

かすみがうら市のジオ食



栗

かすみがうら市の栗栽培の歴史

千代田地方は、古くから山栗の自生地でした。そのため、山栗はしばしば屋敷の周りなどに、二、三本植えられることもありました。ある時に下志筑の長谷川茂造は、自宅の庭木の山栗に注目しました。茂造は、庭木の山栗を一粒残さず拾い、計りにかけてみました。すると、反当たりを収入に換算したら、かなりの利益が出る計算となりました。茂造は栗を畑に植えようと決心し、早速、埼玉県の安行から苗木を購入し、山林を開拓し栗栽培を始めていきました。明治31年の春、茨城の栗が茂造の手によって誕生したのです。

長谷川茂造氏の栽培栗が注目され、急速に増加したのは大正に入ってからです。千代田の栗は、長谷川茂造のほかに、八木岡新右衛門、兵藤直彦らの接木法による品種改良や病害虫対策など、長い間の栗の研究が継続された結果、「千代田の栗」や「志土庫の栗」などがブランド栗となっていました。



栗の栄養分

栗は、ほとんどが水分と炭水化物です

が、意外とビタミンCが豊富です。また、糖質やアミノ酸の代謝を助けるビタミンB1、高血圧予防に効果があるカリウムも豊富です。渋皮には、老化防止やガン予防などにも効果的とされるポリフェノールの一種のタンニンも含まれています。

栗の食べ方

栗ご飯や栗おこわといったご飯に混ぜる食べ方、モンブランや甘露煮といったスイーツとしての食べ方が一般的です。最近はおかずとして栗の天ぷら、栗の甘醤油漬、スープとしての栗のポタージュ、お菓子としての栗チップス、栗のパウンドケーキや栗チョコなどと幅広く料理されるようになりました。

栗林の景観を楽しむ

秋が深まるこの季節の紺青の空が澄みきった日に、栗畑や栗の苗木畑を歩いてみると、すばらしいふるさとこの景観を楽しむことができます。食べてよし、見てよし、そして心落ち着かせてくれる栗。かすみがうら市の大地が育むふるさとの味、栗をこの秋に堪能しましょう。

(深井 征一郎)