

生産者が自信をもっておすすめ！ 笠間市の農産品

るるる
特別編集

おいしい 笠間



産地ならではの
栗グルメ&加工品も！
名産の栗を徹底紹介！



地産地消を楽しめる
カフェ&ベーカリー



旬の時期がすぐ分かる
出荷カレンダー



安心・安全・高品質な
笠間の食を
召し上がれ！



日本人の
ソウルフード
笠間の米



栗
しねんじょ
坊ちゃんカボチャ
トマト
シヤンホしいたけ
小松菜
さつまいも
大根
イチゴ
梨
小菊

街あるきも楽しもう
笠間おでかけ案内



心を込めて生産しています



生産者に聞く！
こだわりの産物は
私たちが
つくっています！

加工品を
チェック！



恵まれた地形と気候、生産者によって育まれる

笠間市の農作物

小菊

「かさまの粹」に認証されている、有機肥料を使用する「JA常陸友部の小菊」は、まっすぐ伸びた茎や葉まで美しい最高品質のもの。



品質の良さが自慢の小ぶりな菊

栗 → P4

栽培面積・収穫量ともに全国1位を誇る茨城県の中でも代表的な産地が笠間市。ふっくらとして香り高く、種類も豊富。

おいしさ実感！ 購入者の声

笠間の栗は香りが豊か。収穫の季節は焼き栗の食べ比べが楽しみです。
〔森の石窯パン屋さん〕大和田敦さん

笠間が誇る秋の味覚！



イチゴ

色、ツヤ、形も美しい「とちおとめ」が主に生産されている。酸味と甘みのバランスが良いのが特徴。



早春のフルーツといえはコレ！

99%は旨みが強いコシヒカリ



米 → P8

もっちりとした粘り気と強い旨みの特徴の「コシヒカリ」を主に栽培。わずかながらミネラル、ビタミンが豊富な古代米をつくる農園もある。

代表的な農作物をご紹介します！

笠間の恵み ダイジェスト

四季を通して生産される、笠間市の安心・安全の農作物が大集合！

ジャンボしいたけ → P11

傘の大きさが10cmほどにもなる肉厚のジャンボしいたけ。じっくり時間をかけて栽培され、深い味わいと風味、しっかりとした食感が楽しめる。



直径10cmの巨大しいたけ

おいしさ実感！ 購入者の声

肉厚で、ひと口食べるとしいたけの旨みたっぷりの汁が口に広がりますね。
〔笠間市外から訪れた一般のお客さん〕



小松菜 → P11

栄養価が高く、ケセが少ない万能野菜。有機農法で栽培する生産者もあり、えぐみが少なくスッキリとした味わいの小松菜を生み出している。



ケセが少なく食べやすい
葉野菜の定番

大根

年間を通して生産されている。安心・安全を徹底して栽培し、刺身のつまやドレッシングなどの加工品を製造する生産者も。



生でも煮てもおいしい
お馴染みの野菜

おいしさ実感！ 購入者の声

ずっしりと重みもあって、食べごたえ十分。何もつけなくてもおいしい！
〔直売所で購入された一般のお客さん〕

トマト → P10

甘さと酸味のバランスが取れた栄養豊富なトマトが生産されている。ハウス栽培や水耕栽培が盛んで、高品質なトマトを安定的に収穫。

真っ赤な色が食欲をそそる



手のひらサイズのミニカボチャ



坊ちゃんカボチャ → P10

手のひらサイズのミニカボチャは、甘みが強くホクホクとした食感。一般的な栗カボチャよりも栄養価が高く、調理しやすいのも魅力。

シャリツとジューシーな夏の果物



梨

7月下旬ごろから収穫が始まる幸水や皮切りに、豊水、恵水、新高、あきづきと10月下旬ごろまで、多数の品種が生産されている。

甘みが際立つ
干しいもも人気



さつまいも

糖度が高くねっとりとした食感が特徴の紅はるか、しっとりなめらかな食感のシルクスイートなどを栽培。甘みが凝縮された干しいもも美味。

「かさまの粹」ってなあに？

地域農業・産業の活性化を目指して、農産品のブランドの向上を推進している笠間市。その一環として、市内で生産された農産品や加工品のなかから、安定的な生産、安心・安全の担保など、厳しい基準をクリアした産品を「かさまの粹」として認証している。つまり、「かさまの粹」のマークは、笠間市が自信をもっておすすめできる農産品・加工品の証。見かけたらチェックしてみよう！



じねんじょ → P10

山羊の中で唯一、日本原産種のじねんじょは、粘りが強く栄養豊富。笠間市は昼夜の寒暖差が大きく、じねんじょづくりに適した環境。

栄養満点のネバネバ野菜



栽培面積は県内一

栗の栽培面積・収穫量ともに全国1位を誇る茨城県のなかでも、笠間市は代表的な産地で、秋にはたくさん栗が茶に色づいたイガから顔をのぞかせる。そんな日本有数の産地で育つ笠間の栗の魅力に迫ってみよう。

笠間の名産

栗

を徹底紹介!

「いつ」 笠間で栗栽培が始まったの?

笠間の栗栽培の始まりは明治末期ごろ。茨城県では明治30年(1897)ごろから栽培が始まったといわれ、当時の主な産地は笠間市、かすみがうら市、石岡市などだったという。ちなみに栗の歴史は古く、縄文時代の遺跡からも栗が出土している。

「なぜ」 笠間で栗がたくさん採れるの?

栗の栽培には年平均気温10〜16℃が適しているといわれる。笠間市の年平均気温は14.2℃と年間を通して温暖で、昼夜の温度差がある気候に加え、保水性と通気性に優れた火山灰土壌。気候と土壌の条件が栗の栽培に向いてきたため、甘みがあって香り高い栗がたくさん育つのだ。

笠間の栗の「なに」? 特徴って

笠間の栗の特徴は大粒で甘みがあり、香りがよいこと、栽培品種の多さ。十数種類もの品種を栽培しており、その多さから収穫時期は9月上旬〜10月下旬までと長い。品種によって甘みや香りの強さ、色や艶の違い、加工に向いているものなど特徴はさまざま。早生、中生、晩生と、成熟時期も種類によって異なる。

笠間の栗って「どのおいしさ」? 栽培しているの?

収穫時期は約2カ月。おいしい栗を育てるには土づくりにから草刈り、剪定など、作業はさまざま。近年、矮化栽培という新たな方法で品質向上を目指す動きも。年間の作業を下図の栽培カレンダーで見てみよう。


栗は栄養たっぷり!

