

# mitonote

水戸の暮らし  
水戸の魅力  
「ミトノート」  
第2号

無料

水戸の  
やさい  
くだもの



# 水戸の やさい・くだもの

- 3 [特集] 水戸の暮らし名人 夫婦ふたりの理想の農園、夢のカタチ。
- 10 [特集] 水戸は、やさいの王国・くだもの天国
  - 12 パプリカ ときめきの赤、黄、オレンジ。
  - 20 メロン 茨城のメロンに魔法をかけた男の話。
  - 27 柔甘ねぎ 家族と一緒に働けるから、農業は楽し。
  - 30 りんご 親子三代、一家8人で守る水戸のりんご。
  - 34 米・食農教育 大地の実りのよろこびを未来へ。
  - 38 古書『食菜録』をひも解く 江戸時代の水戸徳川家の料理
  - 44 直売所からホテルレストランまで 地元の野菜と果物が楽しめる水戸のいいお店。
  - 50 水戸市関連サイト・SNS
  - 51 水戸のやさい・くだもの収穫カレンダー | 編集後記

表紙写真…小泉慶嗣(目次、P2も)

# mitonote

水戸の暮らし  
水戸の魅力  
「ミトノート」  
第2号

「ミトノート」は、茨城県の県都である水戸市の魅力を伝える冊子です。水戸市民が誇りに思う「場所」や「もの」を1号につき、ひとつ、特集のテーマとして取り上げ、そこにかかわる市民の暮らしぶりや考え方を通じて、水戸の良さをより深く伝えていきます。

第2号となる今号では、「水戸のやさい・くだもの」をテーマにお届けします。



水戸の  
暮らし  
名人

毎日が旬!

# 水戸の やさしい くだもの

豊かな水資源と肥沃で平坦な土地、温暖な気候に恵まれた水戸は、農産物の宝庫です。他の地では例を見ないほど、じつにたくさんの種類の野菜・果物が、市内の農業生産者によって栽培・生産されています。JAの直売所は市内に5つもあり、また、農業関連の専門学校が2校あるのも水戸ならではの。商業施設が建ち並ぶ市街地のすぐ外側に、広々とした畑や田園風景が広がる、それが水戸の魅力のひとつです。

水戸の西のはしっこに生まれた  
小さなオーガニック農園の物語。  
夫婦ふたりの  
理想の農園、  
夢のカタチ。

原田悠士さん 35歳  
鎮目紋子さん 32歳  
「しづはら農園」経営  
水戸市在住歴4年

水戸市の西の端、五平町に、無農薬・有機栽培にこだわる小さな農園がある。経営するのは、30代の若い夫婦だ。ふたりは、自分たちが理想とする農園を開くため、茨城県外からわざわざこの地を求めてやってきたという。なぜ彼らは水戸を選んだのか、農園を訪ねて話を聞いた。

「この小屋は、妻が単管パイプを組み立てて建てたんです。最後まで僕もちよっと手伝いましたけど、ほとんどは妻ひとりで」

8月初旬のある日の早朝。自分たちの農園を案内しながら、原田悠士さんがさらりと言う。指差す先にあるのは、鉄のパイプで作られた高さ2メートル以上もある大きな小屋。え、え、これを女の人の手ひとつで？ 驚くこちらをよそに、原田さんは涼しい顔で続ける。「なんか、そういうものづくりがそもそも好きなんですわ、妻は」

福岡県北九州市出身の原田さんと東京都出身の妻の鎮目紋子さんが、水戸市の西の端にある五平町で「しづはら農園」を始めたのは、今からおよそ4年前のこと。約2ヘクタール

よく見ると、それらの作物は、ふだんスーパーなどで目にするものとは少し違う形をしているものが多い。たとえば茄子は、丸い形の「賀茂茄子」のほか、縞模様で薄緑のヘタの組み合わせが美しい「縞茄子」や細くて愛嬌ある形の「ひも茄子」など計5種類がなっている。胡瓜は、きれいな薄緑色をしていて、長いトゲが付いた「四葉胡瓜」、オクラは六角形ではなく角のない円錐形で、ヘタのまわりのガクの飾りが可愛らしい「丸オクラ」が食べごろを迎えている。

無農薬で、多品目を少量ずつ周年栽培する——これが、しづはら農園のやり方だ。1年間で育てる作物の種類は、なんと60品目以上にのぼるという。

## 水戸は土質がいいから、 どんな作物でもできる

しづはら農園で収穫された作物は、市場には卸さず、半分は個人のお客さまのもとへと宅配され、残り半分は、数軒の契約飲食店・小売店へと売られる。原田さんが説明する。「市場に卸す野菜には、流通や業者間の取



華奢な体ながら、鎮目さんのトラクターの扱いは堂に入ったもの。秋になったら種を蒔く予定の土地を機械ですき起こしていく。一方の原田さんは、ねぎ畑の雑草を素手で抜いていく。真夏の地表近くの温度は相当に高くなる。「暑くて手袋はしてられない」ので素手で作業。



夏の朝のしづはら農園。陽が昇り始めてしばらくの間は涼しいが、すぐに太陽が照りつけ気温が上昇する。無農薬栽培のため、とくに夏場は雑草との戦いが続く。上の写真のビニールハウスの奥に少し見えるのが、鎮目さんが単管パイプを使ってほぼひとりで組み立てた小屋。

の土地は、このあたりで長い間放置されていたかつての農地を、数軒から借り受けて耕した。妻の鎮目さんが振り返る。

「このあたりは、皆さん土地を持っていても、もう畑は長いことやっけていらっしやらないという方が多くて、それなら草取りついでにぜひ使つてよ」という感じで、お借りするのはスムーズでした」

夫の原田さんが続ける。

「しかも、前に使っていた方々が大事に畑を作られていたので、土が最初からよい状態のところが多くて。僕らは恵まれてました」

その土地で、ふたりは農薬を使わない有機農法に徹底してこだわり、年間を通じてさまざまな種類の野菜を作付け、育て、収穫していく（この一連の作業を「畑を回す」というのだそう）。収穫のない月は、1年で4月だけ。残りの11か月は、ハウス栽培も含め、真冬でも畑を回していく。

取材で訪れた8月には、トマト、茄子、胡瓜、バジル、ねぎ、オクラなどが収穫時期を迎えていた。畑に目を向ければ、どの作物も、じつに力強く堂々とした姿で葉を太陽に向かって広げ、美しい色の実をつけている。

り引きのための厳格な規格や価格が適用されるんですね。だから、味や多様性にこだわっていくのは難しい。僕らがやりたいのは、自分たちのお客さまに、何より「おいしい」野菜を提供すること、同じ野菜でも複数の品種を作つて、多様な価値や魅力を楽しんでもらいたいという想いが最初から強くありました」

多品目の野菜を栽培することには、水戸の環境も大きく味方しているという。

「そうです、水戸というか、関東平野全体がそうですが、土質がとてもよくて、たくさん作物に適するんです。作土（作物の根が伸び広がる表土）も深くて90センチくらいある。気候は、寒すぎず暑すぎずで、多くの農作物が過ごしやすい温度の範囲で1年がめぐって行く。しかも、朝晩の寒暖差はけっこうあるので、野菜に味が乗りやすい。こういう好条件の土地だから、水戸で採れる農作物は種類がとても豊富で、野菜はもちろん、果樹もいろいろ、あと畜産も、肉牛、豚、鶏がいて、卵もあって。こんなにいろいろな農家がいるところって、全国でも少ないと思いますよ。水戸に来ていちばん驚いたのはそこですね。ほかの多くの所では、皆でひとつの作物

をやろうと決めて、栽培から販売、ブランド作りまで協力し合って、市場で価格決定権を持つようにするんですけど、ここではそれぞれ好きにやる人が多い」

鎮目さんが付け加える。

「だから、新規就農する人には、やりやすい土地なのかもしれないですね、ここは。みんなそれぞれだから、あなたたちもどうぞご自由に、みたいなところがあった」

## 全国を回り、最終的に選んだ水戸の地

そもそもふたりはなぜ、水戸の地を選んで農園を始めることになったのだろう。話は、10年前、ふたりが山梨で出会うところまで遡る。

「彼は山梨の小さい農業法人のグループにいたんです。そこが主催する夏のイベントに農業体験もあって、私はそれに参加して生まれて初めて農業を体験したんですね。そのとき個人的にいろいろと思うところがあった、その後3年ほど定期的に参加してました。山梨で農業に触れたことで、そういう道もあるんだということに気がついてしまった」

じつは、絵描きとしての顔も持つ鎮目さん。幼いころからのづくりが好きで、美大に入り絵画科を専攻していたが、「ものづくりと自分との関わり方を考えるなかで、生活と一体化しながら行える野菜づくりが、いちばん自分で納得できそうに思えた」ことで、農業に心を寄せていく。

その後、原田さんはより平地で行う農業を目指して山梨の外へと目を向ける。そのころまでには、パートナーの鎮目さんも、原田さんと一緒に農業に就く決心を固めていた。

こうして彼らの農園のための土地探しが始まった。長野、神奈川、千葉、京都と、ふたりで東へ西へと足を伸ばして土地を探し、最終的にここ茨城に照準を定める。鎮目さんが振り返る。

