

にしっこ 西っ子のみなさんへ 44

9月4日

子どもの頃の私の家には栗の木があったので、秋になると栗とサツマイモと一緒に蒸して食べていました。栗はホコホコして美味しいのですが、皮が固くてむくのが大変で、小さい子どもにとっては食べづらい食べ物の一つでした。

現在では、栗は特別な食べ物になったような気がします。栗が使われている和菓子や洋菓子は高級品というイメージがあります。しかし、石器時代には食べられていましたし、青森県の三内丸山遺跡では、栗の木が建物の柱に使われていたことが分かっていますので、縄文時代においては、栗の木を育てて食べていたことが想像できます。栗はもともとは庶民の食べ物であったといえます。

栗が使われた和菓子というと、「栗きんとん」ですね。

「栗きんとん」は、岐阜県の東濃地方を代表する銘菓で、中津川が発祥の地とされています。中津川にはたくさんの栗きんとんを販売する和菓子屋さんがありますが、どのお店も素材にこだわり、伝統製法を守りつつ、お菓子職人さんが味と品質を追求されています。



栗と砂糖でつくる中津川の伝統の栗きんとんは、口の中にパツと栗の風味が広がり、なめらかに溶けていく上品な味わいがあります。

もともとは、秋になると山に栗が実り、収穫した栗をゆでたり焼いたりして食べていました。砂糖が一般の家庭でも使えるようになると、蒸した栗をすり鉢でつぶし、砂糖を混ぜて餅やごはんなどにかけて食べました。そして、茶巾で絞ったものがつくられ、これが「栗きんとん」の始まりとされています。明治の中頃になると商品化され「栗きんとん」として売られるようになりました。

現在は9月1日が解禁日で、中津川の「栗きんとん」の販売が始まります。

栗はあまり日持ちがよくないので、収穫したらすぐに食べるのがよいのですが、「栗きんとん」の賞味期限も2~3日と短いので、早めにいただいでください。



ちなみに、モンブランというケーキ（洋菓子）があります。スポンジ生地やタルト生地の上に栗のクリームで飾られ、その上にマロングラッセのような栗のお菓子がのっているのがふつうですが、モンブランは、アルプス山脈のモンブラン（白い山）からきています。栗とは直接の関係はなく、栗のクリームを使った「モンブラン」が初めてつくられたのは、どうやら日本でのことのようにです。

