

～栗むきのプロ育成と栗むき文化の継承～ 「笠間の栗」むき手マイスター養成講座を開催します

儲かる笠間の栗産地づくり協議会では、栗のむき手が高齢化し不足する中、むき手を育成して、加工事業者におけるむき栗加工の安定化を図るとともに、古くから地域で行われてきた「栗むき文化」を継承していくため、「笠間の栗」むき手マイスター養成講座を開催します。

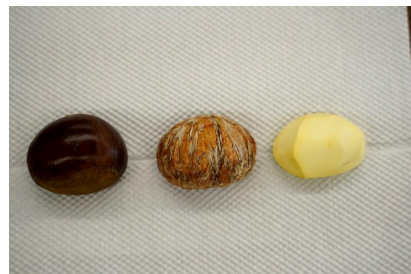
今年度は、新たにむいた栗を活用した料理講座を追加し、全3回を通してより細かな育成を個々に行い、むき手が技術職として活躍できるよう雇用拡大に繋がります。

- 開催日時 第1回:7月28日(火) 午前10時～正午
第2回: 9月1日(火) 午前10時～正午
第3回:10月8日(木) 午前9時30分～正午 ※全3回受講
- 場 所 第1回・第2回:友部公民館 2階 大会議室(笠間市中央3-3-6)
第3回:地域交流センターともべ「トモア」調理室(笠間市友部駅前1-10)
- 参加対象 ・笠間市または笠間市に隣接する市町にお住まいの方
・加工事業者などでむき手として働きたい方
・栗むきによる収入を考えている方
- 参加者数 25名(予定)
- 参加費 1,500円(全3回分)
- 講座内容 ・笠間の栗に関する講義(10分程度)
・鬼皮(おにかわ)のむき方
・渋皮(しぶかわ)のむき方
・むいた栗を活用した料理講座(あげ栗、甘露煮) ※第3回のみ
・むき手を募集している事業者の紹介
- 講 師 KKT6(かさまの栗つたえ隊6名)およびKKT6サポーターズ 6名

【事業背景】

甘露煮や料理などに使用されるむき栗は、機械むきでは歩留(ぶど)まりが悪く、整形も難しいといわれており、手作業で皮むきを行うとかなりの時間と人手を要します。その中で、菓子事業者や飲食事業者からのむき栗需要は高く、むき栗を安定供給することが可能になれば、栗を使用した商品展開の拡大だけでなく、むき手が安定した収入を得られるようになり、雇用の創出および地域財産の継承にも繋がります。

※以下は過去の開催の様子



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:森・桑嶋

電話番号:0296-77-1101(内線542) ファックス番号:0296-77-1146 メール:kasamakurifp@city.kasama.lg.jp