

「笠間の栗」付加価値販売への転換による 経営体の所得向上

県央農林事務所笠間地域農業改良普及センター

笠間市は日本有数の栗産地で、普及センター、生産者、菓子業者、JA、市等関係者が一体となり、栗の振興に取り組んでいます。
例年、9月中下旬以降に収穫が始まる品種の生栗流通ではクリシギゾウムシの食害が問題となっており、殺虫対策の中心であった「くん蒸剤」の製造が中止となり使用できなくなりました。そこで普及センターでは、くん蒸処理に代わる冷蔵殺虫技術を実証するとともに、生栗の貯蔵や加工による付加価値化について検討しました。また、これらの取組結果を栗の生産者に示し、付加価値をつけた販売への転換を提案しました。

くん蒸処理に依存しない冷蔵殺虫の検討

クリシギゾウムシ被害(写真1)防止のため、殺虫と同時に糖度上昇も可能な冷蔵殺虫に着目し、現地に導入された氷蔵庫(高性能な非通風式冷蔵庫)の殺虫効果を確認しました。産地の主要品種である「筑波」及び「石鎚」の2品種を-2℃設定で約4週間以上貯蔵したところ、99%以上の殺虫効果が得られ、販売の結果も虫害に関するクレームはありませんでした。そこで、くん蒸の代替技術の一つとして、氷蔵殺虫を生産者に提案しました。



写真1 クリシギゾウムシ幼虫による被害



写真2 氷蔵庫での無包装貯蔵の様子

生栗の氷蔵貯蔵による所得向上策を提案

氷蔵貯蔵による糖度上昇等の品質向上効果を利用し、高価格での販売を提案しました。通常生栗市場出荷では約450円/kgですが、2,400円/kgの高単価で販売しても十分に需要があり、売れることが分かりました。試算すると、1坪タイプの氷蔵庫を導入して500kg販売した場合、同量を氷蔵貯蔵しない市場出荷と比べて約7倍の所得向上となりました。

また、一般的な冷蔵庫では栗の貯蔵に包装が必要ですが、氷蔵庫は高湿度を維持できるため無包装で貯蔵できる(写真2)ことから、包装による温湿度のムラが少なく貯蔵中のロスが軽減されることも分かりました。

付加価値を高める商品づくりを支援

6次化による所得向上を推進するため、生産者が比較的導入しやすい加工技術として、焼き栗機を使用した商品づくりを支援しました。現地に導入された直火式焼き栗機での加工では、加工に適する品種や果実のサイズ、焼き時間、日持ち性が明らかになっていなかったため、普及センターで品種やサイズ等を変えながら検証しました。検証の結果、最適な品種として「ぼろたん」を選定し、焼き方マニュアル(図1)を作成して高品質な焼き栗づくりを指導しました。



図1 「ぼろたん」焼き栗の作り方マニュアル