

グルメ紀行

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をサポートします



◆写真左から
小澤栗園 小澤 昇のぼるさん、笠間グルメイト 石井恵美子さん、
小澤栗園 小澤一男さん、笠間グルメイト 布施谷ちえみさん

★笠間市農産品ブランド 「かさまの粹」認証品



冷蔵貯蔵させることで甘みが増した栗を、独自に開発した焼き方で焼き上げています。

Information

小澤栗園

笠間市土師637
TEL : 0299-45-2505
HP : <http://kozawakurien.life.coocan.jp>
販売時期 : 9月下旬頃～
なくなり次第終了
営業時間 : 10:00～17:00
定休日 : 木曜日



小澤栗園ホームページ

今月の訪問先

ござわ 小澤栗園

岩間で50年以上続く栗園

小澤栗園は、笠間市土師(岩間地区)にある50年以上続く栗農園で、品種別の生栗と焼き栗の販売を行っています。開園当初は生栗のみを販売していましたが、栗の味をそのまま手軽に召し上がっていただきたいと約20年前から焼き栗の販売を始め、今では栗の収穫時期になると焼き栗を求める多くのお客さんで賑わっています。

栗園として生計を立てるようになったのは三代目の小澤一男さんから。一男さんは、息子の昇さんが大学に進学する際に、大学へ行くなら勉強よりも友達をたくさん作ることに、卒業後も5年間は何をやってもいい、と送り出したそう。「この期間で人としての幅が広がり、それが今の仕事にもつながっています」と、30歳で実家に戻り家業に加わった昇さん。

現在では、小澤さんのご家族と従業員の皆様で農園を営んでいます。

日々の仕事が安心・安全で美味しい栗を作る

栗の栽培面積は、県内最大級の14ha(ヘクタール)。栗は一つ一つが手作業なので、栽培・収穫・加工販売のすべてに人手がかかります。極力農薬を使わない自然農法にこだわっており、殺虫のために一般的に行われているくん蒸という処理も行いません。「くん蒸処理をやめてからも、提供する栗に病気や虫は出ていません。その分、徹底しているのは栗畑の管理です。病気や虫の防除のために日々草刈りを行い、状態の悪い栗や栗のイガ、剪定した枝などはすべて畑から回収して処分しています。言葉にするのは簡単ですが、実際に畑の管理を徹底するのは非常に大変です。それでも、安心・安全な栗を提供することを大切にしています。」

こだわりの焼きた栗の品質

栗の収穫期は、焼き栗を求めめるお客さんで長蛇の列になり、駐車場に車が入りきらないこともしばしば。東京など遠方

からのお客さんも多くいらっしやいます。皆さん焼きたての栗を贈答品として買っていくそうです。

焼き栗へのこだわりを伺うと、「何よりも美味しいこと。そして安心・安全に食べられるものであることを大切にしています。お客さんに美味しいと喜んでもらえることが一番です。手間ひまをかけて生産した栗の味を、何も添加せずそのまま楽しんでほしいです」と一男さん。「うちの栗園について専門家の方に難しい言葉で分析されることがありますが、難しい言葉で考えなくても、お客さんに喜んでもらえるものを作っていけば実になっていくと思います。売れるだけ栗を仕入れて販売することもできますが、そういったことはやりません。売ればいいのではなく、人との繋がりを大切に販売をしているからです。責任をもって提供できる自家生産の栗だけをご提供しています」と息子の昇さん。

安心・安全で美味しい栗を提供することにかけての小澤さん親子の思いを伺い、連日多くのお客さんで賑わう人気の理由を知ることができました。

取材を終えて

- 県内最大の栗畑を管理しながらも、美味しい栗を提供するためにご自身で加工販売までされていることに驚きました。栗作りにかかる思いに、非常に感銘を受けました。
- 一日中栗を拾ってくれるスタッフにたいへん感謝しているという話を伺い、お客さんだけでなく関わる全ての人を大切にしている小澤さんの姿勢を感じました。

取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています 記事に関する問い合わせは農政課(内線527)へ