「茨城に決めたのは、気候がよくて災害が少ないこと、加えて、首都圏が近いという魅力も大きかったですね。農業にとって物流はとても重要なのですが、茨城は消費地が近いので、収穫したものを、より早く、いい状態で、お客さまに届けることができるんです。それと、お客さまと私たちが同じ季節を共有できるといふことも大事なことかなと思います」

当初は茨城と栃木の県境くらの土地に決めたが、土壇場で住む家が見つからず、さてどうしようとなったとき、水戸市内原にある鯉淵学園（公益財団法人 農民教育協会 鯉淵学園農業栄養専門学校）で、1年間、畑の有機認証のための管理人をつとめないかという誘いが舞い込み、ふたりは水戸に移り住む。

水戸で籍を入れ、学園の社宅に住み込んだ彼らは、畑の管理を行いながら、週に数回、計5軒の農家の畑に通い、精力的に研修をこなして、野菜づくりの知識・技術を貪欲に吸収し、自らが目指す農業のスタイルを見極めていく。そして、ほどなく学園の近くに住家と農園用の土地を見つけ、2010年の3月、「しづはら農園」が誕生した。

## 住み続けることで、その良さがわかる

水戸に暮らすようになって、4年。今、ふたりはこの地にどんな印象を抱いているのだろうか。原田さんが口を開く。

「水戸はすごく特別なものがあるわけじゃ

10月のある日の宅配セット。左上から時計まわりに、小松菜、大根、ごぼう、ブロッコリー、長ねぎ、ラディッシュ、じゃがいも、里いも、キャベツ、かぶ、フリルレタス。毎回、それぞれの野菜の特徴を記した「今日のハコのなかみたち」と野菜を使った料理の覚え書きなどをまとめた「しづはら通信」が同封される。

### しづはら農園

農業・化学肥料は一切不使用の、採りたての旬の野菜10種類前後を詰め合わせた「しづはら農園の有機野菜宅配セット」を通信販売している。注文は下記サイトから。

<http://shizuharafarm.com/>  
水戸市五平町1767-2  
☎050-1526-5217(Faxも同じ)  
✉shizuhara.farm@gmail.com



水戸は気候がよくて、災害も少ない。

しかも、消費地が近いので、収穫したものを、より早く、いい状態で

お客さまに届けることができます。 (鎮目さん)

自分たちもこれからまだまだ経験を重ねて、この場所の気候・風土を日々感じ、理解しながら、  
「土地の味」「季節の味」というものを大事にしていきたいと思っています。(原田さん)



ないから、派手さはないかもしれないですね。住み続けて良さがわかる土地だと思う。どこまでも広い土地、気候もよくて、住みやすい」  
鎮目さんが続ける。

「イオンの大きなショッピングモールから少し入ると、うちの農園があるっていう、それが水戸ならではの面白さですね」

「そう、飲食店や小売店さんが農園の近くにあるのもすごく便利で。契約店の方が週1、2回、直接野菜を取りに来てくださるので、そのときにダイレクトに言葉を交わすことで、僕は正確なマーケティングができる。今、少しずつ加工品も試しているんですが、やはりお店が近くにあるから、小ロットで少しずつ試してもらえるんですね。直接会って互いに理解を深めながら、一歩ずつ進めていけるというのが僕らにはすごくやりやすくて」

「水戸に来てよかった」と語るふたり。「縁があったね」と声をそろえる。

これからも、農業を通じて彼らにもたらされるさまざまな縁やつながりを大切にしながら、「つねに使う側の視点を忘れず、自分たちの目の届く規模で、自分たちが納得するも



取材時、畑の傍らにテーブルと椅子を出し、四葉胡瓜のピクルスと市内にある「ばん家 クルート」で作られたしずはら農園の野菜を使ったパンとキッシュでスタッフをもてなしてくれたふたり。「ここは目の前に水田が広がり、水戸の良さを実感できる場です」と原田さん。

のを作り続けていきたい」と語る原田さん。

水戸という場所の特性を考えながら。「野菜たちは生育中の外部環境の変化を敏感に感じています。要は天候によって品質がころころと変わるので、自分の思い通りにならないということですが、だからこそ野菜の中には、その土地の、そのときの風味が出てくるのではないかと思います。そうしたものを食べたときに感じていただけるとうれしいですし、自分たちもこれからまだまだ経験を重ねて、この場所の気候・風土を日々感じ、理解しながら、「土地の味」「季節の味」というものを大事にしていきたいと思っています」

水戸の西のはしっこにある小さな農園で、県外からやってきた若い夫妻が、この地ならではの季節の味を、野菜づくりを通してこれほどまでに真摯に希求し、体現しようとしている。

彼らの畑で、のびやかに味濃く育ったたくさんの種類の野菜。その姿を思うだけで、なんともうれしく、ちょっと自慢したいような気持ちになる。

水戸の  
暮らし  
名人

水戸の  
やさしい  
くだもの

【特集】

採れるよ！  
水戸は、

やさしいの王国

くだもの天国

水戸ほど多くの種類の農産物を生産している土地というのは、ほかにあまり例がないようだ。それぞれの農産物に固有の特徴があるように、その生産に従事する人々にも一つひとつの物語がある。なかでも、水戸ならではの特色を持った5つの農産物と、そこに携わる5人（とその家族）がつむぐ特別な物語をご紹介します。

梅

小松菜

すいか

カリフラワー

白菜

ブロッコリー

トマト

なす

きゅうり

パプリカ ↓ P12

長いも

らっきょうも

みず菜

キャベツ

ほうれん草

ごぼう

ベビーリーフ

白ごま

かぶ

大根

りんご ↓ P30

アスパラガス

なし

ぶどう

にら

柔甘ねぎ ↓ P27

モロヘイヤ

メロン ↓ P20

人参

栗

柿

黒大豆



風彩常澄(米) ↓ P34

# ときめきの 赤、黄、 オレンジ。

ハイテク農園で生産される  
宝石のように輝くパプリカ。



水戸市植物公園の目の前にある、2・3ヘクタールの広大な温室。整然と並んだパイプの配管に沿って、背の高いパプリカの樹が青々と茂る光景は、壮観のひとことだ。この温室で国産の約1割に当たる量のパプリカを栽培・生産しているのが、株式会社Tedyの林社長。なぜ、パプリカなのか。率直に聞いてみた。

「なぜパプリカを始めたかという点、単純に、儲かる野菜だと思ったからです。このあたりでは国産パプリカはまだ誰も作っていないし、当時は百貨店などで1個500円以上の値段がつけられた高級野菜でしたから、大幅に値崩れするリスクもないだろうと。それに、色鮮やかできれいだから、なんとというか、楽しいし、うれしい野菜じゃないですか。お客さまが箱を開けて、わあっ、きれい！って喜んでくれる。私自身、オランダで初めてパプリカを見たとき、なんてきれいな野菜なんだと衝撃を受けましたから。最初のきっかけは、利益云々より、このきれいな野菜を自分で作ってみたい、その思いだったのかもしれないです」

ないですね」

林さんとパプリカの出会いは、約20年前。当時勤めていた農協系の組織の仕事で、トマトの受粉に使うマルハナバチの飼育場の視察でオランダを訪れたときのことだった。赤、黄、オレンジ、つやつやと色鮮やかに輝くパプリカに目を奪われたという。

「もともと農業をやりたいと思っていました。そのため大学も農学部に進学しましたが、実家が農家というわけでもないし、ゼロから自分で始めるだけの資金もノウハウもないので、卒業後は就職の道を選びました。農業に関わる仕事ではありましたが、15年勤め、やっぱり自分で農業がやりたいと思ったときに、頭に浮かんだのがパプリカだったんです」

### 理論攻めの農業体験 本場オランダで学んだこと

パプリカが日本に初めて輸入されたのは、1993年のこと。林さんがパプリカ栽培を始めた2000年当時は、国産パプリカを生産しているのは長野で1軒だけだったという。「パプリカ」という野菜の認知度もまだ低く、

