

「栗のはなし」 岐阜―超特選栗―

有限会社 恵那栗





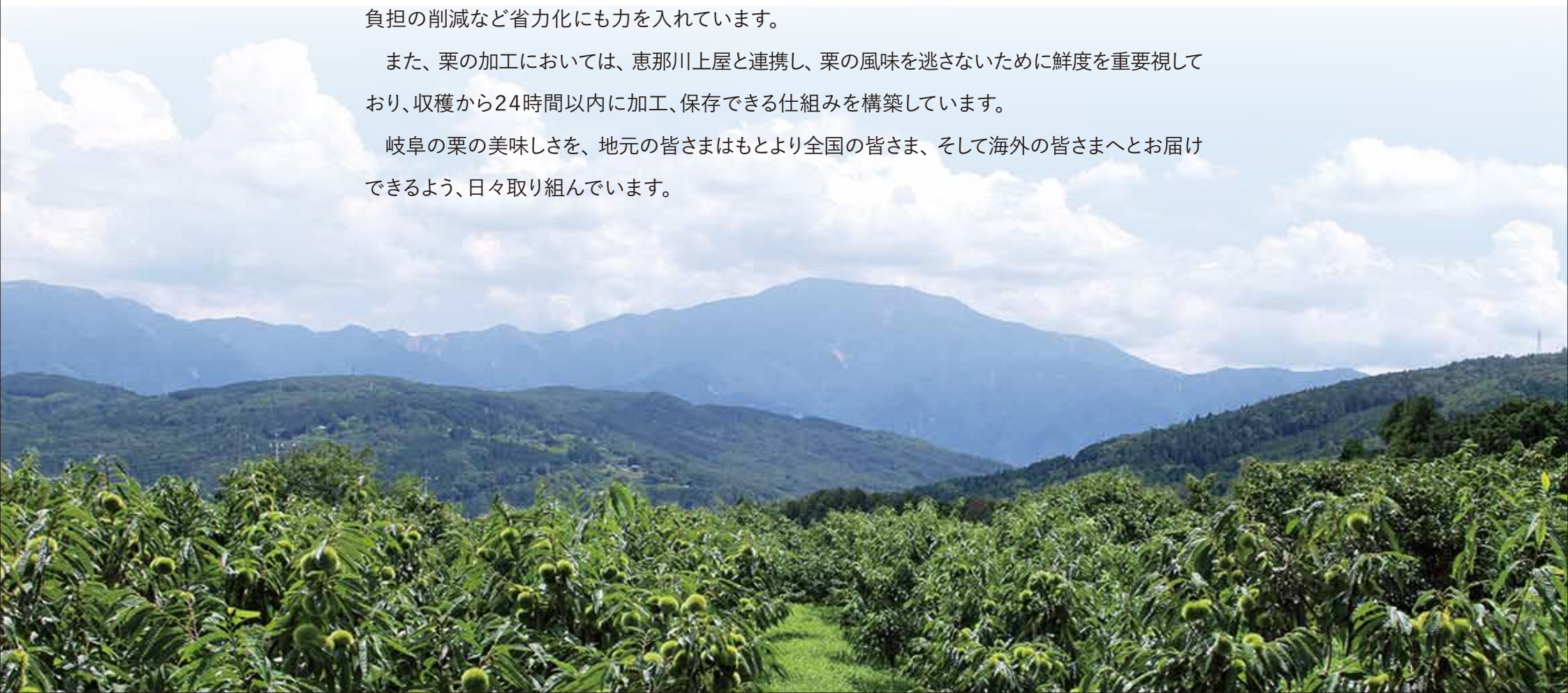
地元岐阜の栗を全国へ、世界へ。

有限会社恵那栗は、2004 年株式会社 恵那川上屋の農業部門として設立されました。

岐阜県恵那市及び中津川市の栗生産者(超特選栗部会)や行政、JA と協力し、栗の品質や生産の向上、研究開発に努めています。また、生産者の高齢化、後継者不足の課題にも取り組み、担い手として圃場の管理、耕作放棄地防止や、機械等の開発導入で収穫時における作業負担の削減など省力化にも力を入れています。

