

# 利賀っ子だより



R3. 12. 14

高学年が中心となり、全校で活動してきた利賀の名産「栃餅」づくり。昨日、ついに  
お餅ができあがりました。ここに至るまで何回も地元の栃餅名人の木田さんに丁寧に  
指導いただきました。

昔ながらの方法を受け継いでおられる木田さんの人となり、手間のかかる作業の大変  
さ、渋い栃の実が作業の中でおいしくなっていく不思議さ、利賀の自然の恵み、みんな  
で協力する楽しさ等、子供たちには学ぶことがたくさんある活動でした。



9/16 栃の実拾い



実を洗って水に浸す



実を干す



12/1 実を流水にさらす  
(1週間ほど)



12/1 皮をむく



11/29 実をお湯に浸す



12/7 実を煮る(2時間ほど)



灰であくを抜く



12/8 灰を洗い落とす



12/13 餅つき



12/10 もち米を洗う



12/8 渋皮をむく  
(高田 公美)