

栗の
むき方・食べ方・保存方法

むき栗の保存／冷凍



① 20分程度
かたゆです。

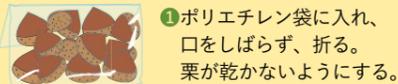
② 流水にさらして
熱をとり、むく。



③ ビニール袋に入れ、
空気を抜いて冷凍庫で保存。

約半年程度は保存できます。
使う時は解凍せずにお使いください。

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。

栗はいたみやすい食べ物なので、
できるだけ早くお召し上がりください。

栗の上手なむき方



① 熱湯に10分
つける。

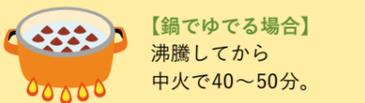
② おしりから
尖った方にむく。

③ 渋皮の状態
1～2分ゆでる。

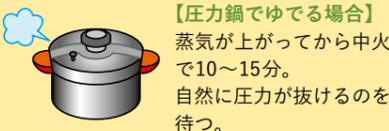
④ 渋皮がむきやすい
うちにむく。

冷めるとむきにくくなります。

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。

年間の作業



「笠間の栗」台湾へ輸出開始

台湾の輸入規制緩和を受け、令和4年8月に栗ペーストの輸出を開始。
令和4年度は約100kgが台湾へ輸出され、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で提供されたほか、2月に茨城県が実施した大規模プロモーションでも使用されました。
令和5年度もホテルメトロポリタンプレミア台北において、モンブランとして提供されます。
今後も「笠間の栗」のブランドを国内外に広く伝えていきます。



かさま KURI スイーツ



愛宕のこぼれモンブラン(栗のいえ)、マロンショコラ(笠間雪みるく)、和モンブラン(南松島製菓)、栗甘納豆(湯崎製菓)、笠間のモンブラン(お菓子の店くりむ)、焼栗「愛宕山(あたごやま)」(笠間の焼栗 愛樹マロン)、いばらきマロンタルト(はたおか製菓)、笠間シュークリ・プレミアム(菓子工房 福)、ドルチェ「栗さんまい」(庭カフェ KULA)、Kasamarron熟成プレミアムモンブラン(kasamarron cafe)、栗あんぱん(森の石窯パン屋さん)、栗蒸し羊羹(ふる川製菓)、栗だんご(有限会社 鍋屋本店)、くりん(グリーンファーム)、栗の渋皮煮

栗の生産が盛んな栗のまち

茨城県は栗の栽培面積と生産量が日本一。
笠間は栽培面積と生産者数が全国1位です。

- ・栽培面積：484ha **日本一**
 - ・生産者数(栽培経営体数)：669経営体 **日本一**
- ※農林業センサス2020より



かさま新栗まつり

毎年秋には、栗菓子や栗をモチーフにしたハンドメイド作品の販売などが行われる「かさま新栗まつり」も開催されます。



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。

栗の種類

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)

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。



丹沢 早生
肩が三角形。つやが無い。



出雲 早生
横に張っている。果頂部に薄毛。



国見 早生
曲面が長い。座が狭い。



ぼろたん 早生
国見、丹沢と類似。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。



神峰 早生
横に張って座が広い。暗褐色。



人丸 早生
小粒、つやが良い。



大峰 早生
中粒、座が狭い。



利平 中生
果頂部に細毛が密生。暗褐色。



筑波 中生
果頂部に薄毛が生えている。甘味があり香りが良い。



銀寄 中生
横に張っている。座が広い。



いしづち
石鉋 晩生
色が淡く、つやがよい。煮崩れが少ない。渋皮煮に適する。



岸根 晩生
果頂部に膨らみと薄毛あり。