また、栗の加工においては、恵那川上屋と連携し、栗の風味を逃さないために鮮度を重要視しており、収穫から24時間以内に加工、保存できる仕組みを構築しています。

岐阜の栗の美味しさを、地元の皆さまはもとより全国の皆さま、そして海外の皆さまへお届けできるよう、日々取り組んでいます。



厳しい条件をすべてクリアした 最高級の地元ブランド栗「超特選栗」。

恵那山の麓、地元栗生産者で「土づくり」から管理され、JA 東美濃栗振興協議会、超特選栗部会が定めた規定において、品種、栽培条件、出荷条件をクリアできた栗だけが、「超特選栗」と名づけられ、出荷されています。そして、超特選栗を栽培している仲間の一人が(有)恵那栗です。

栽培条件



- ・低樹高長果枝剪定（樹齢 14 年以下は低樹高、15 年以上は超低樹高長果枝剪定）を確実に実行する
- ・施肥は規定の施肥体系に従い実施
- ・夏季剪定を 7 月中旬、下旬に実施
- ・防除は規定の防除基準以内で実施

出荷条件



- 出荷可能者／ JA 東美濃栗振興協議会員のうち超特選部会員
- 対象品種／ 14 種
- 品質管理／ 収穫は出荷日午前又は前日午後
- 保管／ 蒸れと乾燥を防ぎ涼冷な場所で保存
- 薰 蒸／ 行わない
- 水洗い／ 不良果、浮き栗、病虫害果の徹底自家選別
- 搬入／ 搬入は午後 3 時まで

ぎふクリーン農業基準栽培



有機物等を有効に活用した土づくり並びに環境への負荷の大きい化学肥料、化学合成農薬等の効率的な使用と節減を基本とし、生産性と調和できる幅広く実践可能な環境にやさしい農業です。（岐阜県公式 HP より）

詳しくは [ぎふクリーン農業](#)

[検索](#)

◎超特選栗の出荷を行うものは、会員登録制とする（超特選栗部会は、東美濃栗振興協議会の専門部門）

- ・選考基準／ 会員の推薦を受けた栗園を選考委員が審査し、選考基準をクリアした園について認定する
- ・選考委員／ JA 東美濃栗振興協議会 会長、中津川・恵那・恵那北（坂下、福岡）・恵南（岩村、上矢作、山岡）の部会長（四地域内超特選栗部会会長を含む）、恵那農林事務所、岐阜県中山間農業研究所中津川支所、恵那川上屋 以上 9 名により構成

協働の思想 その1 「出荷目揃え会」

出荷シーズンを前に、会員生産者が一同に会し、各地区から持ち込まれたクリの品質を確認しつつ、出荷手順・方法や選果・選別基準の意識統一を図るために開催しています。



1. 超特選栗部会で行っている栽培方法 「低樹高栽培」「超低樹高栽培」

剪定なしで放置した栗の木は、高さ、幅とも 8m 以上になり、手入れが大変な上に、日照が隅々まで届きません。すると、品質の低下、粒の矮小化、病害虫への抵抗力の低下を招き収穫量が減少します。そこで開発された超低樹高栽培の剪定技術では、効率的に枝を払い、樹高を 2.5m に保つことで日照を確保し、女性や高齢者の手入れがしやすくなります。この剪定方法で、生産者の負担が減り、また、樹勢を維持する事で、経済樹齢の延長と高品質な果実の多収化を実現しています。



