

ぐり やまえ栗

生産地：熊本県球磨郡山江村

登録団体：やまえ栗振興協議会



農林水産大臣登録第151号



特性

甘みの強さや栗本来の風味や香り等がパティシエや料理人から高く評価されており、やまえ栗を使った菓子等が高級クルーズトレインや国際線ファーストクラスのデザートとして使われている。山江村と言えばやまえ栗との認識が需要者に定着しており、村の観光・経済を支える特産品となっている。

地域との結び付き

村の約9割を山林が占め、自生の山栗が多かったことから、江戸時代には栗が税として納められていたほか、昭和の初めから村をあげて高品質な栗の栽培に取り組み、昭和天皇へ献上されるなど認知度が向上。

農家の8割がやまえ栗を栽培し、村が「やまえ栗条例」を制定するなど「村の宝」としてやまえ栗を中心とした村づくりを推進。