

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Oct/2020/vol.608



渋皮栗（茨城県産）Chestnut with inner skin

日本では栗の渋皮煮という料理がありますが、栗の甘露煮よりもこちらの方が好きという人も多い様です。和栗が洋栗と違うのは渋皮がとても剥きにくいということで、そのようなレシピができたのも容易に推測されます。しかしご存知のように渋皮は口に当たり、苦く、そのまま茹でてでもなかなか口にするのに難があるものでもあります。それを何度も茹でこぼしたり（現在では重曹を使うことが多い様ですが）を繰り返しながら、徐々に渋みやアクを取りつつ柔らかく煮上げてまいります。ほんの薄く渋皮を残すために余分な皮も丁寧に取り除きながら手をかけ時間もかけながらふくよかに照りも美しい渋皮煮は完成をいたします。日本の栗を使ったレシピの中でも、品の良い甘さと深く艶とした美しい出で立ちで、また一層食感と味のバランスに溢れた逸品となっています。栗の実はご存知のように栄養価の高いものですが、渋皮にはポリフェノールの一種であるタンニンが多く含まれ、老化防止や抗酸化の作用もあるといわれています。それらが一度に摂れるという点でも興味深い料理なのかもしれません。和栗のおいしさの幅を広くする渋皮煮をアレンジして、最近ではバターやブランデーをさっぱりと利かしながらのスイーツや、秋のメインディッシュのトッピングとしても少しプレミアムな雰囲気をも醸し出す素材として使われているようです。渋皮を美しく残しながらの剥きも実は少し難しいものがありますが、こちらも「むき栗」同様、旬の秋にプロの手により出荷されてまいります。