

100年フードデータベース

都道府県名	茨城県		
100年フード名	笠間の栗菓子文化		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	笠間市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・笠間市では明治時代末期から栽培が始まったといわれており、年間を通じた穏やかな気候と保水性・通気性に優れた火山灰土壌や平らな地形が栗の栽培に適しています。</p> <p>・多品種を植栽することで、収穫時期が異なるため、8月下旬（早生）から10月下旬（晩生）まで長期に渡って栗を楽しむことができます。</p> <p>・市内には、栗を扱う店舗も多く、モンブランや栗羊羹などの様々な和洋栗菓子が楽しめます。</p> <p>・毎年10月上旬には、栗をテーマにした「かさま新栗まつり」が開催され、市内外から多くの方が来場しています。</p>		
特徴	食材	栗	
	製造方法・調理法		
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input checked="" type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>「栗産地づくり推進補助事業」にて儲かる笠間の栗産地づくり協議会設立によるブランディングを実施しています。栗の経営規模拡大・品質向上を推進し、栗の生産規模拡大を目指しています。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】【知】</p> <p>・笠間の栗ホームページ https://www.city.kasama.lg.jp/page/dir014729.html</p> <p>・ふるさと納税はこちらから https://www.city.kasama.lg.jp/page/page001672.html</p> <p>・笠間てくてく栗図鑑 「笠間の栗」もんぶらり旅マップや「笠間の栗」ブランド認証制度の取組を実施しています。 もんぶらり旅マップ： https://www.city.kasama.lg.jp/page/page014673.html</p>		