

J A 成田市定期刊行誌

びたみん

Vol. 5

2017.9

「びたみん 」は、地域の皆様の栄養となるような情報提供を目指します！

特集 成田栗が**できるまで**

- 栗が出荷されるまでを1年にわたって密着！
- 成田栗を使ったレシピ・加工品を紹介！



Narita Marron

密着取材

成田栗が出来るまで

JA成田市園芸センターには、県内でも数少ない栗撰果場があります。そこで撰果された栗は、ブランド品「成田栗」として名を博し、粒のそろいがよいと市場でも好評です。今回はそんな「成田栗」の収穫までの様子を紹介します。

剪定（1月頃）

栗の剪定は、枝の本数を少なくすることで、日当たりや風通しを良くし、大きな実をつけさせたり病虫害を防止することを目的としています。

細い枝を、各主枝に1~2本残して切ります。横に伸びていくものを優先的に残すようにします。切る際は、根元に芽があるので少し残しておきます。良い枝がない場合は、主枝の根元から切ってしまいます。

切った枝は新聞紙で包み冷蔵庫で保管し、接ぎ木の際の「穂木（接ぎ木に使用する枝）」に使用します。



接ぎ木とは

接ぎ木は、同じ品種を継続して栽培することと、より大きく、たくさん収穫できるようにすることを目的として行われます。

栗の実を使用した種まきは1月に行われ、4月頃に発芽します。この苗はそのまま栽培すると良い実が付かないことが多いので、成長後に「台木（接ぎ木を行う方の木）」に使用します。

4月~5月頃、穂木と台木に切り込みを入れ、テープで巻きつけて切り口同士を結合させます。



開花、受粉（6月頃）



栗の花は6月ごろに満開になります。やや黄色みを帯びた白い花が穂状に長く垂れ下がって咲きます。これは雄花の集まりで、一つ一つの花はとても小さなものです。雌花は、雄花の付け根に一つだけ付いており、これが将来栗へと成長します。受粉は基本的に自然任せで、風や昆虫たちによって行われます。

また、圃場の草刈りもこの時期より行われ、収穫までの間続く重要な作業です。



結実（8月頃）



受粉がうまくいくと8月には緑色のイガが雌花のあったところにできます。一つの枝に1~3個付きます。

栗の成長は早く、「桃栗三年柿八年」のとおり、接ぎ木してからおよそ3年ほどで収穫できるようになります。



収穫、撰果、出荷（9月～10月）



収穫は、落下したイガから、火ばさみで栗の実を一つずつとって行われます。



収穫された栗は撰果場に集められ、生産者と職員が撰果・選別作業を行い、品質管理を徹底しています。厳しいチェックを経た後、出荷されます。

2014年より「栗の鬼皮むき機」を導入しました。食べやすく調理もしやすいので、学校給食用や加工品などにも使用されています。



びたみんクイズ!

Q 栗は収穫できるまでに何年かかると言われているのでしょうか。次の空欄に当てはまる数字を入れてください。

「桃栗〇年柿八年」



答え _____

正解者の方から抽選で30名様に成田栗をプレゼント! 当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。尚、賞品の発送は9月27日頃予定していますので、宜しくお願い致します。

締切/平成29年9月20日(当日消印有効)

びたみんの感想や、今後特集してほしいことがあればご記入ください。

[]

ご協力ありがとうございました。

成田栗のおいしい食べ方

簡単!栗ごはん



材 料 (2人分)

栗……………お好みで
(10個くらい)
お米……………2合
塩……………ひとつまみ
昆布茶……………小さじ1



作 り 方

1. 栗を、沸騰したお湯で5分間ゆでる。
2. 皮をむき、薄皮もすべて取り除く。
3. お米を洗い、3合の目盛りまで水を入れる。
4. 塩、昆布茶、栗を入れて炊く

超簡単!栗チップス



材 料

栗……………適宜
揚げ油……………適宜
塩……………お好みで



作 り 方

1. 栗の皮をむき、スライサーで薄く切る。
2. 新しい油で少し色がつくまで揚げて油をきる。
色が黄色くなったら塩を軽くふって完成。揚げ過ぎ注意。

成田栗は、宝田農産物直売所で購入することができます。栗以外にも、様々な地元産の新鮮な農産物を取り揃えておりますので、是非お買い求めください。



宝田農産物直売所

住所/成田市宝田912-1
TEL/0476-24-8611
営業時間/9:00~16:00

成田栗

についての詳しいお問い合わせは、

園芸販売課まで

TEL/0476-36-1541

郵便はがき

62円切手を貼って下さい

286-0022

千葉県成田市寺台292番地

成田市農業協同組合

総務課 びたみんクイズ係 行

住所： 〒 -

氏名 _____ 年齢： _____ 歳

性別： 男 女 職業： _____

電話番号： _____

成田栗を使用した加工品

成田産の栗は、様々な製品に加工されています。その一例をご紹介します。

石井食品株式会社 栗きんとん



餡には成田産さつまいも「クックスイート」を使用しています。おせち料理の一品として、年末の限定販売品です。

米屋株式会社 栗スイーツフェア



昨年10月、成田山表参道のなごみの米屋にて開催され、「栗三昧」や「一口栗大福」が期間限定で販売されました。本年度も10月27日(金)~29日(日)に開催予定ですので、ぜひご賞味下さい。(商品は昨年と異なります)

発行：成田市農業協同組合 ☎0476-22-6711

発行日：平成29年9月5日 事務局：企画管理部 総務課

URL：http://www.ja-narita.or.jp E-mail：soumu01@ja-narita.or.jp

印刷：株式会社ライフ