

渋皮がむきやすいニホングリ「ぼろたん」

兵庫県は、日本で最も古いクリの産地であり、今も丹波栗、北摂栗などの呼称で、大きく食味の良いクリの生産地として全国的にも有名です。現在は、中生品種の「銀寄」や「筑波」を中心に栽培されていますが、これらのニホングリは渋皮がむきにくいいため、調理に手間のかかることが課題でした。

このたび、独立行政法人果樹研究所で、渋皮がチュウゴクグリ(天津甘栗など)なみにむけるニホングリの新品種「ぼろたん」が育成され、本県はその栽培に適することが明らかになりました。



「ぼろたん」の果実

来歴と特性

1991年にいずれも早生のニホングリである「550-40」と「丹沢」を交配し、得られた実生を育成して、その中から選抜されました。「丹沢(たんざわ)」の子であり、渋皮がポロンとむけることから「ぼろたん」と命名されました。

成熟期は9月上中旬で、果実は30g程度と大きく、果肉は黄色、粉質で、甘みや香気が多く、果実品質が優れています。

栽培方法

樹の勢いがやや弱い品種であるため、植付け土壤は堆(たい)肥などを入れて改良しておき、せん定は強めに行い、施肥量はやや多めとします。

また、一般のクリ品種同様、1品種のみ栽培した場合には結実量が少なくなるので、他の品種と隣あわせて育てます。



「ぼろたん」の樹姿



「ぼろたん」「筑波」

調理方法

鬼皮にナイフなどで切れ目を入れ、電子レンジ(700W)で2分、または家庭用オーブン(180)で15分調理するだけで、鬼皮と渋皮が簡単(1果当たり4秒)にむけて、栗ご飯や菓子材料として利用できます。



今後の方針

現在、県下の主な産地で試作を行っています。早生の主要品種として導入を進め、大きくて、食味が良く、食べやすいクリをみなさまにお届けする計画です。