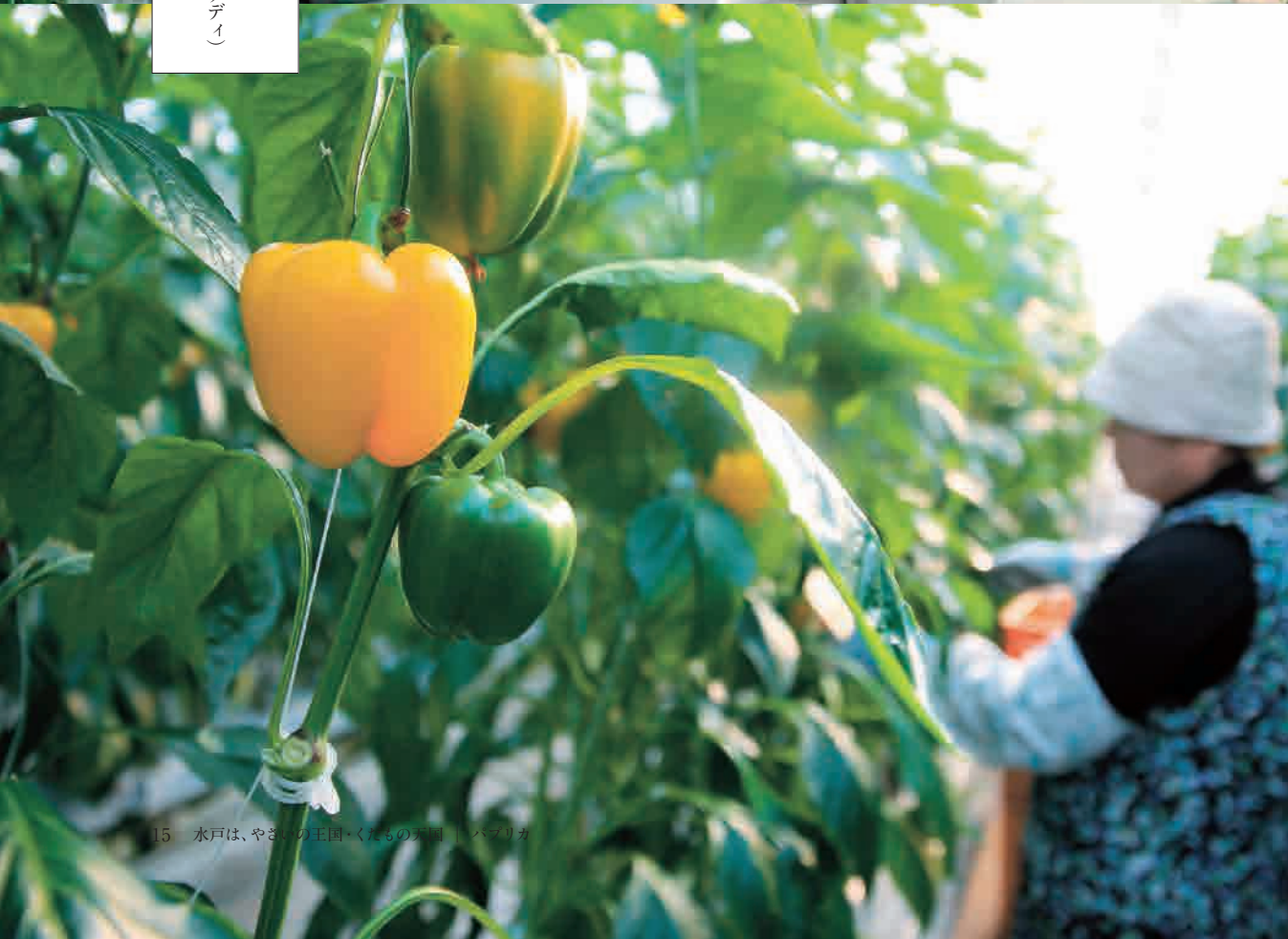
名称も「ジャンボピーマン」「カラーピーマン」などバラバラだった時代。日本では栽培方法を学べないと考えた林さんは、パプリカの輸入先であるオランダに渡る決意をした。

「オランダの専門学校に頼み込んで、1か月の特別カリキュラムを組んでももらいました。最初は、栽培法を習得するには最低でも一年以上かかると言われたんですが、基礎だけでも教えて欲しいと無理やり頼んで。どうか受け入れてもらえましたが、講座の内容は、想像とはまったく違ったものでしたね。とにかく、温室の温度や湿度、環境の制御に関することばかりだったんです。これまで見てきた日本のハウス栽培では、シャツ1枚になってハウスに入って、自分の体と感覚で調整するべし！というような、実践と体感で覚えていくイメージでしたが、オランダの農法はとにかく理論攻め。温度計とにらめっこしながらパソコンを使って、室温、湿度、空調を徹底的に管理するんです」

日本では温度計すら設置していないハウスも多い中、体ではなく理屈で学ぶオランダのパプリカ栽培に驚いたという林さん。中でも、印象的な講師の言葉があるという。



林俊秀さん 51歳  
株式会社Tedy(ティディ)  
代表取締役



パプリカは、  
楽しい気持ちのときに  
買いたくなる野菜。  
そんな幸せな野菜づくりを  
携われていることがうれしいんです。



「植物には足がないから自ら動けない、だからあなたが環境を整えてあげなきゃいけない。そう言われたんです。温度、水、肥料。パプリカが何を望んでいるのか、それを考える。太陽に合わせて窓の開閉を細かく調整する。ここまで神経を使ってきめ細かい管理を行うのは、日照時間が安定しないヨーロッパだからこそ生まれたやり方なのかもしれないですね。でもとにかくゼロからのスタートですから、ここで学んだことを日本で実践できるような、オランダとフランスから設備を取り寄せて、ハウス内の環境をパソコンで制御できる農園を作ることから始めました」

農業法人を立ち上げ、2000年に念願のパプリカ生産を始めた林さん。しかし、その冬の初収穫は思うようにはいかなかった。

「思ったほど実がつかなくて、収穫量は予測の半分。さらに経費は予測の2倍。頭を抱えてしまいました。しかも、ちょうど初出荷というその年に、韓国産のパプリカの輸入が始まったんです。散々なスタートになってしまいました。今思うと、とにかくパプリカの栽培管理に追われてしまい、オランダで学んだことを満足に実践できていなかったんで

すね。パプリカが何を望んでいるのか、温度や水、肥料、それぞれの調整を工夫しながら試行錯誤を続け、4年目くらいからは手応えを感じるようになった」

不安材料であった韓国産パプリカの存在も、意外な効果をもたらした。これまでオランダ産のパプリカだけが一部に出回るといった限られた市場だったものが、韓国の参入で急速に拡大したのだ。スーパーにも色鮮やかなパプリカが並ぶようになり、惣菜やパックのサラダの彩りにも欠かせない野菜として、パプリカの裾野と需要が広がった。パプリカの認知

度が上がるとともにTedyの経営も順調に伸び、2007年にはハウスを新設して事業拡大に成功した。

### 肉厚でみずみずしい 完熟収穫ならではの魅力

もちろん、Tedyが成長した理由は、単に収穫量が増えたためではない。おいしくて、安全、徹底した環境管理に基づいた農法による品質の良さがあってこそだ。現在、国内で販売されているパプリカの9割以上がオランダや韓国、ニュージーランドからの輸入品。当然、輸送に時間がかかるため、鮮度は落ちてしまう。しかも、ほとんどが熟して色づく前に収穫されるので味も薄い。その点、Tedyのパプリカは完熟収穫で、新鮮なうちに消費者のもとへ届けることができるため、肉厚で、シャリッとしたみずみずしい食感と、深い味わいを楽しむことができるのだ。

「鮮度が落ちた輸入品しか食べたことなかったお客さまから、ここのパプリカは硬いとクレームが来たこともありましたが（笑）。収穫して日が経つと、どうしても皮がふにや



天然納豆菌を用いた人と自然にやさしい薬剤を噴霧して、パプリカを病気や虫から予防する。

つとしてしまうんですね。でも新鮮なパプリカの実は、肉厚でみずみずしいんです。薄いスライスではなくて、1センチくらいの角切りにすると食感や味が楽しめます。おすすめは、パプリカとカブのサラダ。ドレッシングではなく、塩とオリーブオイルだけでシンプルに食べると本当においしいですよ」

そう話しながら、厚めにカットしたパプリカを出してくれる林さん。赤いパプリカをいただくのと、パリッとした食感のあとに濃厚な甘さとほのかな酸味が心地よく広がる。代表的なパプリカは赤、黄、オレンジの3色だが、他にも緑や白などの品種があり、それぞれ味に特徴があるのだという。また、食べ方もサラダが一般的だが、ローストすると甘みと旨みがいより引き立ち、その彩りのよさも合わせてさまざまな料理に活かすことができる。

## いつか農園内にカフェを作り、パプリカの魅力をもっと広めたい

その特性を活かすため林さんは、生のパプリカだけでなく、加工品の製造・販売にも積極的に取り組んでいる。そのひとつが、水戸

傷がついてしまったものなど、そのままでは出荷できないパプリカの活用につながる。さらに、完熟した一番味がよい時期のパプリカをペーストに加工して冷凍すれば、いつでもおいしいパプリカを手軽に料理に使うことができるため、より多くの人にパプリカの魅力を知ってもらえるのでは、と期待も高まる。

「パプリカは、見た目の楽しさがある特別な野菜。悲しい気分るときに手に取る野菜ではないと思うんです。食卓を賑やかにしたい、華やかにしたい、そんな楽しい気持ちのときに買いたくなる野菜。店頭で、わあっ、きれい！と歓声をあげるお客さまの生の反応を見られることが、一番の喜びですね。楽しくおいしく食べてもらおう。そんな幸せな野菜づくりに携われていることをうれしく思います」

今後の課題は、本場のオランダのように生産設備の機能を100%活かせるよう生産効率を高め、さらなる生産拡大に取り組みしていくことだと語る林さん。徹底的に環境管理されたハイテク農園に実る色鮮やかなパプリカは、その近未来的な周囲の風景とは対照的に、ぶつくりコロソとした愛らしい表情を浮かべ、林さんの笑顔のように元気に輝いている。

## パプリカの色は成分由来 色が違えば、味も違う。

パプリカが初めて日本に輸入されたのは、1993年、オランダからのものだった。赤、黄、オレンジの3色が知られるが、他にも緑や白、紫、茶、黒など何百という品種があるそう。

Tedyで栽培しているパプリカの中で、もっとも生産量が多いのは赤いパプリカ。「クブラ」「トリロン」などの品種があり、トマトと同じく、リコピンを多く含む。甘さとほのかな酸味が特徴。