生栗の可食部100gあたりの主な成分

●エネルギー	164kcal
●水分	58.8g
●タンパク質	2.8g
●脂質	0.5g
●炭水化物	36.9g

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)より引用

主な栗の品種と特徴はコチラ

 <p>丹沢 ●たんざわ 収量が大きく大粒。果肉が鮮やかな黄色で甘露煮やペーストなどに適している。 収穫時期 早生(9月上旬)</p>	 <p>人丸 ●ひとまる 小粒で艶があり、甘みと香りが強い。ホクホクとした食感で、加工品にも使う。 収穫時期 早生(9月上旬～中旬)</p>	 <p>ぼろたん 切れ目を入れて加熱すると渋皮がホロっとはがれる。果肉はもろい色がよい。 収穫時期 早生(9月上旬～中旬)</p>
 <p>大峰 ●おおみね 中粒でコロリとした形をしており、果肉は黄色で甘みが強くホクホク感がある。 収穫時期 早生(9月中旬～下旬)</p>	 <p>利平 ●りへい 肉質は固く、崩れやすいが甘みが強い。茹で栗や蒸し栗で味わうのがおすすめ。 収穫時期 中生(9月中旬～下旬)</p>	 <p>銀寄 ●ぎんよせ 平べったい形で大粒。風味豊かでしっとり感があり、渋皮煮にするとおいしい。 収穫時期 中生(9月下旬～10月上旬)</p>
 <p>筑波 ●つくば 中生種の代表。甘みがあり、粉質で香りがよく加工向き。渋皮煮に適している。 収穫時期 中生(9月下旬～10月上旬)</p>	 <p>石鉈 ●いしづち 晩生種としては収量が大きく風害に強い。果肉の色は淡く甘みがあり、なめらか。 収穫時期 晩生(10月上旬～中旬)</p>	 <p>岸根 ●がね 粒が大きく甘みがあり、貯蔵に適している。暗褐色で果実部の膨らみが特徴。 収穫時期 晩生(10月中旬～下旬)</p>

栗の栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
主な管理作業	剪定			草刈り					追肥	礼肥		剪定
			元肥									元肥
							病害虫防除					
生育過程				発芽期		新梢成長期			収穫			
	休眠期				開花期	きゅう果肥大期		成熟期				休眠期
							生理的落果期					落葉期



笠間の栗

あいき 愛樹マロン

主枝と垂主枝を切って、樹高を2m程度に抑えた矮化栽培法で育てた栗が「愛樹マロン」。焼き栗や生栗、むき栗などで販売。10月中旬からは1カ月熟成させた貯蔵生栗がお目見えする。(収穫時期により販売開始は変動あり)



矮化栽培と出合い 栗栽培の楽しさを知る

平成20年(2008)に縁あって栗樹技術専門員の協力を得て、矮化栽培という低木で栗を栽培する方法に出会いました。矮化栽培は、樹高を2m程度に抑え、今年実を付けた枝は切って、来年実を付ける枝を選別します。実がなる枝を数本に制限することで十分に栄養が行き届き、大粒で糖度の高い栗ができるのです。低木なので比較的台風などの被害も抑えられ、収穫作業もしやすくなります。

矮化栽培のポイントには剪定ですが、品種によって特性が違うので、実を付けさせる枝の本数を決めるのに試行錯誤しました。というのも通常、豊作の翌年は不作になってしまうからです。自然災害を除けば、毎年同じような収穫になるように調整できるように矮化栽培の魅力ですね。

理想は「大きくて、甘くて、ホクホク感」のある栗

笠間市は県内でも有数の栗の産地ですが、加えて栗そのものの品質の向上が必要だと考えています。矮化栽培の栗は大粒で、糖度は通常の3倍以上、大きくて甘く、ホクホク感のある栗を目指して、地域の人たちと一緒に「ブランド栗」「愛樹マロン」を育てていきたいですね。



お話を聞きました / 稲垣繁實さん

あいきマロン株式会社
☎ 0299-57-1088 (MAP P16B3)
☒ 笠間市下郷4147-1 ☒ JR岩間駅から徒歩5分 ☒ 10〜17時 ☒ 土・日曜、休日(シーズン中は無休) ☒ 15時

おいしい 食べ方

稲垣さんおすすめ!

食べ方

栗本来の味が楽しめる焼き栗がおすすめです。ある程度熟成させて糖度を上げた栗をむいて、おこわやシチュー、カレーなど料理に使ってもおいしいですよ。素材がよい栗はどんな食べ方しても間違いありません。



笠間が誇るブランド栗をチェック!!

より多くの人に笠間の栗のおいしさを知ってほしい…。そんな栗に関わる人々の熱い想いから生まれた、笠間が誇る2大ブランド栗を紹介します。

笠間の栗を多くの人に知ってほしいとブランド化。笠間は茨城県の代表的な栗の産地ですが、京都の丹波や長野の小布施と比べると知名度が低いのが悩みどころでした。それまでは品種を意識せずに販売してしまいましたが、平成17年(2005)に品種別出荷を始めたことが、ブランド化を進めるきっかけとなり、「笠間の栗「極み」」が生まれました。収穫したばかりの栗は糖度が2度くらいですが、0℃〜マイナス1℃くらいで1カ月貯蔵することで、栗のデンプン質が糖分に変化して、甘みが増した栗になります。「笠間の栗「極み」」は品種別に販売しているのもこだわりですね。

笠間の栗

きわ 極み

丹沢、筑波、岸根の3Lサイズ以上の栗を1カ月冷蔵貯蔵し、糖度を高めた栗。蒸し栗や茹で栗にして味わうのがおすすめです。11月中〜下旬の限定販売。

栗の保存方法

生栗はポリエチレン袋に入れて、袋の口は縛らず折るだけにして冷蔵庫のチルド室へ。傷みやすいので1週間くらいで食べるのがおすすめです。むき栗、または皮つきのまま冷凍しておけば、半年程度は保存できます。使用するときは解凍せずそのまま調理してください。



お話を聞きました / 福田健さん

福田健さん
JA常陸 笠間営農経済センター
☎ 0296-74-4702 (MAP P16A2)
☒ 笠間市飯合146



認証印
かたまの
産地保証ブランド
※A~D・F・H-I
笠間の栗をさまざまにアレンジした、お持ち帰りで楽しみたいグルメやげをご紹介します。産地ならではのバラエティ！

