

出荷量日本一！秋の味覚 いばらきの“栗”特集！

栽培面積・出荷量ともに全国第1位を誇る栗の大産地



茨城県は栽培面積・出荷量ともに全国第1位を誇る栗の生産地です。栗の歴史はとても古く、縄文時代の遺跡からも多くの栗が出土しているそうです。茨城県では明治30年頃から栽培が始まったとされており、**主な産地は、笠間市・かすみがうら市・石岡市**などで、他にも県内各地で広く栽培されています。そのまま茹でて食べてもよし、新米で栗ごはんによれば季節感もたっぷり。渋皮煮や甘露煮にすれば、スイーツとしても楽しめる栗。秋の味覚の代表格、日本一の茨城の栗をぜひご賞味ください。

天・土・人が育む
究極の栗
きわ
極み
いくつもの時代を
超え、磨き抜かれた
「笠間の栗」



「極み」の特長は、0℃～マイナス1℃で貯蔵していること。栗に“冬”を感じさせることで、栗の内部のでんぷん質が糖分に変化し、甘みがぐっと増します。栗の中でも特に甘くて香り高い「丹沢」「筑波」「岸根」の3品種を厳選したもので、**3L以上の大粒のみを0℃～マイナス1℃の室内で1ヶ月に渡って冷蔵熟成させ、甘みを極限まで高めています。**

茨城の栗の代表的な品種紹介

栗は品種によって、甘みが強いもの、風味が豊かなもの、加工に向いているものなど特長はさまざまです。本県では、9月上旬～10月下旬が収穫期で、早生（わせ）・中生（なかく）・晩生（おくて）と種類によって収穫時期が異なります。一般的には、早生は色味がよく加工に向き、中生や晩生は甘みが強いものが多いといわれています。



丹沢 たんざわ
作型：早生
特長：早生栗の代表格。果肉は大きく、鮮やかな黄色で、甘露煮や菓子などの加工品にぴったり。
出荷時期：9月上旬～9月中旬



ぼろたん
作型：早生
特長：でん粉質が豊富で、甘みがあり、ホクホクとした食感。渋皮がほろっと簡単にむける。
出荷時期：9月上旬～9月中旬



利平 りへい
作型：中生
特長：粉質の果実は甘さがあり、肉質が良く、蒸し栗におすすめ。
出荷時期：9月中旬～9月下旬



筑波 つくば
作型：中生
特長：粉質の果肉は甘みが強く、香り豊か。鬼皮に光沢があり、ゆで栗や渋皮煮に適している。
出荷時期：9月下旬～10月上旬



銀寄 ぎんよせ
作型：中生
特長：粒が大きく暗褐色で形が扁平。果実は粉質で甘みが強く、風味がとても豊か。
出荷時期：9月下旬～10月上旬



石鎚 いしづち
作型：晩生
特長：赤褐色で光沢のある果皮が特長。大きくて甘みがあり、肉質はなめらか。
出荷時期：10月上旬～10月中旬



岸根 がんね
作型：晩生
特長：晩生種の代表的な品種。高品質で、甘みがある。貯蔵性も高く、加工にも適している。
出荷時期：10月中旬～10月下旬



茨城をたべよう 栗紹介ページ <https://www.ibaraki-shokusai.net/brand/chestnuts/>
茨城をたべよう 販売店検索ページ（栗を買えるお店） <https://www.ibaraki-shokusai.net/shop/relation?mode=1&brand=10039>

■ 本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。
茨城県広報事務局（フロンティアインターショナル内） 担当：東山(070-3266-6497)、五十嵐(080-5475-7972)
TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp
(リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください)

【第16回 かさま新栗まつり】

10月1日(土)・2日(日)

9:00~15:00

笠間芸術の森公園 (笠間市笠間2345)

「かさま新栗まつり」は、笠間の特産である「栗」をテーマに、毎年秋に開催されています。今年は、コロナ禍により3年ぶりの開催になります。まつり当日は、焼き栗や栗を使ったお菓子の販売、栗のゲームなどが催され、家族連れでも楽しめる内容になっています。



