



笠間の栗

全国でも有数の栗産地である笠間市。

栗栽培の始まりは明治末期頃。年間を通して温暖であり、昼夜の温度差や保水性と通気性に優れた火山灰土壌が、ふっくらとして香り高い栗を育むのに適しています。市では生産者への支援や販路拡大、ブランド化など「笠間の栗」産業発展に向けた取り組みを行っています。

栗の品種 (わせ・なかて・おくて)

早生・中生・晩生に分けることができ、収穫時期がそれぞれ異なります。今回は、それぞれの時期に収穫量が多い3種類を紹介します。

栗カレンダー

12月		
1月	せん定	
2月		
3月		
4月	草刈り	病害虫防除
5月		
6月		
7月		
8月		
9月	収穫	
10月		
11月		

9月

10月

早生 9月上旬～中旬

中生 9月下旬～10月上旬

晩生 10月上旬～中旬

ぼろたん

筑波

いしづち
石槌

切れ目を入れて加熱することで渋皮まで剥ける。果肉はもろいが、色は良い。



甘味があり香りが良い。

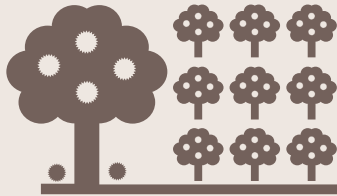


煮崩れが少ない。渋皮煮に適する。

茨城県は
栗の栽培面積と生産量が **日本一**

栗の生産が盛んな
栗のまち

栽培面積



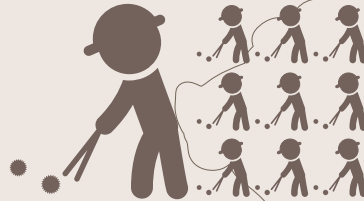
484ha※

その中でも
笠間市は

栽培面積と
生産者数が

全国**1位**

生産者数
(栽培経営体数)



669 経営体※

※ 農林業センサス 2020 より



毎年秋には、生栗や焼き栗、
人気の栗菓子の販売や
栗に親しめるゲームなどが楽しめる
「かさま新栗まつり」
も開催されます。



栗の味わい方を紹介します

基本の食べ方

【鍋でゆでる場合】



沸騰してから
中火で40～50分。

【圧力鍋でゆでる場合】



蒸気が上がってから中火で
10～15分。
自然に圧力が抜けるのを待つ。

栗の上手なむき方



1 熱湯に10分つける。



2 おしりから^{とが}突った方にむく。



3 渋皮の状態ですら1～2分ゆでる。



4 渋皮がむきやすいうちにむく。

※ 冷めるとむきにくい。

生栗の保存 / 冷蔵



1 ポリエチレン袋に入れ、
口をしぼらず折る。
栗が乾かないようにする。



2 冷蔵庫のチルド室
(0度付近) で保存する。

※ 栗はいたみやすい食べ物な
ので、できるだけ早く食べる
ようにする。

むき栗の保存 / 冷凍



1 20分程度かたゆでする。



2 流水にさらして熱をとり、むく。



3 ビニール袋に入れ、
空気を抜いて冷凍庫で保存する。

※ 約半年程度保存できる。
使う時は解凍せずに、調理す
る。

「笠間の栗」 販路拡大・ブランド化

市の特産品である「笠間の栗」。さらなる販路拡大・ブランド化を目指していきます。



▲ ホテルメトロポリタン仙台の「笠間産和栗のモンブラン」



▲ ホテルメトロポリタンプレミア台北のアフタヌーンティー

Taiwan 

今年度は、新たな販路拡大に取り組みました。笠間市農業公社の栗ペースト10kgが、8月に株式会社日立物流東日本へ引き渡され、台湾に向けて笠間市を出発。今回の輸出はサンプル品としての提供でしたが、ホテルメトロポリタンプレミア台北において、11月のアフタヌーンティーでの使用が正式に決定しました。また、国内においても、ホテルメトロポリタン仙台のクリスマスケーキに栗ペーストと渋皮煮が使用され、「笠間産和栗のモンブラン」として数量限定で販売されることとなりました（※予約受付で既に完売）。市では、「笠間の栗」の良さをさらに多くの方に知っていただけるように、今後国内および台湾をはじめとする海外に向けた「笠間の栗」の販路拡大・ブランド化を進めていきます。

一般財団法人笠間市農業公社

笠間市中央3-2-1
TEL:0296-73-6439



▲ 栗ファクトリー（空撮）



▲ 栗ファクトリー

笠間栗ファクトリー株式会社

笠間市手越8-3
TEL:0296-71-7012



▲ 栗ペースト加工室

笠間栗ファクトリー株式会社は、笠間市、東日本旅客鉄道株式会社、常陸農業協同組合の出資により設立されました。栗の一次加工を担い、「笠間の栗」を使用したペーストなどの一次加工品を製造しています。9月には工場が本格稼働し、製品の出荷が始まりました。すでに市内を中心に、県内スイーツメーカーや小売店、JR東日本グループなどへ展開しています。また、製品を供給するだけでなく、ファクトリーが事業者と共に「笠間の栗」を使用したオリジナル商品の開発に取り組むことで、「笠間の栗」のブランド価値の向上を目指します。



儲かる「笠間の栗」に向けて



笠間の栗もんぶらり旅マップ2022

「笠間の栗」を使用したモンブランだけを紹介するパンフレット。今年、豪華賞品が当たる企画としてスタンプラリーも実施しています。



笠間てくてく栗図鑑2022 秋



「笠間の栗」を使ったお菓子や料理を紹介するパンフレット。



問 農政課（内線527）



▲ 都内でのPR（イバラキセンスでの笠間の栗フェア）

「笠間の栗」の生産振興、さらなるブランド力の向上を目指すため、市内の栗に関わる団体が一体となって取り組めるよう、「儲かる笠間の栗産地づくり協議会」が設立されました。現在、協議会が中心となり「笠間の栗」を全国に発信する取り組みを行っています。

市では、栗の経営規模拡大・品質向上を推進するため、栗の生産にかかる費用を支援しています。

《日本一の栗産地づくり推進補助事業》

1. 栗生産規模拡大支援事業
 - 新植、改植の支援および収入保障
2. 栗栽培機材等導入支援事業
 - 栗の栽培に必要な機械・資材の購入費の支援
3. 栗苗木支援事業
 - 苗木を40本以上購入する生産者の支援
4. 栗栽培農地貸付補助
 - 農地を新たに貸し出す土地所有者の支援