オレンジ色は、甘く濃厚な味わいが特徴。ニンジンにも多く含まれるカロテンという栄養素がたっぷり。代表的な品種の「ブギー」は野性味が強く栽培が難しいそうだが、「その分魅力的」と林さん。

黄色のパプリカは、「チェルシー」という中型サイズの品種が代表格。他に、小ぶりな「トリジュラ」などがある。すっきりとしてクセが少なく、バランスのとれた味わいと鮮やかな色味が特徴だ。



「パプリパン大好きー」とカメラに向かってポーズしてくれたのは、市内にある渡里小学校の1年生の子どもたち。給食に出たパプリパンは、「甘くておいしい」「柔らかくて食べやすい」ととても好評だった。今年度は給食で4回提供されているという。

## 給食にパプリカの入ったパンが登場！ その名も「パプリパン」

パプリカのコンポートを練り込んだパンがこれ。学校給食での地産地消を進めようと、水戸市教育委員会が主導して開発。市内の小中学生から名前を公募し、「パプリパン」に決定した。



### 株式会社Tedy

2000年に林さんが立ち上げたパプリカ栽培専門の農業法人。自らの経験を活かし、農業企業化のコンサルティングも引き受ける。

水戸市小吹町236-1  
☎ 029-350-1747  
http://www.tedy.jp

ハイテック制御された広大なハウスの内部。天井に向けて張られた無数の糸は、パプリカの茎をつたわせるもの。7月頃には、天井近くまでの背丈となる。長い直線距離をキックボードで移動する男性スタッフも。明るく空間で生き生きと作業するスタッフの表情が印象的。



市内の学校給食にも採用された「パプリパン」だ。砂糖を入れて煮込んでコンポートにしたパプリカをパン生地練りに練りこんだもので、鮮やかな色味と元気な野菜ならではの味わいが、野菜の苦手な子どもにも好評だという。

「もともとはパプリカの色と風味が楽しめるシフォンケーキを作ったのが始まりで、それを食べた教育委員会の課長さんが気に入ってくれて、地産地消の学校給食の取り組みに使いたいと打診をいただいたんです。最初は生のままピューレにして加えてみましたが、色はきれいに出来たものの青臭さが残ってしまっていて。砂糖で甘味を加えたり、レモンの爽やかな酸味と香りを加えたり、栄養士さんといろいろ試作を繰り返しながら完成させました。現在、加工品としてはペーストやジャムなどを作っていますが、販売だけでなく、パンやスープ、アイスなど、パプリカ料理を楽しめるカフェスペースを農園内に作る事ができたらいいですね。水戸の皆さんに、おいしくて新鮮なパプリカをもっと楽しんでほしいです」と、笑顔で語る林さん。

加工品の製造は、形の悪いものや

日本最大の野外音楽イベント  
「ロック・イン・ジャパン・  
フェスティバル」で、1時間待ちの  
行列ができるほどの人気を誇る  
「メロンまるごとクリームソーダ」。  
生みの親が明かす、冷たくも熱くも誕生秘話。

# 茨城のメロンに 魔法をかけた 男の話。

茨城県は、日本一のメロン生産量を誇る県。そして、その県都である水戸市は、なんと全国の県庁所在地のなかで一世帯当たりのメロン購入量がもっとも多い都市\*なのである。いまや全国各地に熱烈なファンを持つ「メロンまるごとクリームソーダ」。このスイーツがここ水戸で生まれたことには、そんな必然があったのだ。

メロンの種の部分を取り除き、果肉に切り込みを入れたものを凍らせ、その中にソーダを注ぎ、バナナアイスを添える。言ってみれば、かつて喫茶店の定番メニューだった緑色の「メロンクリームソーダ」の本物版、それが、「メロンまるごとクリームソーダ」だ。

なんとも贅沢で心躍るこの商品を開発したのは、水戸駅南口近くでダイニングバー「酒趣」を営む井坂紀元さん。この「メロンまるごとクリームソーダ」が、いまや、日本最大の野外音楽イベント「ロック・イン・ジャパン・フェスティバル」(毎年8月第1週の金曜から3日間、水戸市のお隣、ひたちなか市にある国

営みたち海浜公園で開催。以下ロック・イン・ジャパン)で名物的な存在となり、連日1時間待ちの行列ができるほどの人気を集めている。

まだ「メロンまるごとクリームソーダ」を味わったことのない人は、右の写真を見ながらフェスに行った自分を想像してみよう。太陽が照りつける真夏の野外で、凍ったメロン丸ごと1個を手にし、溶け始めた果肉を少しずつスプーンで削り出しながら、泡が弾けるソーダとバナナのアイスクリームとを一緒にすくって口に放り込む。キーンとして、シャリシャリ、シユワシユワで、うっとりするような香りがして、とろけるように甘くて…。しかも、値段は1個800円と手ごろ。炎天下で1時間待っても手に入れたと思う人がいても、確かに不思議ではない。

「ロック・イン・ジャパン」以外の、たとえば夏に5、6回出店するというカシマサッカースタジアムでも、この「メロンまるごとクリームソーダ」は試合開始前に売り切れてしまうほどの人気ぶり。Jリーグのサポーターによる全国のスタジアムフードの人気投票「食べりんピック」においても、冷スイーツ部門で堂々の2年連続金賞に輝いている。

## 巨大な冷凍倉庫のなかで 出番を待つ3万個のメロン

「お待たせしました。今日はそんなに暑くなくて、積み出しにはいい天気ですね。フェス当日はもう少し晴れて気温があがってくるとうれしいけど」

「ロック・イン・ジャパン2013」の開催を2日後に控えたこの日、井坂さんは、積載量4トンの冷凍車を自ら運転して約束の場所に現われた。場所は、フェスの会場から車で15分ほど北上したところにある、久慈漁港(日立市久慈町)の冷凍工場だ。ここの冷凍倉庫の中に、井坂さんが1年間に使用するメロン約3万個が、凍った状態で出番を待っている。この日は、「ロック・イン・ジャパン」3日間で使用する約6000個を搬出する予定だという。

「中に入ってみますか?」

井坂さんに誘われ、巨大な冷凍倉庫の中に足を踏み入れる。温度はマイナス20度。緊張のせいもあってか、入った瞬間、少し息苦しさを感ずる。落ち着いて中を見渡すと、天井近くまで積み上げられたおびただしい数のメ

\*総務省統計局による「家計調査(二人以上の世帯)品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング(平成22~24年平均)」による

ロンの箱、箱、箱。この巨大なメロンタワーを形成する箱の一つひとつに、種が取られ切り込みが入れられた加工済みのメロンが5個ずつ収まっているという。

井坂さんの指示でこの日運び出される箱が決まり、冷凍倉庫の外に出ると、ほどなくして、冷凍工場の工場長が操るフォークリフトで、メロン1パレット分が冷凍倉庫から出て



きた。1パレットには、約130箱が載っている。さて、ここからどんな機械で荷台に積み込むのだろうかと見ていると、井坂さんとスタップの青年は、2箱、3箱と両手で抱え上げ、荷台の奥へと運び始めた。……まさか、手作業？ しかも、ふたりだけで？



写真上：巨大な冷凍倉庫の中に、天井近くまで積み上げられたメロンの箱がぎっしり並ぶ。／下：ふたりで約1000箱を積み込む。作業は2時間半にも及んだ。／左：作業後に7箱を持ち上げてみせる井坂さん。軽そうに見えるが、まず普通の人には真似できない。

6000個のメロンを積み込もうとしている。完了までにはいったいどのくらいの時間がかかるのか。がっしりした体格の井坂さんは平然として見えるが、手伝う細身の青年の顔は紅潮し、シャツやズボンの色が汗でみるみる変わっていく。

結局、2時間半以上をかけ、993箱分、メロン4965個が冷凍車の荷台いっぱいに取りまった。「3日分にはちょっと足りないな。また明日ひとりで取りに来ます」と笑う井坂さん。ひとりで、ですか？ と問い返すと、「メロン農家さんから運び出すときは、いつも僕ひとりなんです、さすがに積み終わると30分くらい倒れて動けなくなりますがね。今日はまだふたりだったから大丈夫」と、屈託のない笑顔を見せた。

### 15万人以上が集まる場で、茨城をアピールしたかった

「人気が出て本当ありがたいけど、儲けはほとんど出ないですよ」と笑う井坂さん。なぜ、倒れて動けなくなる思いをしてまで「メロンまるごとクリームソーダ」を提供

今日はふたりですが、たいていは、僕ひとり。積み終わると、30分くらい倒れて動けなくなりそうです(笑)。



井坂紀元さん 41歳  
有限会社いばらき食文化  
研究会 代表取締役



「茨城に来たらメロンだよね！」って、お客さんの声が以前と変わった、その実感は確かにあります。

「ロック・イン・ジャパン2013」でも「メロンまるごとクリームソーダ」を求めて長い行列ができた。



なんといっても暑い日の野外で味わうのがいちばん！ ストローは付いているが、すぐにソーダを飲むのはNG。凍った果肉をスプーンで少しずつ削ってメロンの香りと甘さをソーダに十分に溶かし込んでいき、アイスクリームと一緒にすくって口に放り込もう。夢のような幸せな世界がシュワシュワッと口中に広がる！

「メロンまるごとクリームソーダ」  
おいしい食べ方



し続けるのか。

「『ロック・イン・ジャパン』には全国から15万人以上が集まる。そこで茨城をアピールできたらっていう想いがずっとあって。それで、2007年に出店をめざして、急遽、新商品づくりに取り組んだんです」

