

どこかほっとできる「いばらき」の味自慢

いばらき お味

| 第2回 | 栗ごはん



秋の味覚、栗をおいしく味わう栗ごはん。皮をむくのは少し手間がかかりますが、ほんのり甘くほくほくした食感は格別です。生栗は、熱湯に10分ほどつけると皮がむきやすくなります

日本一の産地の
大粒のおいしい実り。

茨城県は、全国一の栗の産地です。全国生産量の約27パーセント、6390トン（平成16年）を生産しています。栗栽培の歴史も古く、明治30年ごろから行われてきました。品種は、丹沢や出雲、大峰などの早生栗から石鎚や岸根などの晩生栗まで幅広く栽培されており、出荷時期や品種に応じて味わいも豊かです。茨城の中でも、大きな栗生産地の一つが笠間市の岩間地区一帯です。栗栽培に適した土壌の岩間地区では、茨城で栽培されるほとんどの品種を育てています。

栗は5月から6月ごろに開花し、9月から10月ごろに実が熟しますが、良質の栗を生産するために栽培農家が特に気を使うのは、剪定作業です。

地元で60年にわたって栗農園を営んできた小澤栗園の小澤一男さんは、「光がどの実にも当たるように剪定していきます。そうすることで実もおいしくなるし、害虫もいなくなる。栗の木は光がないと生きていけないので、剪



IBARAKI FLAVOR vol.02



栗ペーストの茶巾しぼり

◎栗の産地のうまいもんどころ

●栗菓子

「栗やの栗菓子」は、(株)小田喜商店と県工業技術センターとの共同開発。原料となる風味の良い栗ペーストの加工法を開発することからスタートし、材料全体の97パーセントが栗というこの菓子が誕生しました。上品な味わいの早生の栗をあんに、こくのある味わいの晩生の栗を皮に使用。収穫時期による栗の味の違いを、うまく生かしています。11月から3月までの限定商品。食品添加物は使用せず、程よい甘さも特色です。8個入り2,100円、予約のみの販売です。

●甘露煮・渋皮煮

手仕事でつくる甘露煮と渋皮煮。栗を拾う人、皮をむく人、加工前に手直しする人、ひと粒、ひと粒に人の手がかかっています。甘露煮1,260円～、渋皮煮2,520円。



●栗ペースト

地元のとれたての栗をすぐに加工してつくる栗ペースト。原料は栗のみ、味付けは砂糖のみだからこそ、栗本来の風味が生きています。1000g入り2,520円。

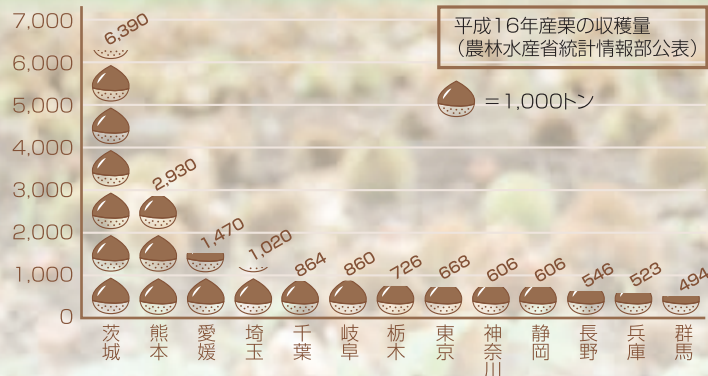
小田喜商店
笠間市吉岡 185-1
☎0299(45)2638

ご注文は FAX またはホームページで
FAX 0299-45-2639
URL <http://www.kurihiko.com>



●2004年の栗の生産状況●

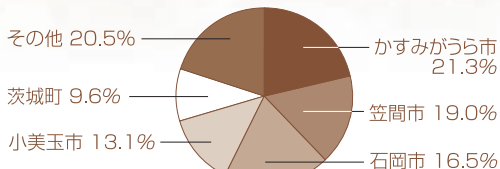
茨城県は、2位の熊本県の2倍以上の収穫量を誇る日本一の栗生産県で全国の生産量の27%、6,390トン(平成16年)を生産し、東京都中央卸売市場の占有率も約8割と高くなっています。



栗の大産地の旧岩間町と旧友部町が笠間市と合併して、新笠間市となり、栗の収穫量が1,000トンを超える大産地となりました。

■平成16年度収穫量(トン)

かすみがうら市 (旧千代田町・旧霞ヶ浦町)	笠間市 (旧笠間市・旧岩間町・旧友部町)	石岡市 (旧石岡市・旧八郷町)	小美玉市 (旧美野里町・旧小川町・旧玉里村)	茨城町	その他
1,364	1,211	1,052	835	615	1,313



品種の違う栗が、次々と収穫期を迎えていきます。今年は長梅雨の影響で、収穫期が多少遅れているということです。

ひと口コラム

●栗あれこれ●

栗の保存

栗は購入したらできるだけ早く食べていただくことをおすすめしますが、鬼皮をむいて渋皮は残したまま冷凍すれば2～3カ月間は保存可能です。

栗の栄養

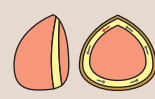
栗にはビタミンや鉄分、カルシウム、食物繊維が多量に含まれ、健康に良いことで知られています。筋肉や骨を丈夫にし、血液の循環をよくすることから、肌の調子を整え、冷え性にも効果的。また、食物繊維を豊富に含んでいるので、便秘の改善にも効果があります。

栗のむき方



●鬼皮むき

1. 切り出しを使って座の境目から栗の頭に向かって鬼皮をむく。
2. 最後に座の部分をもく。



●渋皮むき

1. 平たい方と横の間のとがっているところを矢印のようにむく。
※包丁は動かさず栗を回すようにむくと良い。



2. 平らな面を一気にむく。小さな栗は頭からいっぺんにむく。大きな栗は両側からむく。

→: 切り出しの始まり →: 包丁の始まり

定は重要な作業です」と話していました。剪定作業は、12月後半から3月末にかけて行われます。

小澤栗園では、さらに土壌の管理にもこだわり、化学肥料を使用しないで栽培しています。「おいしいものを生産できるよう工夫するのは当たり前のこと」と、小澤さんは言います。こうして丹精こめて育てられた栗は、市場や問屋、加工業者へと送られます。

岩間地区の栗問屋、(株)小田喜商店の小田喜保彦さんもまた、栗に愛情を注いできた一人です。契約農家から栗を仕入れ、さまざまに加工して市場や製造メーカーに出荷しています。和菓子老舗「(株)虎屋(とらや)」でも、小田喜商店の高品質の栗を仕入れています。さらに自社でも甘露煮や渋皮煮、栗菓子の製造を行っています。「今の時代は、旬というのがあいまいになっています。ハウス栽培ができない栗は、季節を感じさせてくれる数少ない食材です。栗本来のおいしさを、多くの人に知ってもらいたい」と小田喜さんは言います。茨城の栗は、たくさんの人びとの手を経て、実りの秋の食材となります。