女性でも
手入れが
しやすい



横に枝を
広げることで
日当たり良く

樹高を低くすること、手入れが行き届く



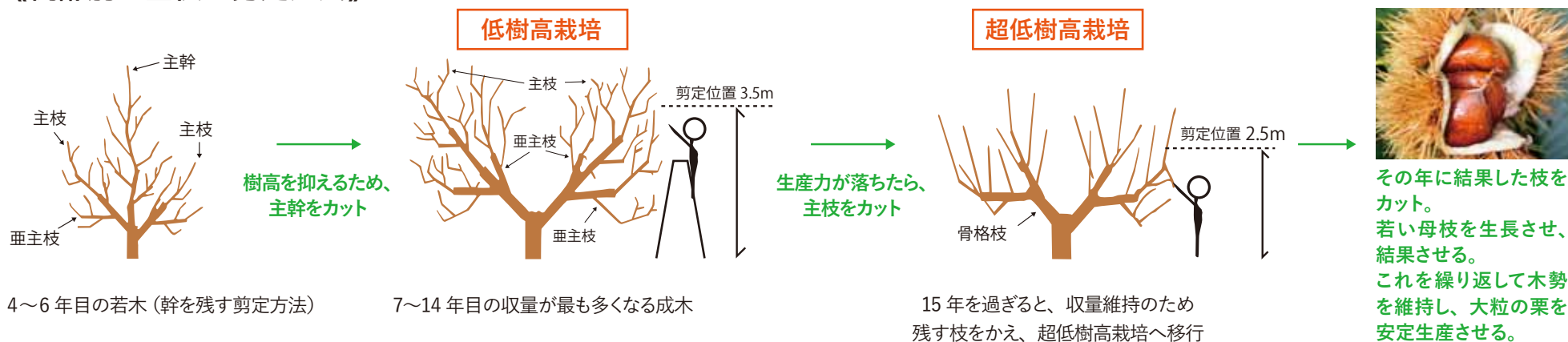
協働の思想 その2

「剪定講習会（夏・冬期の2回）」

栗の枝の剪定は栗の出来を決める大切な作業であり、経験と知識、熟練の技が必要です。超特選栗部会では、夏期、冬期剪定講習会に全員参加し技術の向上に努めています。



《樹齡別の整枝・剪定方法》



2. 超特選栗の特徴

厳しい栽培条件、出荷条件をクリアした超特選栗は、鮮度の良い状態で加工するため、歩留まり率も高くなります。



超特選栗

※写真は原物サイズです。



一般的な栽培の栗

25～30g(加工しやすい)	サイズ(1個当り)	20g 前後
約8kg(毎年安定した収穫)	健全果収穫量(1本当り)	約 4 kg
収穫後24時間以内(毎日収穫、即納入)	収穫から加工までの時間	収穫後3～4日後

品質管理による超特選栗の鮮度

栗の鮮度は加工時の仕上がりに大きく影響するため、超 特選栗は出荷日の午前又は前日午後には収穫し、24 時間以内に加工されるよう管理されています。



超特選栗の蒸し栗



鮮度が劣化した栗の蒸し栗

2019年度 JA東美濃栗振興協議会の超特選栗部会で出荷した超特選栗は103トン。そのうちの約2割、23トン(有)恵那栗が出荷しています。

3. 超特選栗の対象品種

現在、恵那市および中津川市で栽培されている栗は 14 品種。岐阜県独自で開発したオリジナル新品種もあります。（★印参照）
早生から晩生まで収穫期が異なる品種を栽培することで、収穫作業を平準化するだけでなく気象災害などにも対応することができます。