白羽の矢が立った素材が、メロンだった。「メロンって、茨城が生産量日本一なのに、当時、県外の方にはまったくそういう印象がなくて。だからぜひアピールしたかった」

炎天下のフェスの会場で、観客は音楽に合わせて飛び跳ねて踊る。そのシチュエーションで、どうすればいちばんおいしい食べ方になるか——試行錯誤していくなかで、メロンをまるごと使うことを思いつく。

「時期的なことや販売する量を考えると絶対冷凍すべきだなと考えていて。誰でも、メロン1個をまるごと食べてみたい願望って、ありますよね？ 試しに1個作ってみたら、ドリップ（溶けるときに出てくる水分）に果汁がしみ出て、本物のおいしいメロンソーダになった。ビジュアル的にも、メロンをまるごと持って歩いてもらえれば、あれ何？って、すごく宣伝効果が上がりますよね」

儲けがそれほどなくても、  
茨城が認められればうれしい

試作品はうまくいった。しかし、フェスで売るには、素材を大量に確保する必要がある。自分の店で新鮮な素材を提供するため、つねに野菜は農家から直接仕入れている井坂さんだが、メロン農家とは付き合いがなかった。「いろんなメロン農家さんを回りましたが、皆さん、凍らせるなんて聞いたことないって。けんもほろろでしたね」

話をしたすべてのメロン農家に断られ、さすがの井坂さんも途方に暮れていたときに、県西の八千代町にある千代川青果の女性専務（現在は社長）の高野さんが、「それ、おもしろいね！」と言ってくれた。

「高野さんが、それ、やってみる価値あるよ。新しいメロンの食べ方が広まれば宣伝にもなるしね、協力するよ」って、その場で快諾してくださって。うれしかったですわね。初回到2000個を売ってくれたんです」

量を確保する保証を得た井坂さんは、フェスの主催者であるロッキング・オン社に申し込み、審査を通過する。

「その後、2か月間で、高野さんが売ってくれた2000個を店の厨房で仕込み、当日全部持っていきました」

この年は、店を休みにして、スタッフ皆でイベント気分が出かけたという。

「ところが、まったくそれどころじゃなかった（笑）。お陰さまで最初から人気が出て、しかも僕らも初めてで手際が悪く、そのときはアイスクリームなしだったのに、今より時間がかかって余計行列が長くなってしまった」

初出店ですでに主催者に、数年後にはこのフェスの名物になるかも」とまで言わせる人気がぶりだったが、営業的には大赤字だった。続く2年目も赤字、3年目の2009年からは、アイスクリームを乗せて700円で提供したが、それでも赤字、2010年、価格を800円に改訂してようやく少し黒字になったという。これ以上価格を上げないために、可能な限りひとり運んで人件費を抑え、出勤回数と比例してかさむレンタカー代を押さえるため、今年は中古の冷凍トラックも購入した。

「抑えられるところはもう全部抑えています。あとはもうどこも削れない（笑）」



そうまでしてやる理由は何なのか。

「茨城のPRには確実になっていると思うんですよ。最初のころは、『茨城のメロン??』って感じていたけど、今年はもう『茨城に来たらメロンだよ』って声がいっぱい聞こえています。お客さんの声が変わったという実感があります。本当に作業は大変なんですけど、でも商品を手にしたときのお客さんの笑顔を見るとね、すべて癒されてしまうというか」

「茨城」が認められることが、うれしい。「やっぱり自分が生まれ育ったところから。それにやっついていて思いますが、メロン100個なら他の地でも集められるかもしれないけど、1万個レベルになると、もう茨城じゃないとできないです。日本一の産地だからこそできる。そもそも日本一メロンを食

べる水戸市に住んでいるからこそ、発想できたのかもしれないですね。今はとにかく行くところまで行ってみよう。メロンひとつで、どこまでできるのか、楽しみですね」

最後にこの先の夢について尋ねてみた。「そうですね、いつかは茨城の食材と酒にこだわった店を都内へ持っていきたい。海外にも出てみたいですね。今なら意外と海外が先、というのもあるかもしれないですね」

井坂さんの頭の中では、メロンのほかにも茨城のいろいろな食材を活かした新しい商品のアイデアが、今や遅しと表舞台への出番を待っているのだという。

「ただ、今はメロンに1年のうち半分以上

かかりつきりになるので、なかなかほかのものを進められないのが悩みで」

言葉とは裏腹に、大らかな笑顔を見せた。この先も当分の間、井坂さんは全国各地からのラブコールに応え、何千個ものメロンをひとりで荷台に積み、冷凍トラックを何百キロと走らせ続けることだろう。水戸の、茨城の誇りを胸に抱いて。メロンの次に表舞台へと送り出す地元素材のアイデアを、ひそかに膨らませながら。⑩



水戸は、やさいの王国  
くだもの天国

柔甘ねぎ

# 家族と一緒に 働けるから、 農業は楽し。

いつの日か祖国ミャンマーに  
水戸の「ねぎ」を伝える日を夢見て。

日本に来て「信じられないほど大きくて甘いいちご」に魅せられ、妻の実家がある水戸でいちご作りを始めたミャンマーの青年が、「柔甘ねぎ」の生産者へと転身。その理由は、ほかならない愛する家族のためだった。

「柔甘（やわらか）ねぎ」は、その名のとおり、柔らかくて甘い、軟白ねぎ。平成9年からJA水戸のねぎ



井坂さん（左）と「酒趣」のスタッフの皆さん。冷凍前のメロンの加工はこの店でスタッフの手によって行われる。写真のカウンター席のほか、広い店内には洞窟を思わせる落ち着いた空間が設けられ、地元・茨城にこだわった酒と料理をゆっくり楽しむことができる。



「酒趣」のメニューには、井坂さん選りすぐりの茨城産の新鮮な素材を使った料理が並ぶ。上段左：和風バーニャカウダ、右：納豆茶碗蒸し、下段左：目光の開き、右：納豆唐揚げ。「メロンまるごとクリームソーダ」を店で味わうことも可能だが、事前に予約が必要。

\*「酒趣」の店舗情報はP47にも掲載しています。

生産部会によって生産されているブランド品種だ。ビニールハウスの中で有機質肥料をたっぷりと与えるなどの工夫をすることで、白い部分が多い、甘く柔らかいねぎになるのだという。ハウスで栽培するため雨に当たらず、結果、農薬も最小限で済む。手間ひまをかけて大切に育てられた「箱入り娘」の柔甘ねぎは、露地栽培のねぎに比べ、繊細で柔らかく、辛みがないため、ねぎの苦手な人や子どもにも好評だという。青い部分も柔らかいためすべて食べることができ、薬味はもちろんサラダなど生食にもぴったりで、リーフレットやホームページではたぐさんのレシピも紹介されている。

## 大きないちごに感動し 日本での就農を決意

2年前からこの柔甘ねぎの生産に取り組んでいるのが、藤川アーカーミンさん夫妻だ。ご主人のアーカーミンさんは、ミャンマーのシャン州

のことを教えてくれ、熱心に誘ってくださって。それが、日本への移住を決断する直接のきっかけになりました」と、当時を振り返る。

その後2年間、八木岡さんのもていでいちご作りを学び、いよいよ自分たちの畑を、というときに大きな壁が立ち上がった。

「とにかく、土地が見つからないんです。条件のいい土地は当然もう他の方の農地になっているし、空き地があっても新参者の私たちにはまだ信用がないからなかなか貸してもらえない。頑張って農業を学ぶことも大切だけど、人と人とのつながりや信頼関係を築くことも大切なんだと痛感しました」と、明子さん。ようやく手に入れた畑に自分たちの手で1棟のビニールハウスを建て、念願のいちご農園経営が始まった。

## 自分たちのスタイルで 農業とともに暮らす

アーカーミンさんが農業を始めた

出身。妻の明子さんとの出会いは13年前、ボランティア活動のためにミャンマーに滞在中だった明子さんと偶然乗り合わせたバスが大渋滞で立ち往生してしまったことがきっかけだったそう。

明子さんいわく「彼からの熱烈な

アプローチで」交際を始めた翌年、アーカーミンさんが来日。海を越えた異国での驚きや発見はたくさんあったが、中でも一番衝撃をうけたのが、大きくて甘い「いちご」だった。「ミャンマーのいちごは、もって小さくて甘味も少ない。どうやった



作業場にて。この日は撮影のために祖国のシャン族の少しあらたまった衣装を着てくれた。

### 藤川 アーカーミンさん

33歳 柔甘ねぎ栽培農家  
明子さん 38歳妻

明子さんは、出荷用に切り揃えて袋詰めする。



### 明史くん 10歳長男

学校から帰ってきた長男の明史くんもさっそく段ボール箱を組み立てて明子さんを手伝う。夫妻にはもうひとり5歳になる長女のありかちゃんもいる。

きっかけでもある、甘くて大粒のいちご。熱心に学び、祖国に帰る間も惜しんで取り組み続けた努力が実り、評判は上々。しかし、ふたり目の子どもが生まれ、明子さんが子育てに忙しくなったことで状況は少しずつ変わっていった。

「いちごは、シーズン中は毎日収穫するだけでなく、年間ずっと手が離せない作物。それに比べると、ねぎはある程度自分たちでスケジューリングが組み立てられるんです。いちご以外のものを作ってみたいという思いもあったし、柔甘ねぎの栽培な

