

地域

スタンダードプラン記事

## 「ワインと一緒に焼栗を」 京都の秋の味覚「丹波栗」首都圏でアピール 来月青山でイベント



会場となるブティックでイベントの打ち合わせをする小林さん（左）＝東京都港区南青山6丁目



丹波くりを使った焼き栗＝京都丹波栗の会提供



丹波くりを使った焼き栗とワインを楽しむ参加者ら（2019年11月）＝京都丹波栗の会提供

京都の秋の代表的な味覚の一つ、丹波くりの研究者や生産者らでつくるグループが消費拡大や情報発信を狙い、首都圏でのアピールに力を入れている。丹波くりの生産量は最盛期と比べて大幅に減っているが、グループは産業としての復活を目指しており、将来は栗の大規模イベントを開催する夢を描く。

活動しているのは、丹波くりの振興を目的に生産者やパティシエらが2019年に結成した「京都丹波栗の会」。同会は11月18日に東京・青山のブティックで、ワインと一緒に焼栗を食べてもらうイベントを開催する。ヨーロッパ各国の地方では、秋に焼栗とワインを楽しむ習慣があることから企画した。

当日は丹波くり約300キロを用意。約300人の来場者にその場で焼いた栗を提供し、お土産用としても販売する。同会のメンバーで栗の栽培に詳しい京都府林業センター主任研究員の小林正秀さん（57）は「俳優や流通業界の関係者も参加する。情報発信力のある首都圏の人たちに丹波くりのおいしさを知ってもらい、消費拡大につなげたい」と意気込む。新型コロナウイルス禍前の19年にも開催し、約300人が訪れたという。

京都府によると、府内の栗の生産量は、最盛期の1978年度には約1500トンあったが、生産者の高齢化や獣害による栽培意欲の低下で、2022年度は約77トンに落ち込んだ。ほとんどが福知山、綾部、南丹、亀岡、京丹波の5市町の地域で作られた丹波くりという。

小林さんは「昔の栗農家はきちんと生計を立てられていたが、今は単価も低く、若い人のなり手が少ない。マーケットを広げて栗の単価を上げ、農業だけで生活できるようにしたい」と語る。

同会では、むきやすくておいしい栗の普及や生産量増加を目指し、新しい栽培方法の開発、氷蔵庫を使った栗の保存期間の長期化、丹波くりをブランド品として売り出すための手提げ袋の制作に取り組んできた。若手の生産者の増加や東京都内にある有名レストランからの発注などの成果も出ている。

将来的には数万人が来場する焼き栗のイベントを定期的に丹波地方で開きたいという。小林さんは「それだけの人数が栗を買えば安定した消費量が見込める。ハロウィーンのように定着させたい」と話す。