

品種	果実の 大きさ	9月			10月		特徴
		上旬	中旬	下旬	上旬	下旬	
丹沢	中大	←→					早生の代表品種。筑波について多く栽培されており全体の17%を占めています。ツヤには欠けるが粒が大きめで甘みは控えめですが、香り高く、果肉色が黄色く鮮やかな為、甘露煮、渋皮煮やペーストに向いている。
出雲	特大	←→					大果である。実が柔らかくもろい。収穫期終わりごろのものは著しく傷みやすい。
国見	特大	←→					大果ですが、甘み、風味ともに控えめの為、甘露煮などの甘露煮に向いている。糖化すると甘さが増すため、ゆで栗、蒸しくりや栗ご飯などで食べても美味しい。
ぽろたん	特大	←→					切れ目を入れて加熱することで渋皮まで剥皮できる画期的な品種で日本栗の難点である剥きにくさを改善。果肉はもろいが、大果で、色が良為、ペーストなどに向いている。糖化すると甘さが増すため、蒸し栗などで食べても美味しい。
人丸	中小	←→					小果ですが、実は綺麗でツヤもある。色、甘み、香りともに良い。加工業者に人気が高い。
大峰	中小	←→					中果～小果ですが、風味、果肉色ともに良い。ぼくぼくとした食感もある為、ペーストや蒸し栗などに向いている。
利平	中				←→		実が丸く色が黒っぽい。比較的渋皮が剥きやすい。果肉はもろいが甘みがある為、ゆで栗や蒸し栗などに向いている。収穫が不安定で、年によって入手が困難である。渋皮煮は良いが実が脆いのでシロップ漬けには向かない。
筑波	大				←→		中生の代表品種（日本を代表する品種） 香り高く、甘いのが特徴。貯蔵性も高いので、加工食品としてよく使われるが品質が極めて高いので、どんな調理にも向いています。
銀寄	大				←→		甘み、香り、舌触りが良い。渋皮も薄く、冷めても硬くならず美味しい為、渋皮煮やゆで栗に向いている。結実するのが遅く風に弱いため収穫が不安定で産地によって味にばらつきがやすい。
石鎚	中				←→		晩生の代表品種。大果で、甘み、香り、舌触りが良い。貯蔵性もあり、渋皮も薄く煮崩れが少ない為、渋皮煮や加工原料に向いている。
岸根	大				←→		栗の最後を締めくくる品種。大果で、甘み、香りともに良い。貯蔵性もある為、渋皮煮に向いている。収穫時期が遅く、早くに寒くなると品質が劣る。

早生(わせ)

中生(なかくて)
品種

晩生(おくて)
品種