笠間市役所 令和6年9月19日(木)

記事掲載依頼

~産地全体の焼き栗生産技術の向上~

笠間の焼き栗講座を開催します

儲かる笠間の栗産地づくり協議会では、近年笠間市内で焼き栗を事業として始める方が増えていることから、産地全体の焼き栗生産技術の向上及び「笠間の栗」のブランドカ・品質の向上のために、笠間の焼き栗講座を開催します。

令和5年度は、長く焼き栗に携わる小澤栗園を講師に迎えて、講義いただきました。令和6年度は、参加者同士での情報交換等を通じて、笠間市全体の焼き栗生産に対する意識向上を図ります。また、一概に「良い焼き栗」について目標とする数値がある訳ではなく、好みは人によって異なるため、他の事業者と比較することで自らの改善のきっかけとしてもらいます。

- 1 開催日時 9月25日(水) 午後1時30分から3時
- 2 場 所 笠間市役所本所 行政棟2階 2-6·2-7会議室(笠間市中央三丁目2番1号)
- 3 参加対象
- ・令和2年度以降に栗栽培機材等導入支援事業補助金を活用して焼き栗機を購入された方
- ・笠間の栗ホームページ内「焼き栗販売店」に掲載されている方
- 「かさま新栗まつり」で焼き栗を販売している市内事業者
- 儲かる笠間の栗産地づくり協議会会員
- ※上記のうち希望者
- 4参加費 無料
- 5 講座内容
- ・茨城県農業総合センター制作「栗の冷蔵貯蔵と焼き栗加工のポイント」に基づき、焼き栗の製造について講義
- ・参加者が各々の生産・選別・保存・焼き方等について紹介
- 各自持参した焼き栗の見た目を比較
- ・各自持参した焼き栗を試食し、各事業者ごとの味の違いを確認
- 各自持参した焼き栗の糖度を測定し、数値を比較
- 6 持ち物 各自所有している機械で焼いた焼き栗 2kg (Lまたは2Lサイズのどちらかで統一)



※以下は令和5年度開催の様子

【令和5年度について】

長く焼き栗に携わる小澤栗園様を講師にお迎えし、 笠間の栗のブランドカ及び品質の維持・向上のた めにご講義いただき、産地全体の焼き栗生産技術 の向上を図りました。

この件に関するお問い合わせ

笠間市 産業経済部 農政課 栗ブランド戦略室 担当:杉崎、五島

電話番号:0296-77-1101 (内線543) ファックス番号:0296-77-1146 メール:kasamakurifp@city.kasama.lg.jp