らこんなにおいしいいちごができるのか、興味がわきました。他にも、例えば大根も大きくて大きいし、日本の農業技術はミャンマーよりずっと進んでいる。自分もこんないちごを作ってみたい、日本の農業を学んでみたいと思いました」

やがてふたりは結婚し、しばらくはミャンマーで生活するが、明子さんの出産をきっかけに日本へ移住。明子さんの実家がある水戸で、新規参入農業支援制度の認定を受けて農業を始めた。

しかし、アーカーミンさんも明子さんも農業の経験はゼロで、実家が農家というわけでもない。不安はなかったのか、との問いに「若かったからね」と笑顔でひと言。

「できるかな、やっていけるかな、という不安よりも、頑張ろうという気持ちと先への期待のほうがずっと大きかった。最初に日本に来た時にもしばらく地元の農家で手伝いをしながら勉強しましたが、JA水戸の現組合長の八木岡さんが、支援制度

らハウスもそのまま使える。自分たちの生活を大切にするためにも、ねぎに切り替えることにしたんです」ブランド品種である柔甘ねぎは、出荷の際の規格審査も厳しく、自分なりのやりかたが通せないことで部会の人と衝突したこともあったそうだが、休耕時期となる夏場の3か月を利用し、アーカーミンさんは7年ぶりにゆつくりミャンマーに帰省することができた。

「農業は大変、と言うけど、どんな仕事もそれは同じ。育てる楽しさや収穫の喜びがあるし、何よりも家族と一緒にいられる時間が長いのが農業の魅力。僕は休日得意なサッカーを楽しんで、明子は大好きな旅行に行ける今の生活スタイルに満足しています。子どもたちはいちご農家のほうが甘くておいしくてよかったです。残念がってるけど（笑）」と、人懐っこい笑顔を浮かべるアーカーミンさん。今後は規模を拡大し、ミャンマーにも日本で学んだ農業を伝えていきたいと、夢は広がる。⑩





石嶋 一夫さん 59歳  
石島りんご園二代目

初代が大切に育てたりんごの木が、みんなの気持ちもひとつにする。

# 親子三代、一家8人で守る水戸のりんご。

農業大県として知られる茨城県。県都である水戸市も例外ではなく、多種多様な農産物が生産されている。しかし、そのなかに「りんご」が含まれていることは、水戸市民の間でも意外と知られていない。35年前から水戸市内で続く「石島りんご園」を訪ね、この地でりんご園にこだわり、続けていく理由を聞いた。

りんごといえば寒冷地で作られるイメージが強いが、茨城県は国内でりんごの栽培ができる南端地域と言われている。茨城県内では、北部の大字町がりんごの産地として有名だが、水戸市における果樹栽培は昭和43年に始まる。この年、明治100年を記念して造成が開始された「水戸市森林公園」の開発計画に伴い、近隣の農家が観光産業のひとつとして果樹園経営に乗り出したのだ。

それまでは主にタバコを生産していた、木葉下町、全隈町にある農家が集い「水戸観光果樹園芸組合」を結成。当時の組合員はこぞ「ぶどう」や「なし」の生産を始めたが、

それから10年後、石島りんご園の初代主人が「うちは他がやっていないりんごをやろう」と、りんご生産に乗り出した。二代目主人の石嶋一夫さんは当時の思い出をこう語る。

「当時はまだ学生で、しかもラグビーに夢中だったから家のことには興味がなく、りんご園を始めると聞いても、ああそうなんだ、くらいの印象でした。長男で跡継ぎという自覚があったものの、東京の大学に進学して家を出てしまったし、りんご園をゼロから始めた両親にどんな苦労があったかはほとんど知らないんです」



泉さん 81歳母（初代の妻）

80歳を超えた今も農園で作業に当たる。「いてくれるだけで助かる」と一夫さん。

誠太郎さん 31歳長男  
努さん 26歳次男



JA勤務の誠太郎さんと消防隊員の努さんの兄弟も休日には農園を手伝う。

照美さん 56歳妻



5年前に建て替えた自慢の直売所の前で。自家製アップルパイを中で食べることもできる。

が、妻の照美さんだ。神奈川で出会って結婚し、「家」の跡継ぎとして水戸へ戻ったふたりのだが、「家業」を継ぐかどうかは、当時まだ考えていなかったという。二男一女の子宝にも恵まれ、家族を養うための仕事も持っていた一夫さん。「じつは、父が他界したとき、りんご園をやめてしまおうかとも思ったんです。でも、親父が大切に育てたりんごの樹を切ってしまうのは名残惜しく、切るのはいつでもできる、やれるだけやってみるか、と続けることにしました」と語る。

「りんご園を継ぐことについて、家内には、相談というより事後報告で伝えましたが、手伝いをしていく頃からやる気も出てきていたのでも、賛成してくれるとわかっていました。子どもたちも、じいちゃんが大切にしていたりんごだから、と応援してくれていたし、今もいろいろと手伝ってくれる。りんごの世話は一年中休める日がないけれど、仕事をしながら続けてこれたのは家族の

となる。

「大学卒業後は神奈川でサラリーマンとして働いていましたが、親父が身体をこわしてしまい、実家に帰ることにしたんです。りんご園は軌道に乗っていたから、自分は手伝いをするだけでしたが、その数年後に親父が他界し、いざ跡を継ぐとなると全然うまくいかなかったんです。剪定はぎこちないし、肥料や消毒の具合もわからない。最初の2〜3年はとても収穫できるような状態じゃなかった。こんなに大変なのかと、そのときようやく親父の頑張りが身に染みてわかりましたね」

## 手間がかかるからこそ 収穫の喜びも大きい

それでも、果樹組合員のアドバイザーを聞きながら、手入れや世話を懸命に続けた。しかも、専業農家としてではなく、会社員として勤務しながらりんご園の経営を兼務する多忙な生活。そんな一夫さんを支えたの

おかげです」

そんなご主人の言葉をうけ、照美さんも笑顔で語る。「農家の嫁は大変でしょ、と言われるけど、私にとっては楽しさのほうが大きいのももちろん、自然相手の仕事だし、大変ですよ。冬場はずっと剪定作業をして、春になったら消毒をして…。夏にかけて摘果や草刈りをして…。夏の暑さは本当に辛いし、山あいの畑にひとりで行って作業するのも怖い。でも、りんごが実って、皆さんにおいしいと喜んでもらえる、そんな苦労は吹き飛んじやう。収穫の時期の喜びは、本当に格別なんですよ」

### 自家製アップルパイやジャムも評判

勤めが休みになる土日にしか作業ができない一夫さんに代わり、りんご園の管理を一手に引き受ける照美さん。女性ならではの視点で、直売所での販売にも力を入れている。



誠太郎さんの長男、将大くんは石嶋一家のアイドル的存在。

**将大くん** 1歳孫  
**佐江子さん** 30歳長男の妻



長女の奈美さんと誠太郎さんの妻・佐江子さんはお菓子作りを手伝う。

**奈美さん** 29歳長女



これがりんごがぎっしりと詰まった評判のアップルパイ。

「前は、りんごを並べただけの道端の売店で、お客さまが居る場所もなかったんです。それじゃ、せっかく作ったりんごがもったいないでしょ？自慢のりんごを並べるためのキレイなお店、それと、形が悪かったり傷がついてしまったハネものやB級品を生かすための加工品を製造販売できる場所が欲しかったんです」と、5年前に直売所を建て替えたのだ。

新しい直売所は、ログハウス風の立派な建物。お菓子作りを学んだ腕をふるい、アップルパイやジャムを製造できるキッチンも備えている。りんごの収穫時期になると、朝早くりんごを収穫して店に並べ、接客をしながら奥のキッチンでお菓子作りをする、それが照美さんの日課であり、楽しみなのだ。

間もなく定年退職をむかえる一夫さんがりんご園の管理に専念できるようにになれば、直売所にもっと力を入れられることが楽しみだと語る照美さん。加えて、子どもたちの存在も心強い。JAに勤める長男の誠太

郎さんは休日にはりんご園を手伝い、地元農業の活性化を目指して自身もカリフラワー生産に取り組み、妻の佐江子さんも直売所の仕事を手伝ってくれる。そして、お菓子作りを手伝いながら新作のお菓子にも的確な意見をくれる長女の奈美さん。次男の努さんも、消防隊員として働く傍らで草刈りなどりんご園の世話を手伝い、りんごと合わせてお菓子作りの素材になるような作物の生産にも取り組むみたいと、頼もしい顔を見せてる。

そんな家族の姿を見つめながら、初代の妻である泉さんが喜びの気持ちを口に。「農業は大変だけれ、若い人たちはやりたがらない時代。それでも、じいちゃんが植えたりんごだから、と言ってくれる気持ちがいっぱい」

親子三代、一家8人で営む水戸のりんご園。口いっぱいに広がる甘みとさわやかな香り、石嶋さん家のおいしいりんごには、家族のあたたかさが溢れている。①

**石島りんご園 直売所**  
旬のりんごのほか、照美さん手作りのアップルパイやジャムを販売。ただし、アップルパイは人気で売り切れのことも多い。電話予約可。  
水戸市木葉下町997-2  
☎ 029-253-9972 (直売所)  
029-254-3571  
(自宅/Faxも同じ)  
🕒 不定  
🕒 9:00~17:00  
🅐 10台