えな宝来 ★
えなほうらい



※

極早生 8月下旬～9月上旬

最も早く収穫できる岐阜県育成のオリジナル品種。果肉の色が黄色く、品質優れる。

胞衣
えな



極早生 8月下旬～9月上旬

一枝に沢山の穂をつける。早生品種の中で最も収穫量が多い。

丹沢
たんざわ



早生 9月上旬～中旬

樹勢が強く、果実が大きく、品質も中程度であるが、収量がやや少ない。

出雲
いずも



早生 9月上旬～中旬

肉質は良く品質も良いが、収量がやや少ない。産地粗放栽培に適する。

えな宝月 ★
えなほうげつ



※

早生 9月中旬～下旬

果肉の色が黄色く、風味があり、甘みが多く美味しい岐阜県育成のオリジナル品種。

大峰
おおみね



早生 9月中旬～下旬

甘味が多く品質優れる。穂が多く付き過ぎると小果になりやすい。

林1号
はやしいちごう

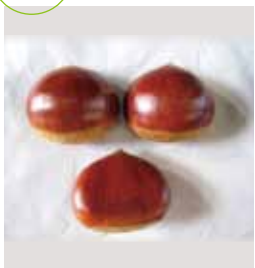


※

早生 9月中旬～下旬

中国栗と日本栗の交配系統の実生から選抜。肉質は粉質で食味が極良好。

林2号
はやしにごう



※

早生 9月中旬～下旬

林1号の兄弟品種。食味は良好。寒さにやや弱い。

筑波
つくば



中生 9月下旬～10月上旬

大果で収穫量が安定して多く、外観、品質も優れ食味の良い日本の代表的品種。

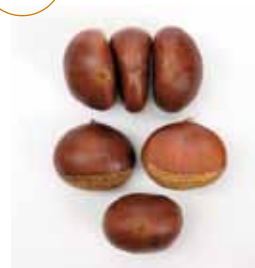
利平くり
りへいくり



中生 9月下旬～10月上旬

中国栗と日本栗の交配系統の実生から選抜。大果で食味が極良好なブランド品種。

有磨
ありま



中生 9月下旬～10月上旬

樹勢が強く、風による落果も少なく山間地向けの品種。中果で品質も良い。

銀寄
ぎんよせ



中生 9月下旬～10月上旬

日本で最も古い品種。暗褐色。外観は美しく品質も優良。丹波栗に多い品種。

美玖里
みくり



※

晩生 10月上旬～中旬

果実が大きく、肉質が黄色で粉質、甘みが多く香りがあり、食味が優れる新品種。

石鎚
いしづち



晩生 10月上旬～中旬

地域で最後に収穫される品種。品質良く加工向き。風に強く収穫量が安定。

※写真提供：岐阜県中山間農業研究所中津川支所

栗栽培の一年の取り組み

栗栽培は秋だけでなく、一年を通して丁寧な圃場の管理が美味しい栗をつくれます。



永い実績と研究の成果「超低樹高栽培」。効率的に枝を払い樹高を低くすることで、女性や高齢者でも手入れし易く、日照を確保し、栗の収穫量を増やす栽培方法。

秋の収穫が終わると同時に栗の1年の始まり。春の芽吹きまでに土壌の手入れ、枝の剪定など様々な管理が。年間を通じて愛情を注ぎます。



芽吹きを待つ冬の栗畑



栗の生産者にとって一番大変な収穫期。作業・管理が容易な圃場の整備、また収穫やイガ取り機器の開発なども進められ、負担の軽減が図られています。

栗が自然に落ちる早朝から収穫が始まります。毬から取り出し籠に入れ集める。多くは人の手で行われ、とても骨の折れる作業です。



有限会社恵那栗 大竹

収穫された栗は、各生産者たちが運営する選果場に集められ、手早く、厳しい基準の選果が行われます。

栽培

加工

栗づくりを支える
お客様の笑顔

収穫

選別

搬入

栗の加工ラインには毎年改良を加えながら、システムと人の手による質の高い1次加工を行い、高度な冷凍技術で保存します。



入荷した栗は丁寧な下ごしらえを行い、多様な創作栗菓子に生まれ変わります。



栗は鮮度が命。お昼頃までには加工場に集まってきます。そのまま加工ラインへ。

収穫、選果された栗は、その日の午後には恵那川上屋の加工場に搬入されます。鮮度を落とさないスピード流通が栗産地の強みです。



