

# 栃餅つき体験

皆さんは、栃餅(とちもち)って食べたことありますか？ 栃餅は、アク抜きした栃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。普通のもち米だけの餅よりも黄土色や茶色がかっており、粘りが少ないのが特徴です。栃餅に使用する栃の実は、栗と似ていて、煮たり焼いたりすれば美味しく食べられそうですが、残念ながらアクが強すぎてそのままでは食べられませんので、あらかじめアク抜きをして調理します。今回は、そんな手間の掛かった「栃の実」を使用して栃餅つきを体験し、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、栃の実の風味を味わってみてください。



【順番に栃餅つきを体験します】



【各自 あん餅(2個)を作ります】

- ★開催日時 平成29年12月17日(日) 午前10時から正午まで
- ★開催場所 彩の国ふれあいの森埼玉県森林科学館 第一学習室
- ★参加費 1人につき1,000円(のし餅1枚、あん餅2個付き)
- ★定員(対象) 15人(申込順)、小学生以上(小学生は保護者同伴)
- ★申込方法 平成29年11月1日(水)から平成29年12月10日(日)までに埼玉県森林科学館(電話 0494-56-0026)までお申込みください。