〈栗の渋皮煮〉

【材料】

・栗：約 500～600g　・砂糖（グラニュー糖やきび砂糖がオススメ）：鬼皮をむいた栗の重さの 60%

・重曹：小さじ 1　・バニラビーンズ：1/8 本（省略可）　・ブランデー：大さじ 1（省略可）

【作り方】

1. 栗の鬼皮をむきやすくするため、鍋に湯を沸かして火を止め、そこに栗を 5 分ほど浸す。
　※冷めると鬼皮が硬くなるので、むくペースに合わせて数個ずつお湯につけるのがコツ。

2.湯から栗をあげ、包丁を持たない手に軍手などを着用して熱いうちにむく。栗のお尻に包丁の刃元を少し入れ、そこから頭に向かって引っ張りあげるように鬼皮だけをむく。渋皮に傷が入らないよう丁寧に。

3. 砂糖の量を計算するため、鬼皮をむき終えた栗を計量する。（例：栗が 500g なら砂糖は 300g）

4. アク抜きをする。鍋にたっぷりの湯を沸かして重曹を入れ、栗をゆでる。
　※重曹を入れるのは最初の 1 回目のみ。

5. 再び沸騰したら、ふつふつするくらいの火加減にしてアクを取りながら 10 分ゆでる。この間に、別の鍋に湯をたっぷり沸かしておく。

6. 10 分経ったら栗をザルにあげる。ザルにあげる時は優しく（勢いよく湯切りすると栗が割れるので注意）。別で沸かした新しい湯（重曹なし）で再び栗を 10 分煮る。茹でこぼす作業を計 4 回繰り返し、しっかりと渋を抜く。

7. 湯の色が黒から透き通った薄いワイン色になったら渋抜き完了の目安。

8. 栗を急激に冷やすと割れてしまうため、お湯の温度を下げる。ワイン色の煮汁を半分ほど捨て、同量の水を足して栗の温度を落ち着かせる。

9.栗の渋皮を掃除する。手に栗を一つ持ち、竹串の先を上下に動かして表面の繊維や、溝にある太い繊維を取り除く。丁寧に掃除することで、きれいな木目調の模様に仕上がる。

10. きれいにした栗を鍋に入れ、ひたひたの水を注ぐ。砂糖の半量と、裂いたバニラビーンズを加えて中火にかける。

11. 煮立ったら弱火にして、残りの砂糖をすべて加える。表面に出てきたアクがあれば取り除く。

12. クッキングシートで落とし蓋をし、弱火でコトコト静かに 25～30 分煮る。

13. 煮汁にとろみがついてきたら火を止め、そのまま冷まして味を含ませる。

14. 完全に冷めたらブランデーを加える。1 日置くと味がなじみ、より美味しくいただけます。
　※保存の目安：冷蔵庫で約 1 週間。