ3

◆ 作り方 ◆

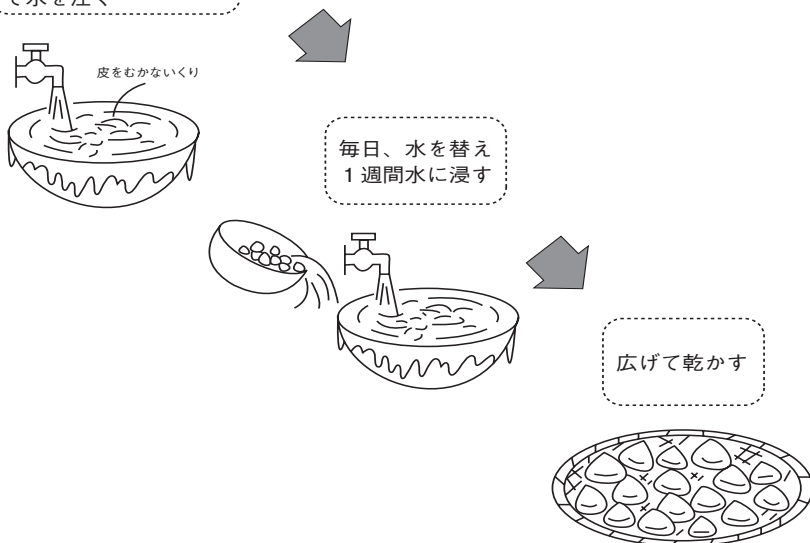
- (1) 甘露煮のくりは、切って白あんと混ぜます。
- (2) 卵白を泡立て、砂糖、水溶きの水あめまたは蜂蜜を加え、ふるった小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜて軽くこねます。
- (3) (1)と(2)とを同じ数ずつ切り分けておきます。(2)を一個ずつ丸く薄くのばし、(1)を包んで小判型に整えます。
- (4) (3)を天板に並べ、上に黄味をみりんで溶いたものをぬり、200度のオーブンで15分間焼きます。

4 くりの保存方法

(1) 冷蔵保存

収穫直後の果実の中には、害虫の幼虫が侵入していることがありますので、最初に果実を水につけ、防除します。

ボールにくりを入れ、
くりが完全に隠れるま
で水を注ぐ



少し穴を開けたビニール袋にくりを入れ、5℃以下で冷蔵します。

できればチルド室・氷温室（0℃前後）の貯蔵をおすすめします。保存可能期間は、約2ヶ月程度ですが、この間に水分が抜け、くりの甘みが一層引き立つようになります。

(2) 冷凍保存

ビニール袋に入れ、冷凍室で保存します。この場合、渋皮もむいて保存すると、料理に使うとき便利です。自然解凍か、凍ったまま熱を加えて料理に使用します。

(3) びん詰め保存

ア びんの選び方

高温の熱殺菌に耐えられる素材。ふたがしっかり閉まり、密閉できる。ふたがさびついたり、腐食の心配がない。などをポイントにしてびんを選びます。

イ びん詰めの手順とコツ

(ア) びんの洗浄

びんは、ふたをばらして台所用の洗剤で洗っておきます。

(イ) びんの殺菌

大きい鍋に洗っておいたびんやふたを入れ、たっぷり水を注ぎ、火にかけます。沸騰後、10分間煮た後、乾いた布巾の上に逆さに伏せ、水を切ります。

(ウ) 材料の充填

殺菌したびんが熱いうちに、熱い材料を入れます。材料をびんの九分目（びんの口から1.5cmくらいあける。）以上には入れないようにします。

(エ) 脱気・殺菌・冷却

びんのふたを軽く閉め蒸し器に入れ、蒸気が上がってから10～15分間蒸して脱気。空気を抜いた後きつく閉めて、さらに20～30分間蒸して殺菌します。蒸し終わったら乾いたふきんにびんを取り出し、自然に冷まします。

蒸し器を使わない場合は、深い鍋にびんの2分の1以上の水を入れて加熱し、脱気・殺菌・冷却を同様に行います。

くりの話 Ⅲ

かち栗で、「勝利を祈った」

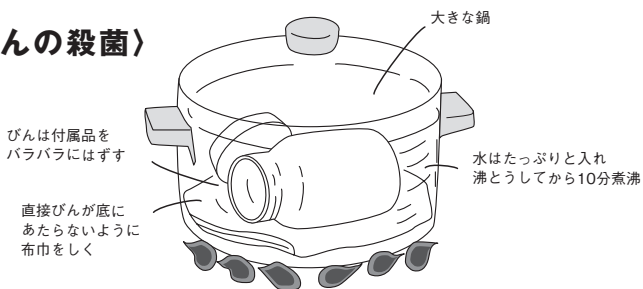
古来より内鮑、こんぶと共に「打ち勝ちてよろこぶ（打ち＝打ち鮑、勝ちて＝かち栗、よろこぶ＝こんぶ）」とって出陣やお正月はこれで祝いました。



収穫間近のくり

●びん詰めの流れ

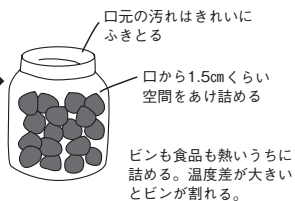
〈びんの殺菌〉



〈水切り〉



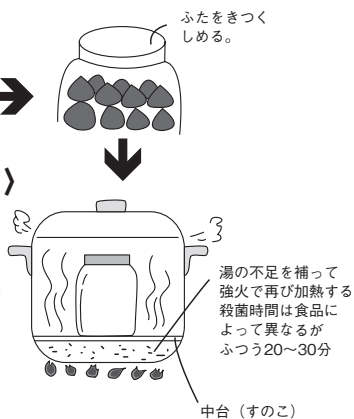
〈材料を詰める〉



〈脱 気〉



〈殺 菌〉



〈保 存〉

内容と製造年月日を書いたラベルを貼っておくとよい。

殺菌が終わったら徐々に冷たくなるまでできます。



あしがき

大阪府豊能地区の特産「能勢ぐり」について、歴史や産地の概要、料理法や保存方法等がギュッと詰まった1冊ができあがりました。

この冊子は、府民の皆さんに「能勢ぐり」の良さをもっと知ってもらおうと作成したものです。

多くの方々に「能勢ぐり」の味を楽しんでいただければ幸いです。

また、作成にあたっては地区内農家の皆さんからたくさんのご意見をいただきました。ありがとうございました。

大阪府北部農と緑の総合事務所
(農の普及課)

