

地域おこし協力隊とは、総務省が平成21年度から取り組んでいる制度で、都市部の意欲ある人材が地方へ移住(最長3年)し、地域力の維持・強化を目的とした支援活動を行うものです。

知られざる 栗ペーストの裏側に密着

プロフィール みやけ てるあき 三宅 輝明 隊員 (29歳)

令和6年5月より笠間市の地域おこし協力隊として着任。笠間市の特産品である栗を活用し、笠間栗ファクトリー株式会社と連携して、栗製品の品質向上、商品開発、販売促進などの支援を行っています。活動を通じて、地域の活性化につながるような「笠間の栗のブランド化」に貢献することを目指しています。



千葉県から移住



栗洗いの様子



栗ペースト製造の様子



フェイスブックもご覧ください

問 企業誘致・移住推進課(内線592)

栗の郷、笠間市。栗好きのためのまちと言っても過言ではないほど、市内には栗スイーツを楽しめるお店がたくさんありますよね。その多くに使われているのが、なめらかで風味豊かな「栗ペースト」。今回は、栗に魅せられ、栗に導かれし私が、栗ペーストの秘密を探るべく、栗の加工工場「笠間栗ファクトリー」をレポートします。

「栗ペーストって、栗の果皮を剥いた後に、蒸して、裏ごしして、製品にするんだろ？」と勝手なイメージを抱いていました。しかし、実際は、「えっ、そんな方法で？」と驚くような工程で製造されていました。

1. 1日に5万粒(約1トン)も加工！
工場では毎日なんと5万粒(約1トン)もの栗を加工しています。

まず、大きな洗浄機に栗を投入し、ゴロゴロと転がしながら、表面の汚れやノゲ(とげのような部分)を落としていきます。次に、蒸し工程へ。栗の状態を見ながら、蒸し時間を調整するのが職人技。この丁寧さがホクホク感と甘みを引き出しています。

2. 驚きの「鬼皮付きカット＆実取り」
ここがもっとも驚きだった工程。蒸しあがった栗は、なんと果皮がついたまま加工されるんです。そして、専用の機械を使って栗の実だけを取り出していきます。その一連の工程の中で、人の目で1粒ずつ虫食いや傷みがチェックされ、品質を落とすような栗は取り除かれていきます。質の良い栗だけをペーストにするからこそ、雑味のない風味豊かな味わいが生まれています。

3. なめらかさの秘密は、裏ごし＆攪拌の加減
選り抜かれた栗の実のは、1mmや2mm穴の細かい網で裏ごしされ、なめらかな口当たりになる。そして、なめらかさとホクホク感のバランスを見極めながら、絶妙な食感に仕上がるように攪拌(かくはん)していきます。最後に真空包装でできたてのおいしさをぎゅっと閉

じ込め、加熱殺菌から冷却を経て製品が完成します。

こんなに手間をかけていながら、栗を蒸してから真空までわずか2時間足らず。栗ペーストの風味の劣化を防ぐ、熟練スタッフの手際の良ささと正確さに感激してしまいます。栗ペーストができるまでに、これほどの愛情が注がれているとは…。

これから笠間の栗を使ったスイーツを口にするときは、自然の恵みと、関わる人たちのこだわりをちょっと思い出してみてください。地元笠間に暮らす皆さんにこそ、笠間の栗をもっと誇らしく思ってもらいたい。そんな気持ちをこめたレポートでした。

連載 | 笠間の小道

●笠間の暮らし、農ある暮らしが支える我が家の食卓

笠間に移住して1年。今は2人で暮らしていますが、市民農園「生き生き菜園はなさか」のおかげで、我が家の食卓がとても豊かになっています。

ナス、キュウリ、ピーマン、枝豆、オクラなどを自分たちで育て、収穫のたびに新鮮な野菜から季節の移ろいを感じています。また、自分たちで育てた野菜に加え、地域の方々からのおすそ分けもあり、自然と家計にゆとりが生まれています。

地域と繋がりがながら旬を味わう農ある暮らしは、楽しみが尽きることなく、心にもお財布にもやさしい、そんな快適な笠間ライフを実感しながら過ごしています。