

今年も秋の味覚 “栗”の季節が やってきます!

ゆで栗・栗ご飯のほかに、和菓子・洋菓子などさまざまな用途で使用されている、とっても美味しい秋の味覚“栗”の季節が今年もやってきます!



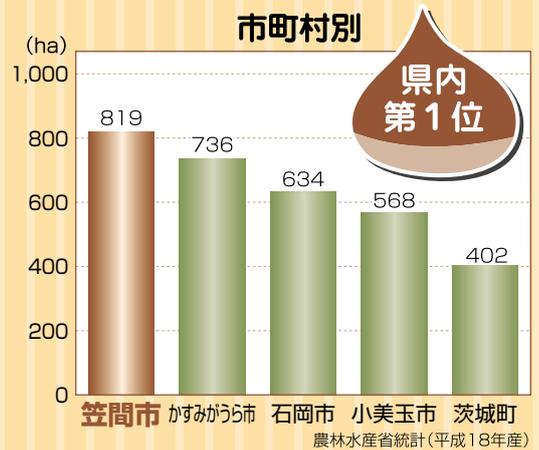
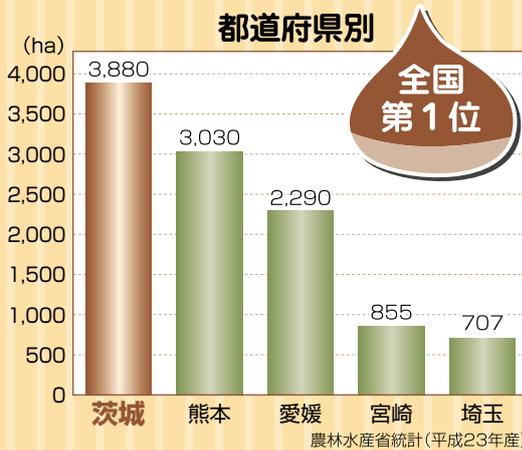
1

栗が美味しい季節となりました! 9月15日~9月21日は 栗の週間です!

茨城県は栗の栽培面積、収穫量ともに全国第一位です。その中でも、笠間市は栽培面積県内第一位、収穫量は県内第三位で、全国的にも有数の栗産地です。このたび、笠間の栗グレードアップ会議では、十五夜にちなんで毎年9月15日から1週間を「栗の週間」と制定し、栗の消費拡大を目指します!

十五夜には、すすきや団子とともに栗をお供えし、旬の美味しい栗に舌鼓を打ちながら、笠間の栗をみんなで応援しましょう!

栗の 栽培面積



第6回 かさま新栗まつり

“栗の産地・笠間”を広くPRすることを目的に開催している「かさま新栗まつり」も、今年で6回目を数えます。ぜひ、ご来場いただき、旬の栗をご賞味ください!

期間 9月29日(土)・30日(日)
午前9時~午後4時
(最終日は午後3時30分まで)

場所 市民センターいわま(笠間市役所岩間支所)

内容 栗の試食・販売、お菓子の販売
栗でゲームなど

ご家族連れで楽しめる内容をご用意していますので、皆さんでご来場ください。

問合せ/かさま新栗まつり実行委員会(事務局:農政課)
TEL0296-77-1101(内線527)



栗ダーツ



栗の形の笠間焼

2

笠間てくてく栗図鑑 2012秋 発行

地元の栗をつかったお菓子や料理を紹介するための食べ歩きマップ「笠間てくてく栗図鑑 2012秋」が発行されました。笠間の秋の旬「栗」の味覚めぐりに、また、観光スポットを巡る散策のお供にぜひご活用ください。



3

栗のおやつレシピ 紹介

家庭でつくれる手軽な栗のおやつレシピをご紹介します。笠間の秋の味覚「栗」をお楽しみください！

栗の茶巾しぼり

昔ながらの定番の栗おやつ

【材料 (4人分)】

生栗…………… 1kg
砂糖…… 裏ごしした栗の20%
生クリーム…………… 50cc

【作り方】

- ①栗を洗ってからゆでる。ゆで時間は、沸騰してから、40分。
- ②ゆでた栗をざるに上げ、縦半分に切り、中身をスプーンで取り出す。
- ③裏ごしをする。
- ④砂糖、生クリームを加え、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ラップを使ってしぼる。

栗の蒸しパン

ホットケーキミックスでつくれる手軽なおやつ

【材料 (8号カップ15個分)】

生栗…… 約300g (中16個)
ホットケーキミックス… 150g
卵…………… 1個
砂糖…………… 20g
牛乳…………… 100cc
サラダ油…………… 30cc

【作り方】

- ①栗は洗ってから、皮 (鬼皮・渋皮) を剥く。半分は飾り用に二つに切り、残り半分は1cm角に刻んでおく。
 - ②ボウルに卵を割りほぐし、牛乳を加え混ぜる。残りの材料 (飾り用の栗以外) も加え混ぜ合わせる。
 - ③型にカップを敷き、生地を均等に分け入れ、飾り用の栗をのせる。
 - ④蒸気の上上がった蒸し器に入れたら、強火で15分程蒸す。竹串を刺し、何もついてこなければできあがり。
- ※蒸し器がなければ、フライパン (水を張る高さに注意) やレンジでもOK!



4

KKT6 (かさまの栗つたえ隊) キャラクター完成!

茨城県立笠間高等学校と共同で、キャラクターを制作しました。今後は、KKT6 (かさまの栗つたえ隊) と、このキャラクター一家で笠間の栗を盛り上げていきます。どうぞお楽しみに!



【問合せ】笠間の栗グレードアップ会議 事務局 農政課 (内線527)