

# 昔ながらの栃餅作り

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。その栃の実は、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。

今回のイベントは、①9月15日(日)「皮むき・アク抜き」体験と②12月15日(日)「栃餅つき」体験の全2回となります。

栃の実の皮むき・アク抜きにチャレンジして、餅つき時には、貴重な栃の実の風味を味わってみてください。

なお、栃餅つき時に、1人につき「のし餅1枚・あん餅2個」をお持ち帰り頂けます。

注意:①「皮むき・アク抜き」及び②「栃餅つき」両日参加可能な方に限ります。



【栃の実の皮むき体験】



【全員で順番に餅つき体験】

★開催日時 ① 9月15日(日):皮むき・アク抜き(午前10時から正午まで)  
②12月15日(日):餅つき体験(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2,000円(全2回分)  
※餅つき時:のし餅(1kg)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 8月1日(木)から9月1日(日)まで  
埼玉県森林科学館のホームページ「イベント申込みフォーム」から  
お申込み下さい。