

クリの新品種「ぼろたん」を使った「焼き栗」の特許製法

埼玉県における「ぼろたん」の生産地は日高市、滑川町、熊谷市、皆野町などです。これまでニホングリは、渋皮が剥がれないため「焼き栗」を作ることができませんでした。

そこで、当センターでは渋皮剥離性の良い「ぼろたん」を使って、渋皮がきれいに剥がれて甘く美味しい「焼き栗」の製法を開発し、特許を取得しました（特許第5842234号）。

クリの「うま味」は渋皮と果肉の間にある「皮ぎし」の部分に多く含まれます。

これまで「焼き栗」と称し、圧力をかけ加熱するポン栗機で作ったものは「皮ぎし」が渋皮と一緒に果肉からとれてしまいます。しかし、特許製法の「焼き栗」は、「皮ぎし」がすべて残っているため風味が高く、じっくり焼くので甘さもアップしているのが特徴です。

「焼き栗」はそのまま食べるばかりではなく、例えば「栗おこわ」に「焼き栗」を使うと、蒸し栗を使ったものとは一段と違った風味豊かで美味しいものになります。

開発した特許製法は、生産農家や生産組合による加工販売や、「焼き栗」を使った2次加工品の開発などへの活用が期待されています。

【お問い合わせ先】

☆特許に関すること：農業技術研究センター企画担当

電話：048-536-0312 FAX：0485-536-0315

☆「ぼろたん」に関すること：高度利用・生産性向上研究担当果樹研究チーム

電話：0480-21-1113（代表） FAX：0480-29-1021

農業技術研究センターホームページ

<http://www.pref.saitama.lg.jp/soshiki/b0909/index.html>

「ぼろたん」焼き栗マニュアル