栗を味わう レストラン&カフェ

茹でたり、焼いたりして食べてもいい栗の風味を生かし、趣向を凝らした栗メニューが味わえるオススメ店をピックアップ。



A 栗のくりきんとん
1974円(風呂敷包み2254円)
※店頭価格
栗ペーストの上に細かい栗甘露煮を敷き詰めた栗きんとん。岩間の栗と砂糖、水のみでつくっており、しっかり栗の味が楽しめる。



B 栗とジャージーミルクのじゃむ(10~11月限定) 680円
栗のつぶ感を残した、ほど良い甘味が特徴。ジャージーミルクの濃厚な味わいで、そのまま食べてもおいしい。

素材の良さが際立つ！



C 空間の栗でつくった本格栗焼酎
プレミアム原酒 赤・黄ラベル 各2200円
十三天狗の伝説(黄麹仕込み) 1650円
十三天狗の伝説(白麹仕込み) 1430円
黄麹仕込みには空間の栗の花から採取した花酵母を使用し、まろやかにやわらかい仕上がりに。白麹仕込みはシャープな味わいの本格派。

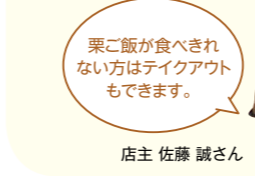


栗ご飯ミニコース
(前菜、揚物、ドリンク付き) 1650円
シンプルな栗ご飯と栗五目ご飯の2種類からお好みで選べる。揚物にも栗を使用

釜めしスタイルのホカホカ栗ご飯を味わう



いばらき食彩香寿亭
茨城の新鮮な食材にこだわる和食店。空間の栗とコシヒカリでつくった釜炊きの栗ご飯は、1日20食限定の栗ご飯ミニコースで9~2月まで提供。炊きたての栗ご飯はふわっと甘い香りと、ほくほくとした食感が楽しめる。
☎0296-73-5102 MAP P16B2
④空間市旭町377-9-2 ⑤JR友部駅から車で10分 ⑥11時30分~14時30分、17時30分~21時 ⑦月曜 ⑧20台※要予約



栗ご飯が食べきれない方はテイクアウトもできます。

店主 佐藤 誠さん

●ふらんすりょうりとてゆ
フランス料理Tortue

住宅街にあるフランス料理店。メニューはアミューズ、前菜、魚か肉を選べるメイン、デザートすべてに空間の栗を使用したフルコースのみ。仕入れた栗は約-1℃で1カ月ほど寝かせた後、-30℃で急速冷凍し、年間を通して栗メニューを提供できるようにしている。
☎0296-73-5578 MAP P16B2
④空間市大田町215-24 ⑤JR岩戸駅から車で5分 ⑥11時~14時30分、18時~20時30分 ⑦日曜、第1・3月曜 ⑧10台※2~3日前までに要予約



栗尽くしフルコース 5500円~
前菜の生栗と真鯛のカルパッチョと、メインの魚料理からマトダイのソテー 栗のうろこ仕立て(メニューの一例)

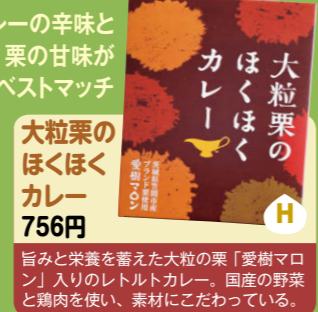
二軒家フレンチで栗二味のフルコース



オーナーシェフ 中村 貴士さん



D 栗甘納豆
(9~11月限定) 1300円
収穫した栗をおいしく食べてほしいと約15年前に試みにつくったのが始まり。砂糖をまとった表面はカリカリ、中はしっとり。



H 大粒栗のほくほくカレー 756円
旨みと栄養を蓄えた大粒の栗「愛樹マロン」入りのレトルトカレー。国産の野菜と鶏肉を使い、素材にこだわっている。



I おちぼ栗
7枚入り594円
18枚入り1490円
栗をパウダー状にしてチョコレートと合わせたクッキー。口の中でスツとろける新食感。

G 空間のモンブラン 756円
空間市岩間産の大粒栗の渋皮煮が存在感たっぷりなモンブラン。栗が入ったロールケーキや国産栗ペーストと栗の味が存分に楽しめる。



E 栗と羊羹の絶妙なハーモニー
栗蒸し羊羹 1404円(箱入り1598円)
栗をたっぷりのせた羊羹は上品な甘さ。蒸し上がってからひと晩置かせることで、なめらかでしっとりとした食感に。



F すいとまろん
1個173円(5個入り864円)
栗ペーストにブランデーや砂糖などを練り込んで、ひと口サイズに焼き上げたお菓子。しっとり食感で控えめな甘さ。

- A** ●いわのくりや・おだきしょうてん **岩間の栗や・小田喜商店** ☎0299-45-2638 MAP P16B3 栗栽培が盛んな岩間にある栗加工専門店。生栗やペースト、栗菓子など幅広く販売。④空間市吉岡185-1 ⑤JR岩間駅から車で3分 ⑥10~18時(土・日曜、祝日は~17時) ⑦1~8月の月曜、祝日、ほか不定休あり ⑧3台
- B** ●らくのうこうぼう **楽農工房** ☎0296-73-6439 MAP P16A2 (空間市農事公社) 主婦5人で運営するジャム工房。栗のほか、ブルーベリーやイチゴなど素材を生かしたジャムが揃う。④空間市本戸4258空間クラインガルテン ⑤JR空間駅から車で9分 ⑥9~17時 ⑦月曜 ⑧60台
- C** ●わいんしよつぷすずき **ワインショップすずき** ☎0296-72-0479 MAP P16A3 揃うまい栗焼酎をつくる研究会の共同代表、鈴木要一さんの酒店。栗焼酎のほか、県内の酒蔵の日本酒などが並ぶ。④空間市空間1802 ⑤JR空間駅から徒歩5分 ⑥9~20時 ⑦水曜 ⑧3台
- D** ●ゆざきくりえん **湯崎栗園** ☎0296-77-1341 MAP P16C3 柴田夫妻が経営する栗園で利平、銀寄などさまざまな品種を栽培。庭先で栗甘納豆や甘栗熟などを販売。④空間市湯崎900-3 ⑤JR岩間駅から車で10分 ⑥13~18時 ⑦12~8月 ⑧10台
- E** ●ふるかわせいか **ふる川製菓** ☎0296-72-0571 MAP P16B1 昭和32年(1957)創業の和菓子店。シンプルで洗練された店内に、大壺もなかやムース大福など多彩なお菓子が並ぶ。④空間市空間309-2 ⑤JR空間駅から車で6分 ⑥8~18時 ⑦月曜 ⑧7台
- F** ●ながたふーず **ナガタフーズ** 問合せ ☎0299-45-4542 自社農園と契約農家で栽培した大根を使ったドレッシングや、空間産の栗でつくった焼き菓子などを製造。販売先 空間工芸の丘、友部駅などで販売
- G** ●おかしのみせくりーむ **お菓子の店くりーむ** ☎0296-77-9918 MAP P16B2 季節の素材を使ったケーキ類や焼き菓子が揃う洋菓子店。栗の時期は4種類のモンブランが登場する。④空間市東平1-9-13 ⑤JR友部駅から徒歩10分 ⑥10~19時 ⑦水曜(祝日の場合は営業)、ほか臨時休業あり ⑧10台
- H** ●あいきまろんかぶしきがいしゃ **あいきマロン株式会社** →P5
- I** ●ようふうかさまがしぐりゅいえーる **洋風笠間菓子グリュイエール** →P6



