

# 桃・栗3年柿八年

100年有余の歴史のある

料理割烹旅館 {**想古亭 源内**} (滋賀県) 様  
でトラッシュ大活躍です。

源内様のホームページのなかの『源内日記』で

下記のように紹介されています。

**源内様** UPL <http://www.gennai.jp/>

2007/10/06(土) 栗、の  
こと



昔から、資本を投じてもそれ相應の年月を経ないと結果を得られない、  
という意味で「桃栗三年柿八年」といいますが、そんな諺とは関係なく、  
今年は我が家の栗が大豊作です。理由はわかりませんが、

**残飯のリサイクル施設**を栗の木の傍に埋めてから今年で三年目になるので、  
そのせいだとすると、諺通りということになります。。。

三年前は背ほどだった栗の木が、今では屋根ほどの高さになっています。

毎日毎日たくさん落ちておかげで食事のメニューには、栗の料理が2,3品  
入ります。渋皮煮、すり流しなどなど、賑やかなことです。普通なら時期の  
重なるサツマイモとまぜて料理をしますが、あまりの多さに混ぜものなしの  
純正栗料理です。ありがたいことです。

ただ、栗は料理するのにすごく手間がかかるので、もしこれを読んでこら  
れる方があれば、残さずに食べてください。正直、手間のかかった料理を残  
されると、結構ガクッときます。。。ではでは。