

## 1.8 クリ加工（用途）

主な加工用途は、チュウゴクグリの果実特性（渋皮剥離性、甘みが強いこと）を生かした「焼栗」であるが、それ以外に、以下の商品がこれまで開発されている。

### （1）焼栗

#### 1）焼栗（圧力式）

- ・焼栗直前、生クリの座へ切れ込みを入れる（図-168 参照）。
- ・焼栗前日等、前もって座へに切れ込みを入れると、切り口が変色するため、切れ込み作業は焼栗直前とする。
- ・座への切れ込み（切れ目の範囲）は、座より大きめに入れた方が、焼栗を行った場合、渋皮の剥け具合が良い（図-169 参照）。

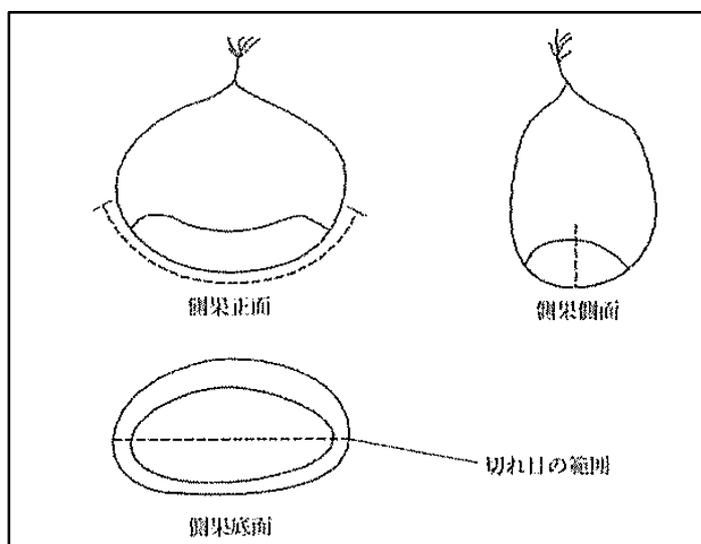


図-168 クリの座への切れ込み方法

出典：西山（2020c）



図-169 圧力式焼栗機による焼栗実演販売

注. H30 年度旧 JA 勝英（現 JA 晴れの国岡山）による

## 2) 焼栗 (従来方式)

従来からある、石焼きによる焼栗である (座に切れ込みを入れないタイプ)。

## 3) オーブントースター使用 (家庭用)

- ・座への切れ込み (切れ目の範囲) は、座より大きめに入れる (図-168 参照)。
- ・果実重量 6~10g 以内 (「岡山 1 号」の小果及び「岡山 3 号」のすべて) であれば、200 度、15 分以内で手軽に焼栗を家庭で楽しむことができる (図-170 参照)。
- ・果実重量が 10g 以上であれば、焼栗時間は、200 度で 15~20 分最低要する。



図-170 オーブントースターを使用した焼栗

注. 座へ切れ込みを実施

## (2) ムキグリ加工

- ・ムキグリ状態に加工する方法として、①熱湯に入れる ②オーブントースターによる加熱 (図-170 参照) ③電子レンジによる加熱 ④蒸す等が挙げられる。
- ・座に切れ込みを入れた後、熱湯に一定時間入れ、その後鬼皮と渋皮を簡単に剥ぐことができる (図-171 参照)。
- ・クリご飯や茶碗蒸し等に手軽に使用できる。

注. 県森林研究所 HP に、上記の PDF ファイルを紹介

### 1) 熱湯に入れる

- ・生クリの座に切れ目を入れておく。
- ・沸騰しているお湯に入れる。
- ・果重 10g 程度であれば、一度に生クリ数個~十数個鍋に入れ、2分程度沸騰加熱。その後、冷めないうちに鬼皮及び渋皮を剥く (冷めると、渋皮が果肉に付着し、剥きにくくなる)。



図-171 ムキグリ加工 (熱湯処理)

左側：熱湯処理 中側：剥く 右側：完成

## 2) オーブントースター加熱

- ・生クリの座に切れ目を入れておく。
- ・果重 6～10 g 以内であれば、200 度、10 分以内加熱すればよい。
- ・焼栗状態 (P82 図-169 参照) になるまで加熱しなくてもよい。

## 3) 電子レンジ加熱

- ・生クリの座に切れ目を入れておく。
- ・果重 6～10 g 以内であれば、一度に数個、600W、1 分加熱。その際、使用済み紙封筒等に入れて加熱するとよい (図-172 参照)。
- ・果重が 10 g を超える場合、上記方法でも、ムキグリ表面が部分的に黒変するので、極力避けた方がよい。



図-172 電子レンジによる加熱

左側：封筒に入れる 中側：加熱 右側：剥く

#### 4) 蒸す

- 生クリの座に切れ目を入れておく。
- 果重 6～10 g 以内であれば、一度に数十個、蒸し器により 2～3 分程度加熱（図-173 参照）。
- 蒸し過ぎると、果肉の黄色みが抜け、やや茶色に変色するので注意を要する。
- 蒸しグリが温かい状態であれば、渋皮剥けがよいが、冷めると剥きにくくなるので注意。



図-173 蒸しグリ後の渋皮剥皮状況

左側：蒸し器に入れる 中側：加熱 右側：剥く

#### (3) その他

これまで、和洋菓子、栗ジャム、パン等に使用されている（商品化）。