※店頭販売と通信販売で価格は異なる場合があります



マロンクリーム たっぶりの絶品 シュークリーム

空間の栗をもっと多くの方に知ってもらえるきっかけになればうれしいですね。

空間産栗のシュークリーム 308円(テイクアウト302円)
渋皮煮のペーストに生クリームを加えたマロンクリームに、カスタードクリームとキューブ状の栗あんがのる



④2階はカフェスペース。和モダンな空間が素敵



店主 山口 寿一さん

●かしこうぼう ふく

菓子工房 福

市内で人気の「西洋割烹 かるにえ」のシェフが手がけるシュークリーム専門店。栗、イチゴ、キャラメルなど定番のほか、季節限定のフレーバーも並ぶ。シューは焼き上がり後、さらに低温で20分ほど焼き、サクサク&パリッとした食感に仕上げている。
☎0296-71-6005 MAP P16A3
④空間市空間1351-1 ⑤バス停福荷神社から徒歩2分 ⑥10~18時(売り切れ次第終了) ⑦月曜(祝日の場合は翌日または翌々日) ⑧20台

空間地栗のモンブラン 693円(テイクアウト680円)
パイ生地のにる焼きアーモンドクリーム、栗カスタードクリーム、生クリームをマロンクリームが包み込む

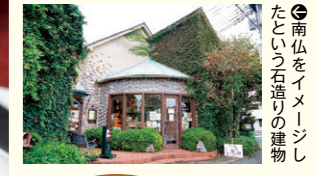


空間愛が詰まったお菓子が勢揃い

●ようふうかさまがしぐりゅいえーる **洋風笠間菓子グリュイエール**

創業35年を超える人気洋菓子店。栗はもちろん、卵や果物など地元の契約農家から仕入れた素材を生かしたお菓子が並ぶ。イチ押しは空間の栗を使ったモンブランで、サクサクのパイ生地と空間の栗の味わいを生かしたマロンクリームとの相性が抜群。

☎0296-72-6557 MAP P16A3
④空間市下市毛285 ⑤JR空間駅から徒歩1分 ⑥9~19時(カフェは~18時) ⑦無休 ⑧20台



空間の栗の自然な甘みと香りが詰まったマロンクリームをお楽しみください。
代表取締役 根本 高行さん

◎南仏をイメージしたという石造りの建物



下加賀田の気候が
栄養価の高い
古代米をつくる

こんなところで
つくっています！
コシヒカリの脇で一握りを栽培することからスタート。水はけの良さが米づくり向き

さわらや農園

☎ 0296-77-2337 MAP P16B2 ④ 笠間市下加賀田 12

代々コシヒカリ農家で、体に良いからと古代米を栽培するように。10種類ほどチャレンジし、試行錯誤の後、現在は3種類の古代米を手がける。化学肥料を使わず、農業も最低限。雨量や日照時間など天候を読むのが一番苦労するところだが「喜んでくれる人がいるので続けられる」と橋本さん。古代米はモチ米。古代米を使った甘酒などの加工品も好評だ。



橋本良一さん(右)・和子さん

ここがポイント

緑米

- ここにしかない品種
- モチにするとよく伸びる

ここがポイント

黒米

- アントシアニンが豊富
- 赤飯や玄米粥に適している

ここがポイント

古代米甘酒

豊かな香りを生かして甘酒に。市内の直売所で購入できる

ここがポイント

赤米

- ビタミンが豊富
- 古代米の中でも最も古い



生産者がおすすめ！
ご飯のお供
手づくりのきんぴらとけんちん汁
わが家では赤飯にはこの組み合わせと決まっています。



ホタルが舞い飛ぶ環境を
後世に残す米づくりを

こんなところで
つくっています！
愛宕山をはじめ、三方を山に囲まれている。山の湧水もきれい

穂垂ル里山農場

☎ 0299-45-2493 MAP P16B3 ④ 笠間市上郷 1811

昼夜の温度差があり、山からの水が田んぼを満たす。農業などの科学的なものを一切使わず、土の中の微生物を活性化させて自然の力で土をつくる。そんな田んぼからできた米は、粒立ちが良く粘り気もあり、口の中に甘みが広がる。米づくりで一番大変なことは「田を守ること」。先人から受け取った文化や環境を、米をつくり、提供していくことで維持している。



生駒祐一郎さん

減農薬栽培コシヒカリ

蛭の里のこしひかり

ここがポイント

- 食味値ランク極上
- 化学肥料、殺虫剤、殺菌剤不使用
- 食味、水分が均一

特別栽培米こしひかり

ここがポイント

- 食味値80点以上
- 粒は2mmと大粒
- 粒揃いがいい



生産者がおすすめ！
ご飯のお供
マグロの赤身
新米の甘みが引き立つ刺身。特にマグロの赤身が好き。



シングルオリジン方式で
安心・安全を管理

こんなところで
つくっています！
近くを流れる川から水を引いていて、田んぼにはメダカやドジョウも泳ぐ

中里ライスセンター

☎ 090-6471-5572 MAP P16B3 ④ 笠間市土師 603-1

一枚の田んぼのものだけを収穫して精米・袋詰めをする。1日に出荷できる量が限定されるが、米が育った田んぼの番地まで特定できるので、安心・安全をより担保できる。農業や化学肥料は使用せず、提供するホールクローブサイレージ（稲発酵粗飼料）で飼育する牛糞を堆肥に加えている。粒の揃ったこだわりの米は、炊きたてはもちろん、冷めても旨みたっぷり。



