

枳餅つき体験



皆さんは、枳餅（とちもち）って食べたことありますか？ 枳餅は、アク抜きした枳の実をもち米とともに蒸してからつき、餅にしたものです。

色は、黄色や茶色がかっており、粘りが少ないのが特徴です。枳餅に使用する枳の実は、栗と似ていて、煮たり焼いたりすれば美味しく食べれそうですが、残念ながら、そのままでは苦くて食べられません。乾燥保存しておいた枳の実を1カ月ほど水にさらしてから、アク抜きをすると食べられるようになります。

今回は、そんな手間の掛かった「枳の実」を使用して枳餅つきを体験し、ついた餅を持ち帰ることが出来ます。皆さんも自ら餅をつき、枳の実の風味を是非味わってみてください。

☆開催時間

10時～12時

☆費用

1,000円/人（指導料・保険料込み）

※のし餅1枚・あん餅2個付き

☆募集人員

10人（申込順）小学生以上・小学生は保護者同伴