



くまもと 山鹿和栗 スイーツフェア

24店舗の
個性ある
和洋スイーツを
どうぞ!!

※今年はスタンプラリーはありません。

西日本一の
栗の産地山鹿。
選べておいしい
甘味満喫の秋員沢な
栗子の到来です!



お問合せは、各店舗へお願いします。全体のことはこちらへ▶山鹿和栗洋菓子店An(杏) ☎ 0968-48-4648
〒861-0406 熊本県山鹿市菊鹿町下内田733(あんずの丘内)
<http://www.oyatu-an.com/sweetsfair> 山鹿和栗スイーツフェア 検索

西日本一の生産量を誇る 山鹿和栗



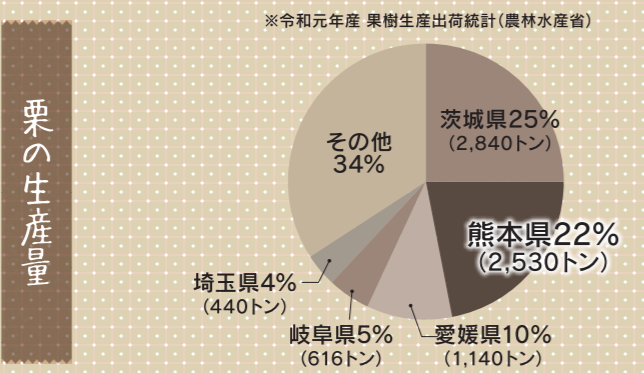
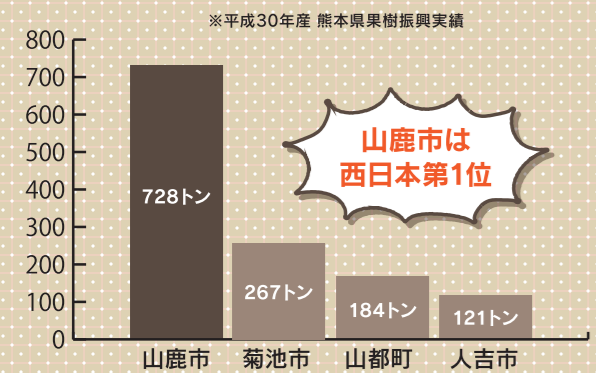
山鹿市の栗は西日本一の生産量を誇る代表的な特産品。秋の味覚の代表ともいえる栗は、8月下旬から収穫が始まる。品種は、丹沢、筑波銀寄、利平など。
栗は、昭和36年に果樹振興法ができ、重点果樹に指定されたことがきっかけで栽培が盛んになった。山鹿市では、菊鹿地域や鹿北地域で昭和30年代後半から40年代初期にかけての農業構造改善事業等により、約50ヘクタールの集団栗園が形成されたのが始まり。今では、台風等の自然災害の影響を受けなければ、毎年700トン以上の生産量がある。
生産量はもとより、その品質も全国から高い評価を受けている。粘土質の土壌は栄養分を蓄えるため、質の良い栗が実る。生産量のほとんどは、県外に出荷され、有名ホテルや菓子店など、さまざまなところで使われている。
また、地元では栗のブランド化に向けた取り組みも盛んに行われている。毎年9月の秋分の日に開催されるあまの丘マロンフェスタは、栗をテーマとした食のイベント(令和2年度は中止)。1万人以上の来場者があり、山鹿の栗のさまざまな魅力を発信している。最近では、山鹿市内の地域や団体が連携して「西日本一の栗まつりウィーク」という取り組みに発展している。西日本一の生産量を誇る「山鹿和栗」の魅力を多くの人に伝える活動は、「日本一」を目指している。
栗は山鹿市で最も元気のある農産物の一つ。生産、加工、販売をそれぞれが連携し、全国へとその思いを発信していく「山鹿和栗」のブランド化その序章はすでに始まっている。



栗ペーストなどの加工品としても、全国のホテルや菓子店などに出荷される。



郷土料理の栗だんごから栗スイーツまで加工品もいろいろ。秋になると飲食店や菓子店が共同でスタンプラリーを開催している。



全国の生産割合

栗の生産量

令和2年9月1日(火)~11月30日(月)