中里竜也さん

おにぎりにも！

粒の大きさが揃っている
ので、ご飯のほぐれ具合がいい

ペットボトル米こしひかり

ペットボトルで販売することで米に匂いが付かず、虫も入らない。開けたら冷蔵庫で保存



生産者がおすすめ！
ご飯のお供
ワサビ
ワサビの辛さと米の甘さのバランスが最高。

生産者に聞きました！

日本人の おいしいお米のヒミツ

ソウルフード

関東一の米どころである茨城県。笠間市ではコシヒカリを中心に米づくりが行われている。粒が立ったお米は本当においしい！

つくり手による味の違いを楽しみたい

南西部に愛宕山が位置し、市の中央を那珂川水系の支流である涸沼川が流れ、昼夜で気温差が生まれることで、旨みが凝縮された米ができる。笠間で栽培される米は99%コシヒカリ。生産者それぞれに趣向を凝らしておいしい米を探求している。同じコシヒカリでも味わいはそれぞれ。好みはもちろんだが、料理のジャンルや食べ方で米をチョイスするのもいい。

のなご飯手さき炊

- 研がない。水通しをした後は2~3回洗う程度
- 精米直後の米は水分を多めにする
- 土鍋やガスで炊くのがおすすめ
- 炊きあがったらよく混ぜる(シャリ切りをする)

米のおいしさを測る【食味値】

米のおいしさを表す指数の食味値。アミロース、タンパク質、水分、脂肪酸度の4つの成分を測定しスコアを出す。100点満点で表し、数値が高いほどおいしい。

ランク	劣る	やや劣る	普通	やや良い	良い	極上
食味値	65	70	75	80	85	



味にこだわった結果、ジャンボしいたけにたどり着いた。「軸が太くて旨い! シンプルにステーキにして傘は塩、軸は醤油で食べるのがおすすめ」



①軸が太ければ太いほど、大きなしいたけになる

福王しいたけ(ジャンボしいたけ)

田村きのこ園 田村 仁久郎さん
☎ 0296-74-2244 MAP P16A2
③笠間市福原1605



①一般的なしいたけ(右)に比べてこのサイズ。傘は10cmほどに

栄養たっぷりで肉厚 食べごたえあるジャンボしいたけ
60年以上前に原木栽培を始め、20年ほど前から菌床栽培に取り組み。原木栽培に比べ、栄養を多く与えることができることから、ジャンボしいたけが誕生した。生育には一般的なサイズに比べ倍の日数がかかるが、その分おいしさも増す。田村さんがイチ押しという、傘が開かない「宝珠茸」の生産にも意欲的に取り組んでいる。

生産者に聞く、おいしい笠間

私たちがつくっていています!

冬場の天候が安定している笠間は、農業に適した地。そんな立地を生かしてつくる、自慢の産物を生産者さんに聞いた。

こだわりの産物は



①バターナッツカボチャはスープにおすすめ



①インゲンの一種、ビックリジャンボ。スジがなく食べやすい



坊ちゃんカボチャ 冠熟えいと

たくみ農園 菅谷巧さん
☎ 0296-77-4435 MAP P16C3
③笠間市仁古田680

甘くてホクホクな手のひらサイズのカボチャ

1本の本で粒を揃えることにこだわる。完熟させて糖度を上げているので、砂糖を加えなくてもそのまま十分甘いカボチャに。一度食べたらやみつきなるはず。



子どものころ誕生日に父親が掘ってきてくれたじねんじょのおいしさが忘れられず、自分でつくりたいと思い、平成8年(1996)からじねんじょづくりをスタート。



豊かな土がつくる、粘り強く、コク深いじねんじょ

日草場地区は昼と夜の寒暖差が大きく、周囲の山に自生するほど、市内でもじねんじょづくりに土も気候も適している場所。さらに、毎年取り寄せる新鮮な山砂を加え、肥料は極力少なくする。「大きくならないものより、形がいいものがいい」と伊藤さん。収穫は11〜3月。一番おいしい寒い時期に収穫し、通年楽しめるように保存、販売している。

じねんじょ

伊藤農園 伊藤孝洋さん
☎ 0296-72-4342 MAP P16B2
③笠間市日草場8-17

③溝を掘って、7層にシートを敷く。じねんじょはシートに沿ってまっすぐに伸びる。収穫は慎重に



③9月中旬〜10月中旬にはムカゴも、こちらも粘り気強い



農業・化学肥料なしの安心・安全な小松菜

小松菜をはじめ、ほうれん草、トマト、星芋(さつまいも)などを手がける。畑の作物は土の中の小さな微生物が育てることから、微生物が快適に過ごせる環境を整える。「野菜づくりに農業は必要ない」と大橋さん。有機JAS認証の畑で育った小松菜は、えぐみが減り、すっきりとした野菜本来の味わいに。



③緑鮮やかな小松菜は年間を通じて栽培。市内のスーパーマーケットカスミなどで販売

農業も法人化できることを知り、10年ほど前に開業。「耕作放棄地が広がっていくなかで、都府県から若い人たちを呼び込んで、地域農業を発展させたいです」



③農業を使わない小松菜を食べて健康に

小松菜

株式会社カモスフィールド
左から 横山さん、大橋さん、照沼さん
☎ 0296-73-5787 MAP P16A2
③笠間市本戸 2295

有機農法を 行い広める



③穏やかに辛抱強い方です

③先生はなんでもチャレンジさせてくれます

③里芋を収穫中の生徒さんたち

NPO 法人あしたを拓く有機農業塾 あした有機農園
☎ 090-2426-4612 MAP P16B2
③笠間市小原4791-1 (農園)



③その「土」は本当に「土」なのか。培養土は購入せずに、山林から集めた落葉に米ぬかなどを加えてつくった腐葉土を使う。堆肥の中の生物が安定すると食物はおいしくなり、土を耕さない農法も取り入れている



③代表の浦井義郎さん。冬でも青物野菜が栽培できるのが笠間の良さ。一番好きな野菜はナス

トマトの質はもちろん、安定供給できる量も極める。そのため1週間単位での生育調査を欠かさず、栽培計画を綿密に立てている。「トマトづくりはおもしろい!」



大型ハウスで、今年は大玉トマト「カレン」、中玉トマト「華おとめ」、ミニトマトの3種をつくらせている。温度・湿度を管理したハウスに炭酸ガスを入れ、光合成を促す。木をうまくコントロールすれば天候に関わらず、高品質なトマトを安定して供給できるのだ。大玉トマトは150g、200gが理想で、形が美しいものは味も抜群。自慢のトマトは、市内の直売所で購入できる。

生で食べたい実がしまった 甘いトマト



③水耕栽培でつくられる「かれん」

トマト

村上農園 村上準人さん
☎ 0296-77-2055 MAP P16B2
③笠間市大田町900

旬の時期が
スグ分かる

出荷カレンダー

このほかの品目もつくられています。出荷時期は目安です。気候や品種によって変わる場合があります。

品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
栗												●
米	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
じねんじょ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
坊ちゃんカボチャ							●	●				
トマト								●	●	●	●	●
ジャンボしいたけ										●	●	●
小松菜											●	●
大根											●	●
さつまいも											●	●
梨												●
イチゴ												●
ブドウ												●
ナス												●

おいしい農作物でつくられた加工品をチェック!

