



<https://douzou.jp/>

隼人族の森を渡る風

上床 利秋

連載エッセイ 第117回

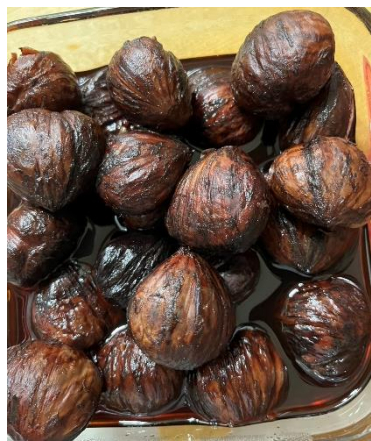


鬼皮は熱湯をかけて温かいうちに剥くのが良い。



今年は栗が豊作だ

「 秋の恵み 」 パステル画 筆者作



渋皮煮

今年も栗の季節がやってきた。アトリエ横の栗の木は今年は大豊作だ。熟した実が地面に落ちた風景の中を散歩するだけでも心が躍る。喜んでくれる家族や友人たちの笑顔が目に浮かぶ。

以前私は、楽しい栗拾いの事を童心が残っていると書いた。けれども、白髪も増えたジジイが考え直すに、これは狩猟本能が目覚める瞬間なのだと思うようになってきた。

栗を最高に美味しくいただくには、手間がかかる。とにかく、イガを取り去り、鬼皮を剥くだけでも初心者には難儀だ。

ところが慣れてくると案外、皮剥きも面白く、裏技まで教えてもらって、この季節行事を楽しめるようになってきた。

私はイガと鬼皮だけは自分で剥くが、嫁に渋皮煮に料理してもらおう。

栗という上質な自然の恵みの味を楽しむためには、煮崩れないようにゆつくりと丁寧で煮て、そして砂糖は控えめに。ブランデーを適量加えることで、風味が増す。

デメリットがあるとすれば、つい食べ過ぎてしまうことかもしれない。

2026年9月