

渋皮がむきやすいクリ「ぽろたん」の加工・利用法 —むき方と食べ方—

みんなで進めよう
茨城農業改革

農業総合センター園芸研究所

クリ「ぽろたん」は渋皮が簡単にむける、画期的なニホン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。

そこで、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



鬼皮に渋皮と果肉に達する傷を1周つけ、
ホイルで包み、160℃1時間加熱します



素手で渋皮ごとむけ、そのまま食べられます

※注意※ 鬼皮の傷の長さが足りないとむきにくいので、怪我をしないよう注意して、
きちんと1周する傷を入れましょう

加工・調理の材料にする場合(むき栗)

鬼皮に切れ目を入れる。
深さは果肉に達するまで、
長さは2~3cmでよい



沸騰したお湯で2~3分ゆでる



包丁で皮の切れ目を広げる。
指が切れ目にかげられるまで



鬼皮と渋皮が同時にむけて、
果肉のみを取り出すことができます。

果肉は生(なま)です。

果肉は加工・調理材料として利用します。

※注意※

生の果肉はゆでると崩れやすいので、崩れても差し支えない、
クリご飯などの材料に向いています



果肉(生)



皮の切れ目に指をかけてむく。剥け残る時はもう数分ゆでる