多彩な農作物がつけられる笠間には、素材の良さを引き出した加工品もたくさん! なかでも「かさまの粋」に認証される、オススメの加工品に注目してみよう。



大根百笑
各699円
自家栽培を中心に、地元産の大根を食感が残るように粗めにおろしたドレッシング。和風、玉ねぎ、ゴマ、わさびなど全8種の味が揃う。



ざるとうふ
421円
濃いめの豆乳をにがりで寄せたざるとうふ。厳選した国産大豆と在来種のたのくろ豆を使って、豆の風味と香りがたまらない。

●さしらのとうふや
佐白山のとうふ屋
☎0296-72-3072 MAP P16B2
笠間市笠間2810 JR笠間駅から車で5分 10~17時 月曜、第2火曜(祝日の場合は翌日) 16台



干しいも
価格は要問合せ
土づくりからこだわった、自慢のさつまいも・紅はるかを使用。透き通った黄金色で、ねっとり濃厚な甘さが絶品。12~2月がシーズン。笠間市のふるさと納税の返礼品にもなっている。

販売先 JA 常陸みどりの風などで販売
問合先 藤枝商店 ☎0299-45-5066



ブルーベリージャム・いちごジャム
各486円
地元のお母さんたちが、地元産のフルーツを1年中食べられるようにとジャムにした。フルーツそのものの味わいが楽しめる。

●らくのこうぼう
楽農工房
☎0296-73-6439 (笠間市農業公社)
MAP P16A2 DATA →P7



自然薯そば&うどん
価格は要問合せ
有機、減農薬で育ったじねんじょを粉にして麺に練り込んだ。モチモチかつツルツルとした食感が特徴で、のど越しの良さが評判。

●えこふあーむほしやま
エコファームホシヤマ
☎0296-72-6260 MAP P16B2
笠間市手越8-1 JR笠間駅から車で10分 10~17時 月曜(祝日の場合は営業) 10台



お肉のプレート(スープ、ドリンク付き)
1200円(デザート付き1500円)
グリルやロースト、ポイルなど多彩な調理法で野菜の旨みを引き出す。ご飯は笠間産の黒米と白米をブレンド

彩り豊かな野菜が主役の
絶品ランチプレート

●かふえあんどざっかきのみ
cafe&雑貨 kinomi
もともと料理好きだったオーナーの半田さんが早期退職して始めたカフェは、ほっとくつろげるナチュラルな空間。肉か魚を選べるランチプレートでは、地元「かわまた農園」のものを中心に、直売所で仕入れた新鮮な旬の野菜が25種類以上も味わえる。

☎080-9263-8256 MAP P16A3
笠間市笠間1539-3 ④バス停稲荷神社から徒歩1分 ⑤11時30分~18時(ランチは~14時) ⑥月・火曜 ⑦3台



オーナーの半田道雄さん。店内の雑貨は半田さんの手づくり

旬の新鮮な野菜の
おいしさを味わって
ください!



①大きな梁と漆喰壁がかつて蔵だったことを感じさせる
●にわかふえくら
庭カフェKULA
酒蔵の倉庫として使われていた2階建ての土蔵をリノベーション。4種類のランチプレートで使う野菜は、すぐ隣の「岡井商店」から仕入れたもの。9~11月ごろは笠間の栗を味わえるデザートも登場する。

☎070-4374-0767 MAP P16A2
笠間市笠間1339 ④バス停稲荷神社からすぐ ⑤11時30分~16時 ⑥月曜 ⑦20台

サラダガレットセット
(スープ、フルーツ付き) 1200円
ガレットの上にはたっぷりの旬の野菜とサーモンがオン。ドレッシングはナガタフーズの「大根百笑(→P13)」を使用



旬の野菜を
味わえる
ランチを
和モダンな
空間で

クラシッククリームパン
(右) 194円
大人のクリームパン
(左) 270円
「飯村のたまご」でつくった自家製カスタードクリームがたっぷり。大人のクリームパンはクロワッサン生地を使用



●もりのいしがまはんやさん
森の石窯パン屋さん
「カモスフィールド(→P11)」で採れたイチゴを使用した天然酵母と、スペイン製の石窯でつくるパンが評判。食パンやバゲット、惣菜パンなど常時約60種類が並ぶ。旬の県産フルーツを使ったデニッシュも人気。

☎0296-74-0888 MAP P16B2
笠間市笠間2286-1 ④バス停ギョーラロードから徒歩5分 ⑤10~17時(売り切れ次第終了) ⑥不定休 ⑦30台



④大きな円筒形の石窯が目印

●天然酵母を使った人気のバゲット324円は多めの気泡がおいしい決め手



●地元「飯村のたまご」を使用した陶之助+のプリン400円(セットは300円)



●らんち あんど かふえ とうのすけ ぶらす
Lunch & Cafe 陶之助+
1450円
粗くすりおろしたじねんじょにだし醤油を加えて仕上げたところはふんわり食感。ご飯は黒米だが白米に変更可

笠間の食材でつくった料理を陶芸家であるオーナーのご主人や地元作家の器で提供。ランチメニューのとうろ井には「伊藤農園(→P10)」のじねんじょを使用しており、粘りが強く、濃厚な味わい。自家製プリンもおすすめ。

☎0296-73-0577 MAP P16B1
笠間市笠間4036 JR笠間駅から車で10分 ⑤11時30分~16時(土・日曜、祝日は~17時) ⑥金曜、第3木曜(祝日の場合は営業) ⑦15台



⑦円筒形の吹き抜けからは陽光が降り注ぎ開放的な雰囲気

お楽しみは参拝&門前グルメ

やおやかふえおかい 八百屋カフェOkai

八百屋の2階にあるカフェ。野菜たっぷりのランチは美味豚(びめいとん)やつくば鶏など茨城県の食材を取り入れた手づくりの味が好評。呉服屋だった建物を改装した店内はウッディで落ち着いた。

☎0296-73-6260 MAP P16A2
◎笠間市笠間1338-1 岡井商店2階 ◎バス停稲荷神社からすぐ ◎11時~15時30分LO(ランチは~14時) ◎水曜 P3台