りんごの世話は一年中、休める日がない。続けてこられたのは、家族のおかげです。(一夫さん)

若者の農業離れは茨城においても深刻だ。その状況を少しでも改善するため、「まずは、農業のファンを増やそう」と、子どもと農業をつなぐ試みに取り組む人物がいる。水戸農業協同組合（以下JA水戸）の組合長、八木岡さんがその人だ。

水戸市の東端に位置する常澄地区<sup>つねすみ</sup>は、那珂川<sup>なかが</sup>と澗沼川<sup>ひのま</sup>の流域に広がる肥沃な水田地帯だ。「水戸の米どころ」ともいわれるこの地域では、JA水戸の常澄ブランド米栽培研究会による特別栽培米（農林水産省のガイドラインに沿って減農薬・減化学肥料で育てられる）「風彩常澄（かぜいろつねすみ）」ほか、業務用の新品種「ふくまる」などが作られている。

9月下旬のよく晴れたある日の午

後。その一画だけまだ黄金色の稲穂が残る田んぼに、市内の小学校から5年生120人が列を組んでやってきた。待ち受けるのは、JA水戸青年部に所属する米生産者の皆さん。今日はこの場所でJA水戸主催の「稲刈り体験」が行われるのだ。

挨拶をすませると、さっそく子どもたちに鎌が配られる。受け取った子どもたちは長靴を履いて次々に田んぼの中へと入り、稲を刈り始める。危なっかしい手つきも中には見受けられるが、皆、神経を手元に集中させ、テンポよく鎌を動かしていく。

「慌てなくていいよ。ほら、穂が少し残ってる。全部にお米がついていからね、ていねいに刈ろう！」  
JA水戸青年部の皆さんが声をかける。

稲刈りを無事に終え、帰途につく子どもたちには、JA水戸女性部の皆さんがつくった「おにぎりセット」がひとつずつ手渡された。この地区自慢の「風彩常澄」の新米を使ったぜひいたくなおにぎりがつたつ。

JA水戸の組合長が推し進める「食農教育」が、つながるもの。

大地の実りの  
よろこびを  
未来へ。

うちひとつは、真っ白に輝く塩むすび。稲刈り体験の後に味わう、塩だけでにぎられた新米の格別なおいしさ、豊かな滋味が、子どもたちに新たな「味覚の体験」をももたらす。

## 本物の野菜を知り、 味わってもらいたい

JA水戸では、この稲刈り体験のような、子どもたちを対象にした農業体験を積極的に推進している。その活動の中心にいるのが、2012年の4月から組合長を務める八木岡努さんだ。50代での組合長就任は、異例中の異例。現場に近い組織運営を望む若き生産者たちの覚悟と期待に後押しされ、組合長となった。

その期待にそむくことなく、八木岡さんは就任からわずか1年半の間に、さまざまな改革や新事業に着手してきた。たとえば、2012年8月から6億6千万円の費用を投じ、JA水戸の事業所すべて、全18か所に設置した太陽光発電システム。

## 農業を真ん中に据えた まちづくりを目指して

自ら営むいちご農園でも、10年以上にわたり子どもたちを収穫体験で受け入れてきた。その経験をフルに生かし、さらに組合長として青年部、女性部、職員の力をひとつにまとめあげ、八木岡さんは多岐にわたる体験学習を実現している。

「初めのうちは、子どもたちと言葉が全然通じないんです。畑の面積の話をして、旬という言葉を使って収穫の時期の話をしてもらったくわかってもらえない。玄米って何？白米って何？ お米と稲はどう違うの？ というところからですから」子どもたちに興味を持って話を聞いてもらうため、7年前に野菜ソムリエの資格も取った。

「やっぱりどっかのおじちゃんが出来て話すと、野菜ソムリエが話すのとじゃ、聞く方の耳と目がまったく違うんです。先生方もそうです」子どもたちに「今日は土をいじっ



鎌を使って稲の根元から刈り取る



風彩常澄を使った塩むすびと鮭むすび



稲刈りを終え、おみやげを手に笑顔で帰途



「ちゃぐりんフェスタ」では稲わらを使った縄づくりに挑戦！



「ほら、ベルトにもなるよ！」



最新式大型農業機械のスケールも体験

「再生可能エネルギーの普及を積極的に行うことが自分たちにとって自然な流れと考え、決断したという。そして、もうひとつ、八木岡さんが熱心に取り組んでいるのが、子どもたちへの「食農教育」だ。

インタビューの当日にも、「JA那珂川流域ライスセンター」の広大な施設に、市内の4つの小学校から5年生220人を招き、昔ながらの稲わらを使った縄づくりや脱穀・精米の方法、最新の農機具や巨大な低温倉庫の見学を行う「ちゃぐりんフェスタ」が開催されていた。

「春からバケツや田んぼで稲を育てた子どもたちなんです。その稲を収穫して、今日は脱穀・精米や縄を編む体験してもらいます」

なぜ、八木岡さんは子どもたちの農業体験、食農教育に力を注ぐのか。「それは本物の野菜を知り、味わって食べてもらいたいから。単に腹をいっぱいにするだけの食生活のまま育てば、親になってもそういうものを自分の子どもに出すでしょう」

て手が汚いからよく洗いましょう」と無意識に伝えていた先生たちも、バケツで稲を育てるうちに自然と変化していく。そうやって農業のファンを増やしていきたいのだと八木岡さんはいう。

「農業は後継者不足が深刻で、人材が喉から手が出るほどほしい。でも、すぐに集まるわけではないから、まずは応援してくれるファンを増やしたい。特に子どもたちに継続して働きかけていくことは重要です」その営みが農業に就く人材の発掘・育成に必ずつながると信じる。

「だって種を蒔かなければ、ぜったいに芽は出ませんからね。できるだけたくさん蒔いて、その中から一本でも二本でも育てばうれしい」

八木岡さんの夢は、JAの事業を通じてすべての世代をつなぐこと、そして、食や農業を真ん中に据えたまちづくりを実現すること。その姿こそ、日本屈指の農業県・茨城の原都である水戸にふさわしい。夢を目指し、組合長の挑戦は続く。⑩

