

桃・栗三年柿八年

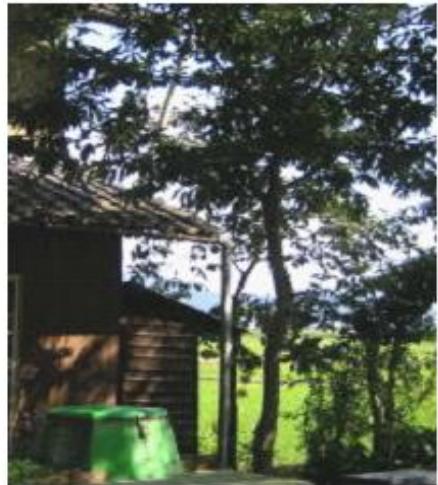
100年有余の歴史のある

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応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が・・。
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。