

# 日高市は県内随一の栗の産地です

日高市の栗は、品質がよく大粒なのが特徴です。市では、味がよい「国見、大峰、利平、筑波」の4品種のほか、甘栗のように渋皮が簡単にむける「ぼろたん」という品種などを栽培しています。

## 問い合わせ

産業振興課農政担当



9月12日から、高麗川マロン直売所 (JAいるま野日高支店敷地内) で高麗川マロンの販売を開始しました。

日高ぼろんは、10月10日(土)、JAいるま野あぐれっしゅ日高中央にて販売します。

今年も、市内の小学校を通じて3年生以上の児童に、女子栄養大学と連携して作成した小冊子「ひだか栗のお話」を配布しました。一般用の「ひだか栗のしおり」は、産業振興課および各公民館に置いてあります。



## 日高の2大ブランド栗を紹介♪

### ■「高麗川マロン」ってなあに？

定められた栽培方法により大きく育てられ、2 L (35mm) 以上の規格のものとされています。品種は、国見・大峰・利平・筑波の4種類(収穫時期順)。生産農家の離農や規模の縮小により、市内農家は12軒で収穫量は7tほどですが、贈答用としても人気があります。

### ■「日高ぼろん」ってなあに？

ぼろたん栗「日高ぼろん」の特徴は、鬼皮に切り込みを入れ、電子レンジで加熱すると鬼皮と渋皮がぼろっとむけることです。収穫してから1か月間熟成させることにより甘みが増すという特徴があり、通常の栗と比べ出荷の時期は遅れます。市内5軒の農家でしか生産していないため、生産量が少なく、毎年販売が始まるとすぐに完売してしまうほどの人気ぶりです。