

渋皮がむきやすいクリ「ぼろたん」の加工・利用法 — むき方と食べ方 —

クリ「ぼろたん」は、渋皮が簡単にむける画期的なニホンダクリの新品種として注目されていますが、実際のむき方と、むいた果肉の性状や利用方法についてはあまり知られていませんでした。

果肉をむいてすぐに食べる場合と、加工や調理の材料にする場合の取り扱い方を提案します。

■ むいてすぐに食べる場合 ■

むいてすぐに食べる場合には、鬼皮と渋皮に一周する傷を入れ、ホイルで包み160℃1時間加熱、焼きグりにすると良いでしょう。

果肉を簡単に取り出し、すぐに食べることが出来ます。

傷が短いとむきにくいので、怪我をしないよう注意して一周する傷を入れましょう。



写真1 ホイル包み焼きした「ぼろたん」の果肉（中段）とむけた鬼皮・渋皮（上下段）

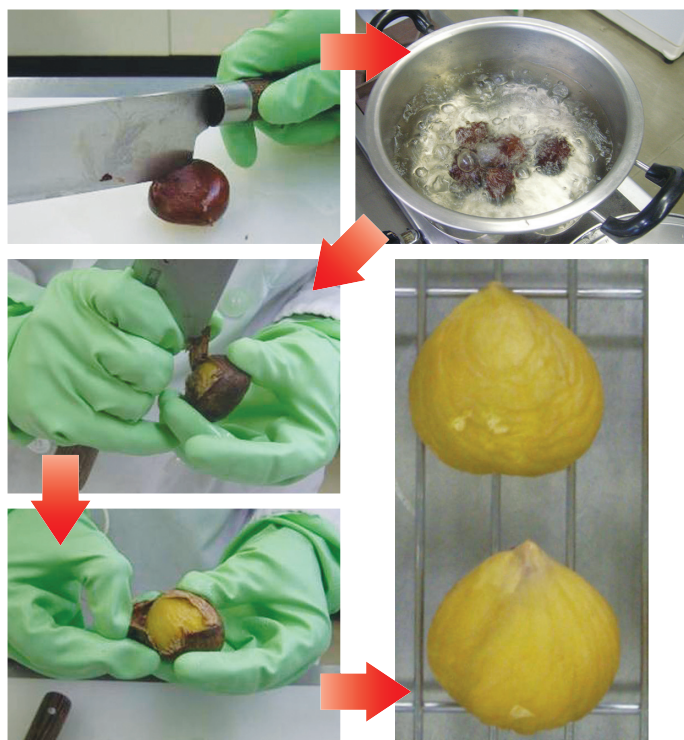


写真2 「ぼろたん」の簡単なむき方

■ 加工・調理の材料とする場合 ■

皮をむいて生の果肉を取り出すには、「かるくゆでる」ことがもっとも簡単で、確実にむける方法です。

以下に手順を示します。

- 1) 鬼皮に果肉まで達する傷をつける（写真左上）
- 2) 沸騰したお湯で2～3分ゆでる（写真右上）
- 3) 皮の傷を指が皮にかかるまで包丁で広げる（写真左中）
- 4) 皮の切れ目に指をかけ、皮をねじるようにして果肉を取りだす（写真左下）

果肉（写真右下）は生です。生の果肉はゆでると崩れやすいので、お米と炊き込んでくりご飯などの材料にするとよいでしょう。