

日本一のクリ産地を目指して

笠間地域農業改良普及センターでは、笠間の栗のブランド化を図るために生産者、実需者、関係機関が連携し様々な活動を行っています。昨年度は「貯蔵栗の商品化と販売促進活動」、「極みや笠間の栗のパンフレットの作成」、「旅館、食事処、菓子、喫茶を対象にした地場産栗を用いた新商品の開発支援」、「各種イベントにおける笠間の栗のPR」などを行いました。

● 笠間の栗グレードアップ会議の設立 ●

昨年9月、笠間の栗グレードアップ会議が設立されました。この会議は栗生産者、加工業者、飲食業者、行政機関が一体となり、地域資源である栗を利用して地域振興を図り笠間の栗のブランドを確立することを目的としています。

笠間の栗グレードアップ会議では、栗の新商品開発による商業・観光と連携した販売促進、地場産栗を利用する地元飲食業や旅館業者の協賛店制度による地産地消の拡大を進めています。



かさまの栗および極みのパンフレット



「笠間の栗極み」のPR販売

● 貯蔵栗の取り組み ●

栗の冷蔵技術の実証を行うことで、糖度を向上させる貯蔵技術を確立しました。普及センターが積極的に小売に関わりJAの支援を行うことにより、貯蔵栗（笠間の栗極み）を商品化し、10～11月にかけて東急ストアのプレッセ4店舗での販売につながりました。また、市と協力し貯蔵栗（笠間の栗極み）、笠間の栗PRパンフレットを作成しました。

● 栗の地産地消の活動 ●

地元菓子店・飲食店に地元産クリを提供し、新たなクリ加工品の創出を試みています。今回は試作品13品、参考出品12品（既存の栗商品）が出品され、商品開発の現状と課題の把握および今後の販売拡大・広報宣伝について検討を行いました。



地元産栗を利用した菓子・料理