

令和元年 9 月 1 0 日

報道関係者各位

山県市

山県の栗は今が旬！ 大桑小児童が栗拾いを体験

9月19日(木) 9時30分から “利平栗発祥の地” 大桑地区内栗農園

山県市（市長 林宏優 以下当市）は、当市の栗生産者と“イシイのおべんとクン、ミートボール”でおなじみの石井食品株式会社（本社：千葉県船橋市 代表取締役社長：石井智康）と連携し、「山県市内の栗林」での栗拾いイベントを実施します。総合学習でふるさとについて学ぶ授業の一環として、大桑小の児童を招き、実際に栗拾い体験をしてもらいます。当市の栗についての理解を深めるとともに、この栗を使用した栗ご飯の紹介をしながら交流を図ります。

当市は、“栗の王様”“幻の和栗”と名高い『利平栗（りへいぐり）』発祥の地として知られており、毎年約 14 トンの栗が生産され、多くは県内の菓子加工用として出荷されています。

また、この取り組みにより、栗をブランド化し、高値安定需要を目指すことで、今後は生産者の意欲向上と担い手確保につなげ、さらには、市の魅力発信による認知度向上も目指していきます。



～地元小学生による栗拾い体験～

日 時 令和元年 9 月 19 日（木） 9:30～10:40（受付 9:00）

会 場 山県市大桑 三井重徳様の栗農園

参加者 大桑小学校 5・6 年生 17 名、大桑栗団地組合長三井重徳様、石井食品様

当日の流れ

9:30～9:40	「利平栗について、栗を育てることについて」と栗拾いの説明
9:40～10:10	大桑小 5・6 年生（約 17 名）を中心とする栗拾い体験
10:10～10:30	焼き栗の試食、栗ごはんができるまでのご説明
10:30～10:40	「山県市ふるさと栗まつり」の告知

時間は目安です

《参考資料》

■『利平栗（りへいぐり）』とは

日本を代表する栗の品種で、岐阜県山県郡大桑村（現山県市）の土田健吉氏が、1940 年に日本産の栗と天津甘栗に用いられる中国栗を掛け合わせて生み出した品種で、「栗の王様」と呼ばれています。

利平栗の特徴は、粒はふっくらと丸い形をしており、焙煎した上質のコーヒー豆のような独特の色合いと艶があり、甘味の強い栗です。

■山県市産「栗」の特徴

当市は、面積の約 80%強を「山」が占める自然豊かな地域です。市内を流れる鳥羽川上流の澄んだ水を水源に、栗の栽培をおこなっています。

山県市産の栗の特徴は、香りと甘みが強く、ほっくりとした食感が楽しめます。



風味のよい栗栽培をする
栗生産者

■石井食品(株)とは

1946 年千葉県船橋市にて佃煮製造を開始し、真空包装品・煮豆小袋を発売。その後、1970 年に業界初の調理済みハンバーグ「チキンハンバーグ」を発売。1974 年には「ミートボール」を発売。その他、幅広い加工食品を展開しています。

素材本来の美味しさを最大限に引き出すため、無添加調理（製造過程においては食品添加物を使用しておりません）に取り組んでおり、味や色そして食感など、素材のもつ本来の力を生かす調理と技術・本物の美味しさの追求を行っています。そのため、良質な素材は欠かせません。

また、独自のトレーサビリティシステムを構築しており、商品に使用している素材がいつ・どこで作られたのか、パッケージに書かれている「品質保証番号」と「賞味期限」を当社ホームページにて入力すると、その製品の情報をすぐに知ることができます。



【山県市の取り組みに関するお問い合わせ】農林畜産課 臼井、堀

Tel : 0581-22-6830 / Fax : 0581-22-2118 / Mail : norin@city.gifu-yamagata.lg.jp

【石井食品に関するお問い合わせ】石井食品 広報 松井・阿部

Tel : 047-435-0141 / Fax : 047-435-0151 / Mail : press-is@ishiifood.co.jp