

天・土・人が育む、究極の栗

# 笠間の栗 極み

(丹沢・筑波・石鎚・岸根の3L以上)



主な生産地



旬の時期



問い合わせ先

JA常陸 TEL/0296-74-4702  
〒309-1632 笠間市飯合146

おすすめポイント

- 1 栗づくりに最適な気候と土壌で栽培
- 2 栗の糖分を最大限に引き出す冷蔵熟成
- 3 品種別に重量選別方式で選果を行い、品質を均一化

いくつもの時代を超え、磨き抜かれた「笠間の栗」。

笠間焼や笠間稻荷神社などで全国的に名を広め、風情漂う町並みから「関東の小京都」ともいわれる笠間市。全国第1位の生産量を誇り、茨城県の中でも代表的な栗の産地として知られています。盆地特有の昼夜の寒暖差のある気候や、花崗岩質の土壌や黒土を多く含む土壌は、栗の栽培に適しています。茨城県では、いまから1世紀以上前の明治末期に本格的に栗栽培がはじまりました。その頃から現在に至るまで、多くの栗栽培のパイオニアたちが栽培・研究・普及に取り組み、改良に改良を重ねてきました。その完成形ともいえるのが「笠間の栗 極み」です。

極上の甘みの秘密は、冬を再現する冷蔵熟成。

「どんなに手間をかけてでも、本当においしい栗を作りたい」。そんな思いから、「貯蔵感」を開発しました。この栗の特長は、0℃で貯蔵していること。栗に「冬」を感じさせることで、栗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。この貯蔵栗をブランド化するべく、商品化した「極み」は、笠間の栗の中でも特に甘くて香り高い「丹沢」「筑波」「石鎚」「岸根」の4品種を厳選したものです。3L以上の大粒のみを0℃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。

品種別に重量選別方式で選果を行い、品質の均一化を図っているのも、笠間の栗の大きなポイントです。甘みも香りも品質も別格の栗。ひと口食べれば、その違いがわかるはずです。

笠間の栗の品種別販売。

梨やメロン、りんごなどのフルーツは品種別に販売され、購入する側も品種を基準にして選ぶのが一般的です。しかし、栗は、いろいろな品種が混ざって販売されています。一体どうしてでしょうか？その理由は、栗の収穫方法にあります。一般的に栗を収穫する際は、イガブリの状態でも地面に落ちたものを収穫するため、異なる品種を同じ畑で栽培していると混ざってしまうのです。そうとは知らずに、質感や味の違いを「アタリ」「ハズレ」と思っている人も多く多いことでしょう。栗には品種によって「ホクホク系」もあれば、「なめらか系」もあり、光沢も甘みもさまざま。栗ごはんに適したものもあれば、甘露煮や甘納豆、渋皮煮に適したものもあるのです。その点、笠間では全国でも珍しい栗の品種別販売を実施。各品種の特性をしっかりと理解すれば、栗料理のレパートリーもグッと広がります。