かさま応援大使 岩崎均シェフ
Special Kuri Sweets

クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の元総料理長であり、ホテルメトロポリタン エドモント総料理長の岩崎均シェフによるオリジナル栗スイーツが販売されます！



『かさまの「栗」アイデアレシピ
コンテスト2022』



小学生からアイデアを募集し、職人が商品化する人気企画です。かさま新栗まつり会場にて、入賞作品発表および表彰が行われます。また、入賞作品は会場内にて販売されます。

- 出店者数 : 47店舗
- 内容 : ・物販 (生栗、焼き栗、モンブラン、栗菓子、ハンドメイド商品など)
・企画 (栗スイーツ作り体験、栗拾い体験、栗クイズラリー、栗のゲームなど)
・かさま応援大使 純烈! スペシャル栗ステージ など
- お問い合わせ : 儲かる笠間の栗産地づくり協議会 (事務局:笠間市農政課) TEL0296-77-1101(内線527)
- 特設HP : <https://kasamashinkuri.wixsite.com/home>

栗を使ったおいしいお菓子や料理！“栗グルメ”

《ジョエル・ロブション×茨城県》
【オートヌ〜マロン&カシスのお菓子〜】



季節毎に味わいを変えてお楽しみいただける、クリスマスに大人気のシュトーレンの技法を用い創り上げる特別なお菓子。栗と相性の良い、甘酸っぱいカシスを練り込んだ生地の中に、和栗をしのばせ、ホワイトチョコレートをちりばめました。風味にこだわった茨城県産の栗をまるごと使用しています。

- 販売期間 : 2022年9月6日(火)~11月6日(日)
※オンラインショップは10月31日までの販売。
- 店頭販売価格 (税込) : 大 3,800円/ 小 2,500円
オンライン販売価格 (税込・送料込) : 大 4,800円
- 販売店舗 : ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 全3店 / ルパン ドゥ ジョエル・ロブション 全2店/ル カフェ ラブティック ドゥ ジョエル・ロブション 虎ノ門ヒルズ店
ジョエル・ロブション公式オンラインショップ
<https://www.robuchon-online.jp/fs/robuchon/boulangerie/BL0005>

■「焼栗プリン」



ほくほくとした焼栗の甘さを最大限にいかしつつ、しっとりとした味わいになっています。口の中にひろがる香ばしい焼栗の香りもご堪能ください。(焼栗30%配合)茨城県小美玉市産の生乳と新鮮な卵を使用しています。

◀「焼栗プリン」 税込540円

■「大粒栗のほくほくカレー」



栗カレー!? 大粒で甘さをたっぷり蓄えた笠間のブランド栗「愛樹マロン」が、カレーの辛みとマッチして絶妙な美味しさを奏でます。さらに、国産の野菜と鶏肉を使用しており、栗以外の食材にもこだわっています。

▲「大粒栗のほくほくカレー」 税込864円

■ その他、焼栗や生栗、焼栗アイスクリーム、栗の甘納豆、栗サンデー、土日祝日限定で栗おこわや焼栗ピザなども販売しています。



▲「焼栗アイスクリーム」 ▲「焼栗ピザ」 ▲「栗おこわ」

笠間の焼栗 愛樹マロン
茨城県笠間市下郷4147-1
TEL : 0299-57-1088
WEB : <http://www.aiki-marron.jp/>

笠間の“栗グルメ”を紹介する図鑑&マップが今年も発行！

■「笠間てくてく栗図鑑2022秋」

笠間の栗を使ったお菓子や料理を紹介する「笠間てくてく栗図鑑2022秋」が発行されています。秋の味覚「栗」の食べ歩きやお土産など、笠間の栗をぜひご堪能ください。

<https://www.city.kasama.lg.jp/page/page013712.html>

■「笠間の栗もんぶらり旅マップ2022」

より多くの方に笠間の栗を楽しんでいただくため、笠間の栗を使用したモンブランだけを紹介しているパンフレットです。市内を周遊しながら、お気に入りのモンブランをぜひ見つけてみてください。

<https://www.city.kasama.lg.jp/page/page012722.html>



発行 : 儲かる笠間の栗産地づくり協議会 (事務局:笠間市農政課) TEL : 0296-77-1101