栗のパフェ 1000円

自家製の渋皮煮がおいしい、笠間の栗を使ったパフェ。9月下旬~11月限定

常陸牛入り れんこんハンバーグ (ご飯、味噌汁、小鉢、フルーツ付き) 1300円

刻んだレンコンが入ったハンバーグはボン酢で味わう。付け合わせの野菜もたくさん



数えられる由緒ある神社 日本三大稲荷に

笠間稲荷神社

堂々とした構えの拝殿。境内にある樹齢400年以上の2株の藤もみどころ

◎かさまいなりじんじや
☎0296-73-0001 MAP P16A2
◎笠間市笠間1 ◎バス停稲荷神社からすぐ ◎境内自由 ◎6時~適宜(祈禱は8~16時) ◎無休 P250台

かさまカフェ

古民家を再利用した米店が営むカフェ。看板商品の幸せだんごは、白米と玄米で作ったモチモチ食感。みたらしなど定番の味のほか季節限定の団子120円~も。

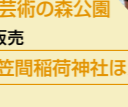
☎0296-72-0157 MAP P16A2
◎笠間市笠間1338 ◎バス停稲荷神社からすぐ ◎10~17時(変動あり) ◎火曜 Pなし

幸せだんご 100円~

お米本来の甘みが楽しめる団子。みたらし、あんこ各100円、ずんだ120円。4色の花だんご150円も人気

稲荷社にちなんだ「笠間いなり寿司」

笠間稲荷神社の門前町として栄えた笠間市。そんなお稲荷さんの街ならではの名物といえば「いなり寿司」。笠間のいなり寿司は、そば、くるみ、舞茸など、多彩な素材を使った「変わり種いなり寿司」。バラエティ豊かな門前町の名物を食べ比べてみよう。



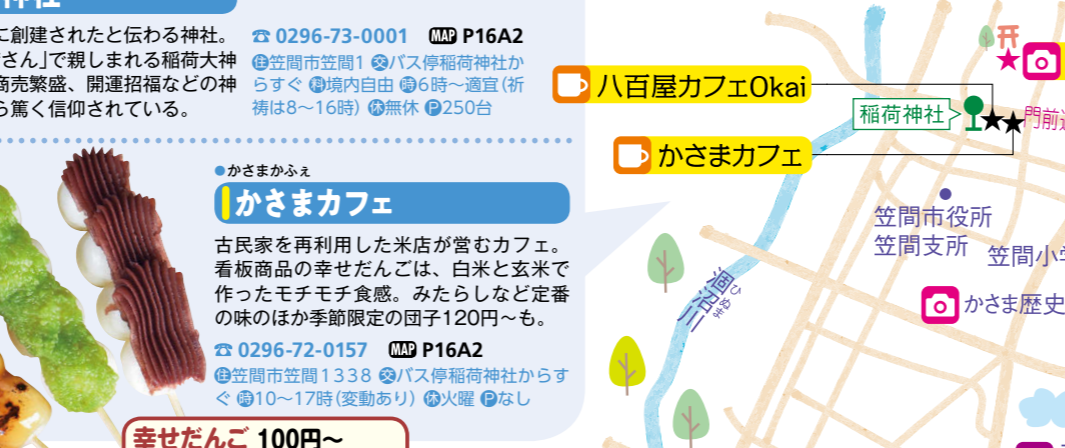
ETOWA KASAMA

緑豊かな森の中で暮らすように滞在できるグランピングリゾート。3タイプのキャビンとテントスタイルがある。

☎0299-56-7075 (受付時間9~20時) MAP P16B3
◎笠間市上郷2775-7 ◎JR岩間駅から車で11分 ◎スカイキャビン1人あたり1万3750円~(平日4名利用、夕朝食込みの場合) ◎1室につき1台

悪態まつり

参拝者同士が罵声を浴びせあい、供物を奪いあう奇祭



笠間つつじ公園

市内を一望できる標高143mの高低山に広がる公園。さまざまな品種のツツジが咲き誇る。

☎0296-72-9222 (一社) 笠間観光協会 MAP P16B2
◎笠間市笠間616-7 ◎バス停日動美術館から徒歩10分 ◎入園500円(笠間つつじまつり期間中) ◎8~18時 ◎無休 P500台

茨城県陶芸美術館

国内外の優れた陶芸作品を鑑賞できる専門の美術館。笠間焼やグッズも販売。

☎0296-70-0011 MAP P16B2
◎笠間市笠間2345 ◎バス停工芸の丘・陶芸美術館から徒歩3分 ◎入館320円(企画展は別料金) ◎9時30分~17時(最終入館は16時30分) ◎月曜(祝日の場合は翌日) P300台

向山窯

5人の伝統工芸士を含む10人以上の陶芸作家が所属する窯元の直営店。各作家の個性が光る多彩な品揃えが魅力で、伝統的な作品から若手作家の斬新なものまでバラエティ豊か。

☎0296-72-0194 MAP P16B2
◎笠間市笠間2290-4 ◎バス停ギャラリーロードから徒歩5分 ◎10~17時 ◎無休 P20台

回廊ギャラリー門

蔵をイメージしたレトロな雰囲気のギャラリー。「自然の風と光を感じながら作品を楽しんでほしい」と中庭を囲む回廊に焼物が並べられており、散歩気分です。

☎0296-71-1507 MAP P16A3
◎笠間市笠間2230-1 ◎バス停ギャラリーロードから徒歩5分 ◎10~17時 ◎無休 P30台

笠間工芸の丘

笠間芸術の森公園内にある、笠間焼をテーマにした複合施設。笠間焼の作品を展示するギャラリーや陶芸体験(要予約)ができるふれあい工房のほか、カフェやおみやげコーナーも。

☎0296-70-1313 MAP P16B2
◎笠間市笠間2388-1 ◎バス停工芸の丘・陶芸美術館から徒歩3分 ◎入館無料(陶芸体験1100円~) ◎10~17時 ◎月曜(祝日の場合は翌日) P170台

ETOWA KASAMA

ロクロ体験は2200円~。送別、要予約

回廊をめぐりながら器に出会う

◎鳥をあしらったマグカップ各2970円(馬目隆広作)

◎白ボット8800円。笠間焼伝統工芸士の資格をもつ種竹敏作

笠間 おでかけ案内

茨城屈指のパワースポットとして知られる笠間稲荷神社に、笠間焼のギャラリーや体験施設、多彩な美術館など、笠間で訪ねたいスポットはコチラ!

