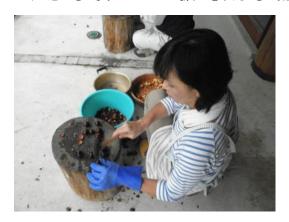
昔ながらの栃餅作り

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。