日高市は県内随一の票の産地です

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「ぽろたん」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







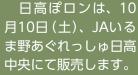




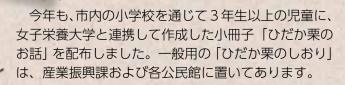




9月12日から、高麗川マロン直売所 (JAいるま野日高支店敷地内) で高麗川 マロンの販売を開始しました。







日高の2大ブランド票を紹介♪

■「**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7 t ほどですが、贈答用としても人気があります。

■「日高ぽロン」ってなあに?

ぽろたん栗「日高ぽロン」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ぽ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。