



内子のふるさと納税返礼品

事業者さんに

会いにいきましょう！

内子町の魅力発信にご協力いただいている事業者のみなさんにスポットを当て、こだわりポイントやおすすめの返礼品などを紹介します。
今回は、「和の栗」ブランド一号に認定された完熟石畳栗を生み出す7人のサムライ「石畳つなぐプロジェクト」さんです。

完全無農薬・樹上完熟。目指したのは本物の栗の味。

人口約250人の村、内子町石畳地区。ここでは毎年50トン以上の栗が生産されています。ですが、生産者の高齢化や後継者不足などで年を追うごとに衰退一。このままではいけないと7人の栗農家で立ち上げたのが「石畳つなぐプロジェクト」です。栗作りの名人である（一社）栗のなりわい総合研究所の伊藤直弥さん指導の下、枝に思いきり鋏を入れ背丈を低くし、日光と栄養が行き渡る樹に剪定しました。ありのままの自然のバランスを重視し、栗の生命力を最大に引き出すことで農薬不使用での生産を実現しています。栗はたくさん光合成することで栄養（でんぷん）を蓄え、完熟すると自然とイガから実だけが落ちてきます。樹上完熟した栗は角が取れて丸々とし、風味のよさと甘さが特徴です。

収穫後すぐ栗の選別が始まります。まずは水選果。水の中で栗をかき混ぜ、浮いたものや割れたものを取り除きます。沈んだ栗をサイズごとに振り分け、3L以上の中から目・鼻・手でひとつひとつ確認し、すべての選果を通過したものだけが「完熟石畳栗」を名乗ることができます。ここからさらに30～40日間-2℃で氷温熟成させることで、栗が蓄えた栄養

七人のサムライ



（でんぷん）が糖に変わり甘くておいしい完熟石畳栗となります。私たち七人のサムライが自信をもってお届けする完熟石畳栗を一度ならず何度でもご賞味ください。
守り継がれてきた美しい風景
残る石畳でお待ちしています。

今月のイチオシ！【完熟石畳栗 焼き栗（700g 3Lサイズ）】

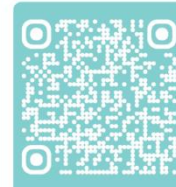
生産者さんたちの努力や想いがいっぱい詰まった完熟石畳栗を焼き栗にしてお届けです！生栗でも糖度30度を超える完熟石畳栗が、焼き栗になることで糖度40度越え！最高で45.7度になったこともあるんです。そんな焼き栗を返礼品として選べるのはこの時期だけ。私もこの焼き栗が大好きでイベントなどで見かけると必ず食べています♪大きくて甘くて食べ応えのある完熟石畳栗の焼き栗、気になった方は今すぐ右上のQRコードからチェックしてくださいね★ ※人気の品のため、在庫切れの場合があります。ご了承ください。



この度は内子町を応援いただきありがとうございます。
吹く風が涼しくなり、日の落ちるはやさにつかの間の秋を感じます。
子どもの頃は秋になると「きつねの小判」を拾い集めていました。100粒集めると幸せになれるとか願いが叶うとか言われています。この小判の正体は和ろうそくの原料「ハゼノキの種」。植物の種とわかった今でも、見かけるとつい拾ってしまう、思い出の詰まった小判です。

スマホで
ふるさと納税

寄附サイト一覧はQRコードから



レビューやアンケートへのご協力

ありがとうございます

皆さまからのレビュー（サイト、はがき）やアンケートの回答※本当にありがたいです。皆さまのお声が私たち担当者や返礼品事業者さんの励みになっております！

引き続き、寄附サイトへのレビューお待ちしております。また、受領証明書と一緒に はがきやアンケートのQRコードが入っていましたら、ぜひご協力いただけるとうれしいです！

※特定の返礼品を選ばれた寄附者さまへ受領証明書の送付時にアンケートをお願いしております（WEB回答）



石畳で
まい