笠間日動美術館

銀座「日動画廊」の創業者、長谷川仁氏が創設。ルノワールやゴッホなど約3500点を収蔵。

茨城県陶芸美術館

国内外の優れた陶芸作品を鑑賞できる専門の美術館。笠間焼やグッズも販売。

向山窯

5人の伝統工芸士を含む10人以上の陶芸作家が所属する窯元の直営店。各作家の個性が光る多彩な品揃えが魅力で、伝統的な作品から若手作家の斬新なものまでバラエティ豊か。

回廊ギャラリー門

蔵をイメージしたレトロな雰囲気のギャラリー。「自然の風と光を感じながら作品を楽しんでほしい」と中庭を囲む回廊に焼物が並べられており、散歩気分です。

笠間工芸の丘

笠間芸術の森公園内にある、笠間焼をテーマにした複合施設。笠間焼の作品を展示するギャラリーや陶芸体験(要予約)ができるふれあい工房のほか、カフェやおみやげコーナーも。

ETOWA KASAMA

ロクロ体験は2200円~。送別、要予約

回廊をめぐりながら器に出会う

◎鳥をあしらったマグカップ各2970円(馬目隆広作)

白ボット

◎白ボット8800円。笠間焼伝統工芸士の資格をもつ種竹敏作

笠間市

交通ガイド

ACCESS GUIDE

電車 電

JR

東京駅

JR常磐線
特急ひたち・特急とぎわで

約1時間12分

岩間駅

友部駅

JR水戸線

3分

穴戸駅

6分

笠間駅

4分

稲田駅

3分

福原駅

車 車

東京(三郷JCT)

常磐自動車道

約70km

岩間JCT

約4km

友部JCT

北関東自動車道

約8km

友部JCT

約5km

笠間駅周辺

市内の観光に便利 /

かさま観光周遊バス

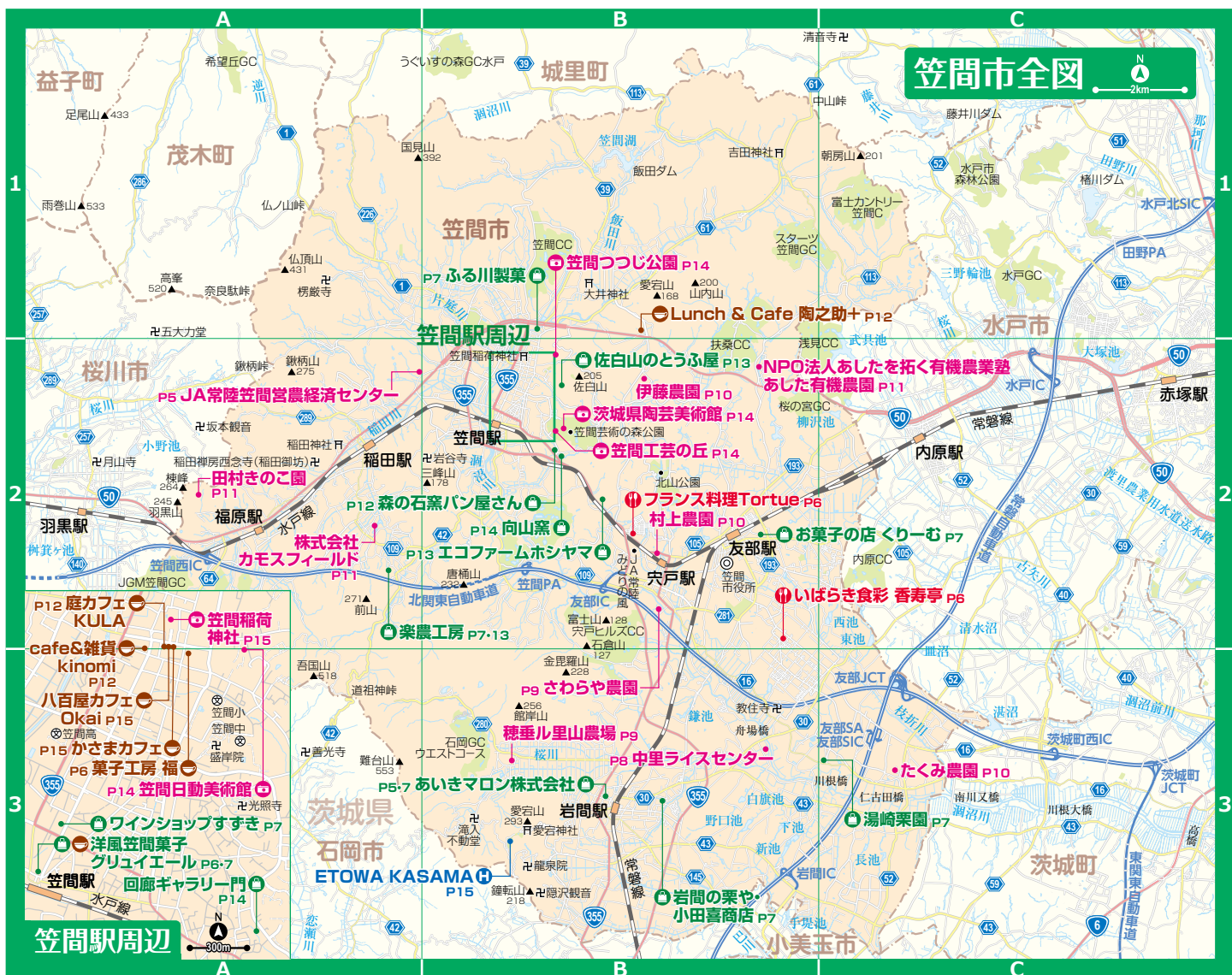
JR友部駅着特急(下り)のダイヤに合わせて友部駅を出発し、笠間工芸の丘～茨城県陶芸美術館～笠間日動美術館～笠間稲荷神社などの主要観光施設を約50分かけて巡る周遊バス。友部駅発着が1日5便運行、ほか3便は笠間市内を周遊する。

①1回乗車100円、1日乗車券300円 ②月曜(祝日の場合は翌日)

笠間市

茨城県

水戸市



発行日 2020年11月30日

発行 笠間市役所農政課

企画・編集・制作 株式会社JTBハブリッキング

©2020笠間市 / JTB Publishing, Inc. All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2020年10月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませ。 ※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しており、原則として取材時点で確認した消費税込みの料金です。 ※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。 ※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オータムストップや入店(館)時間は通常閉店(館)の30分～1時間前です。 ※交通の所要時間はあくまでも目安です。天候の影響や季節により変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。