「超特選栗」は、超特選栗部会とJAひがしみのが定める栽培基準のみならず、選別にも厳しい基準が定められ、品種・大きさ・色・状態など熟練の技で選別されています。



熟練の生産者の選果

おいしい栗菓子は良質な素材から！



お菓子は、まず良質な素材が第一。そして、それを活かす菓子職人の技術でより一層おいしく仕上げます。

栗の収穫から搬入まで

当社では栗の収穫は、自然落果をしたものを生産者が一つひとつ、毬から外して拾う、手間と体に負担のかかる作業です。

今後の高齢化に伴う人手不足、生産の効率化も考え、機械化にも取り組んでいます。

従来の 収穫



収穫

早朝から自然に落果したものを、毬から実だけを収穫します。



浮き栗の選別

水につけ、質量の軽いものを取り除きます。



選別

サイズや病虫害果の選別をおこないます。



出荷

選別された栗は、午前中に恵那川上屋に納品されます。

機械の 導入



収穫

一部の地域では、機会化にも取り組んでいます。収穫は、毬ごと拾います。収穫時間が減り、生産者の体への負担が軽くなります。



毬むき作業

機械で毬と実に分けます。



機械による選別（計画中です）

質量の軽い栗、サイズや病虫害果の選別までを機械で行う計画です。



出荷

選別された栗は、午前中に恵那川上屋に納品されます。

超特選栗の一次加工（栗ペースト）について

栗は放っておくとどんどん風味が落ちて味が劣化してしまいます。

厳しい条件をクリアした超特選栗は、収穫から24時間以内に出荷され、鮮度が落ちないうちに手早く裏ごし加工され、保存されます。



蒸し

納品された栗を綺麗に水洗いし、ふっくら蒸し上げます。



分割、実取り選別

蒸し上がった栗を半分にわって、色の悪いものなど不良品を取り除きます。



裏ごし選別

色彩選別機で色の悪いものや鬼皮、渋皮などの異物を除去。



裏ごし



CAS 冷凍で保存

計量し、冷凍保存します。



商品に加工

おいしい和洋栗菓子に使われます。

凍らせてもおいしい冷凍技術

CAS 機能（Cells Alive System の略）「細胞を壊さず冷凍し、解凍後に鮮度を復活させる」という凍結技術と急速冷凍装置を組み合わせることによって旨味、香り、みずみずしさなどを長期間保つことができ、解凍後も新鮮さを味わうことができます。

CASによる凍結

凍結前の素材の水分子



凍結の過程



素材の水分子を振動させながら水分の水結晶化を抑え、過冷却状態を維持します。

凍結状態



素材全体を一気に冷凍させます。

解凍後の状態



水分子が凍結前と同じ状態で解凍されるため素材の鮮度、味、風味などがそのまま戻ります。

有限会社 恵那栗 商品紹介

海外産の栗が大半を占めるなかで、国産栗・国産栗の国内加工の商品は希少です。

生栗



厳しい条件をクリアした良質な超特選栗。採れた手を最新の冷凍設備で保管することで風味を保つ事ができます。

剥き栗



鬼皮と渋皮を手作業で取り除くのは、大変手間がかかる作業です。当社では皮剥き、選別システムを導入し、収穫後24時間に一次加工し、鮮度の良い状態で剥き栗を提供しています。

栗の甘露煮（シロップ漬け） 栗のペースト



収穫後、鬼皮と渋皮を丁寧に取り除き、砂糖でふっくら炊き上げました。岐阜県産、岐阜県内で加工した無漂白、無着色の甘露煮です。



収穫後24時間以内に加工し、栗の風味を閉じ込めたペースト。砂糖を混ぜて栗餡としても、生クリームなどを加えて洋菓子の素材としてお使いいただけます。

お問い合わせ

本 社／岐阜県恵那市大井町 2632-105 有限会社恵那栗

加工場／岐阜県中津川市落合 1459-224

TEL・FAX 0573-61-1700