

栗の渋皮煮

秋の味覚栗の渋皮煮

を作ってみませんか

材料

栗 八〇〇g 重曹 小さじ一

砂糖 五〇〇g

① 大きく粒のそろったものを選び、皮を柔らかくします。

② 柔らかくなった鬼皮を渋皮に傷つけないように剥ぎます。

③ 鍋に水一五〇〇Cを入れ重曹をとかしてから栗を加え火にかけます。

④ 沸騰したら中火で十分間程ゆでてから火を止め冷まします。

⑤ ボールに水を張り渋皮についている筋を楊枝で栗を傷つけないように取ります。

⑥ なべにたつぷりの水と栗を加えひと煮立ちさせ火を止め水を捨てます。

この作業を三〜四回繰り返すと煮汁が透明になってきます。

⑦ なべに栗を入れ、栗がかぶるくらいの水を加えて砂糖を半分加え弱火で十分間煮ます。残りの砂糖を加えて再び弱火で十分間煮ます。そのときブランデーかウイスキーを二〇〜三〇C

C加えて煮込むとまろやかで味が良い。

が良く、

一晩そのまま置き味を十分にしみこませます。翌朝塩一つまみ加え一煮して出来上がり。脱気殺菌した瓶に入れ、冷蔵庫で約一ヶ月位保存できます。又ホイルで包み冷凍しておくとも正月用のおせち料理にも使用できます。(金地のソムリエさんから)

マイ孫

いつも、元気いっぱいのお寿々良(すずら)です。

平成16年10月12日生まれの可愛い初孫です。二歳と十一ヶ月になります。よろしくお願います。山崎順子



岩村JA最新情報

7月〜8月は米集出荷でした。らくの間、かぎぐるま市の南側で仕事をしていました。かぎぐるま市とグリーンセンターの通路で岩村地区の方々にはたびたびの出会い、挨拶、世間話などをする機会がありました。経済事業本部が出来て2年半ほどになります。が地域の皆様の利用施設として根付いてきていることを実感しました。



見事な蒲焼きすぐに完売！

第3土曜日には野菜PRの日として支所毎に特色のあるイベントを行っています。以上のように、はちきんパワー全開で組織を盛り上げています。今後も経済事業も含め多くの方々のご利用をお願いします。

JA岩村大塚支所長 寄稿

編集後記

今年の夏は全国的にも、本県や南国市でも異常で記録的な猛暑に悩まされましたが、ようやく暑さも峠を越して少し過ごし易くなったようです。皆様は如何お過ごしでしょうか。

今年の一大行事であった岩村ふれあい祭りは後半あいにくの雨に見舞われましたが、大雨にもめげず地域の熱気で大変盛り上がったお祭りになりました。参加した地域の皆さんの熱い気持ち、豆電球さんにも伝わって今回の広報にご投稿をいただきました。有難いことです。

これからも、公民館の行事がいくつか予定されていますが、その都度ご案内をいたしますので、お練り合わせの上、ご参加をお願いします。次回の広報は一月下旬を予定しています。今後とも積極的なご投稿をお願いします。上げて編集後記と致します。