## 八木岡努さん 54歳

JA水戸代表理事 組合長



JAの低温倉庫内で米の管理方法について聞く



足踏み式脱穀機で昔の脱穀方法を体験



JAスタッフの説明を皆熱心にメモする



「ちゃぐりん」とは、「チャイルド」「アグリカルチャー」「グリーン」を合わせた造語だそう

古書『食菜録』をひも解く

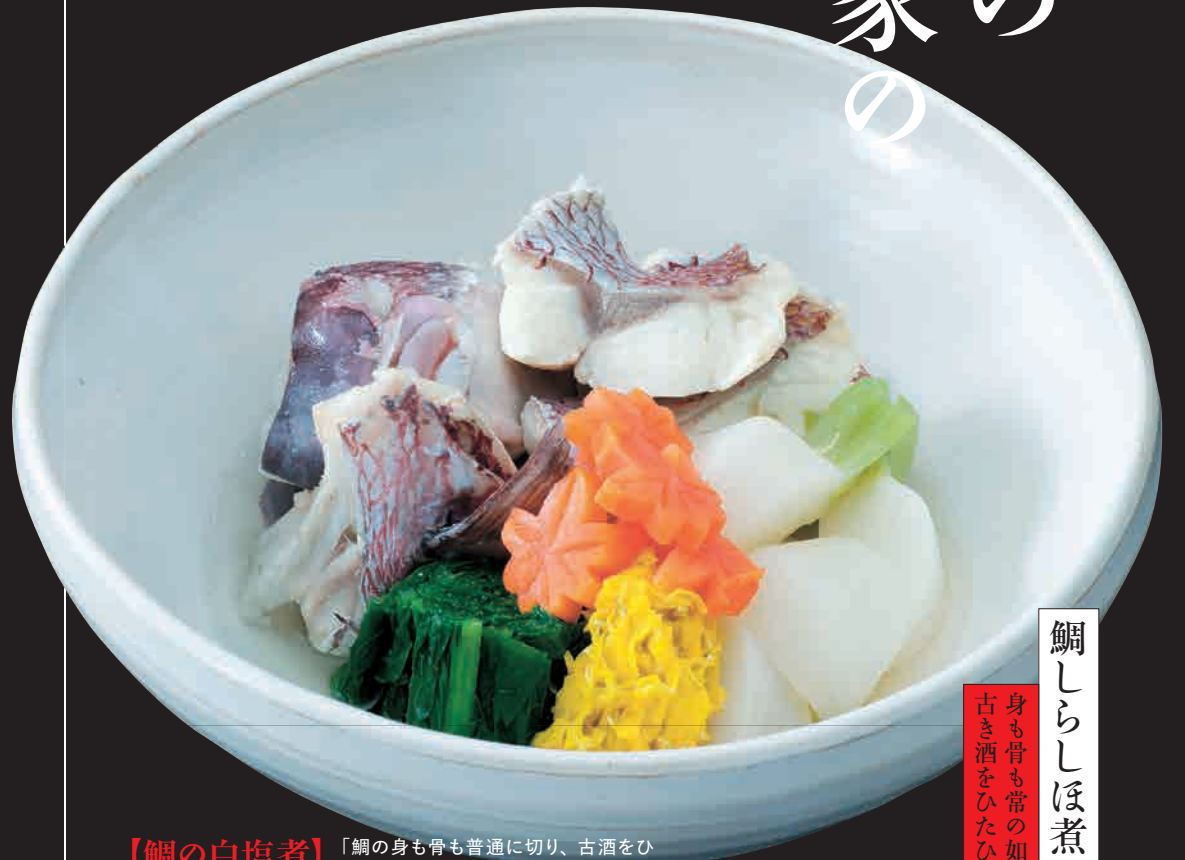
# 江戸時代の 水戸徳川家の 料理

【企画協力・監修・料理制作】

中川学園調理技術専門学校

中川 純一 校長

眞嶋 伸二 統括部長



鯛しらしほ煮

身も骨も常の如く切で、古き酒をひたひたに入れ

**【鯛の白塩煮】**「鯛の身も骨も普通に切り、古酒をひたひたに入れ細火で煮る。酒の匂いの消えたる水差し、塩味をつける。スズキ等の場合は醤油を少し加える」とある。「常の如くに」というのは、昔の料理テキストにはよくでてくる表現である。どのように切るのが「常の如くに」なのか。おそらくひと口大ということであろう。酒で煮るとするのは古い料理法の一つであるが、いずれにしろ他の料理本に、この「しらしほ煮」という名前の料理法は見当たらない。「白塩煮」であろうか。調理のポイントはアクをよく取ることである。ここでは汁を張らない盛り付けにしてみた。

【主な材料】鯛、酒、塩、小松菜、人参、菊花

**江戸**時代には料理のレシピ本がいくつも発行され、中にはベストセラーになるほど庶民の人気を得ていたものもあることをご存じだろうか。ここ水戸にも、江戸時代後期の水戸徳川家に伝わる料理の調理法をはじめ、味噌や漬物の製法など、約300もの料理に関する記述をまとめたレシピ本があった。

執筆したのは、水戸藩第九代藩主の齊昭公で、書物の名は『食菜録』という。江戸時代後期にまとめられたこの料理書は、後に活字本としても出版されている。

ここでは、そのレシピをひも解き、ある部分では大いに想像を働かせながら、当時の料理の再現を試みた。

鯖の汁の仕様

鯖の骨も身も、能き加減に切り、能く塩を洗い捨て



**【鯖の汁】** この料理は、水戸藩オリジナルのようである。「よくよく塩を洗い捨て」とあるので、おそらく生の鯖ではなく、塩漬の鯖を前提にしているように思える。肝心の汁の調理法については何ら記載がないので、ここでは船場煮という、塩魚に大根などを取り合わせた煮物を、椀盛りで汁のように仕立ててみた。

【主な材料】鯖、大根、人参、青ねぎ

たこなんばん煮

板の上にてすり、木にて、よくたたき、軟らげ



**【蛸なんばん煮】**「蛸を、普段のように洗い、板の上ですり、木で叩いて柔らかくし、適当な大きさに切り、酒だけで長く煮ると柔らかくなる。仕上がりに醤油を加え、小さく切り、汁無しで盛り付ける。山葵酢、生姜酢をかけるのもよい」とある。「南蛮煮」とは普通、油で炒めて煮る、あるいは、葱や唐辛子を加えて煮ることをいうが、この料理法はむしろ「江戸煮=蛸の小口切りを酒と煎じ茶で煮、醤油で味付け」に近い。木で叩き、酒で煮た蛸はたいへん柔らかく仕上がる。江戸時代にすでにこうした調理技術があったことは驚きである。

【主な材料】蛸、酒、醤油、針生姜

### たたき鮑

貝殻を離し、わたを取り  
白にて搗てよし



**【鮑のたたき】**「鮑の香り、色のよいものがよい。殻からはずし、わたを取り、白で搗く。または板の上ですり、或いは木で叩くのもよい。その後、田楽のように焼く或いは、煮物にするのもよい」。江戸の頃、鮑は単に「貝」と呼ばれ、貝類の代表であったことを伺わせる。利用されたのはもっと昔からであるが、やはり高級な素材として珍重されていたらしく、公家や大名の雑煮の材料に名前があがっていたとある。水戸藩第二代藩主の光圀公が「常陸の海に鮑・海參を御まかせられた」との記述もある。この鮑もその子孫かもしれない。  
**【主な材料】** 鮑、白味噌、ゆず、赤味噌、けし、酒、味醂

### 正宗流生かいの料理

あぶらかわを付けながら、  
身のあつき所はへぎ候て



**【鴨わざ】** 江戸時代の別の料理本「合類日用料理抄」には「鳥生皮の料理」とある。かつては、鳥肉は生に近い状態で食べるのが普通のこととされていた。「雁、鴨の油皮を付けたまま、身の厚いところはそいで、細く切る。出汁、醤油、酢または酒等を入れ、さっと煮立て、先の鳥を入れてからは、火にかけない。肉を入れてひたひたになるような分量の汁を最初から鍋に入れること。鳥の肉はかなり薄く切るので柔らかく煮える。仕上げに山葵を沢山に入れ、かき回すこと」とある。  
**【主な材料】** 鴨、出し汁、醤油、酢、山葵

### かわらけやきの仕様

鳥こくせうの如くに、みをと、  
鳥、等分程にまぜ

**【かわらけ焼き】**「鳥濃醬のように、味噌と鳥を等分に混ぜ、もみ鰹と煎酒を加え、かわらけへ入れ、すきやきのようにする。魚を加えてもよい」とある。「かわらけ」とは素焼きの土器のことである。原文にある「すきやき」は、もちろん現代のすき焼きではなく、文字どおり、農具のすきで焼くことを意味している。ただ、素焼きの中に水分を入れ、直火にかけると必ず割れてしまうはず。この時代の土器がどういふものだったのか、『食菜録』の記述からは正直読み取れず、不明である。料理は、鳥のひき肉と味噌を合わせたいわゆる「鳥味噌鍋」。そのまま味噌を焼いて食べてもよし、魚を入れても、肉を入れてもよし。  
**【主な材料】** 鳥肉、鱈(すずき)、味噌、せり、もみじ、葱、椎茸



## 玉子ふはふはの仕様

玉子を潰し、水醤油か、だし醤油かを入れ



**【玉子ふわふわ】**「玉子をつぶし、水醤油または醤油を入れ、いつものように、ふわふわにする。酒を入れると鍋肌が強く焦げつくのでよくない。煎り酒を加えれば、できた頃、鍋の中の玉子のあちこちに、穴をあけ、水で薄めた煎り酒をつぎ込み、すこし煮る」。江戸時代の代表的人気メニュー。ここで作ったように汁になるイメージもあるし、解釈によっては、かつ丼の頭のようなのというイメージもある。今回は玉子だけで作ったが、中にボラの胃や砂肝など珍味を入れて食感を楽しんだりもしたようである。  
**【主な材料】** 玉子、出し汁、塩、醤油、黒胡椒

## ひりうす

なべに水を入れにやし粉を入れふかせ



**【ひりうす】** ひりうすはポルトガル語が語源。材料からも明らかのように、当初は甘いものであった。それがいつしか「ひろうす＝豆腐に具を入れ揚げたもの」となった。「麦粉か、米粉を使う。玉子の黄身を入れ、擂鉢ですり、油で揚げる。米の粉の場合、粳粉七合、餅粉三合をよくふるって使う。玉子は、粉一升につき七つ程入れる。砂糖液に浸し置く。汲む時は、太匙ですくい、なべに入れ上げる。形も、さじの内の手心次第でいろいろになる」。揚げる前に粉を蒸す、という手順は疑問。油で揚げると強烈にはねる。炒り焼き風に火を通していたのかもしれない。形も手心次第とあるので、どのような形だったのか想像が膨らむ。  
**【主な材料】** 米粉、餅粉、卵黄、シロップ

## うけいりとうふの仕様

面々にすり、其後ひとつにすりませ



**【うけいり豆腐】** 「山芋と豆腐を同量で合わせ入れ、魚の種類は何でもよいから、先の山芋と豆腐合わせた物よりは少し控えめの量を用意し、それぞれにすり、その後一つにまとめ、塩を少しまぜる。できあがったものを、すまし汁にでも、煮物へでも、杓子でつまみれのようにして入れる。葛をひいた薄たれをかけてもよいし、鳥味噌をかけてもよい」とある。この料理法は水戸藩のオリジナルのひとつ。応用範囲も広く、使いやすい料理である。調理法や、中に入れる具を工夫すれば、椀種や煮物などさまざまな利用が可能である。  
**【主な材料】** すり身、山芋、豆腐、黄菊、春菊

## 江戸時代の料理は、一汁三菜が基本であり、大名といえども普段から豪華な食事をとっていたわけではないようだ。その分、ハレの日には料理人が趣向をこらした品々が用意された。当時は、殿様が酒を一献傾けるごとに、お膳の料理すべてを新たなものに替えて出したという。吸い物もそのたびに替える必要がある、料理人にとっては、いかに手際よく異なる種類の吸い物を作るかも重要な知識であったようだ。

また、殿様の食事といえども食材をまったく無駄にしない調理法が大切にされていたり、現代にも通じるじつに科学的な調理法が用いられていたりと、『食菜録』には、平成の世の視点からみても、非常に興味深い記述がいくつもあ

## かすてらほうろ

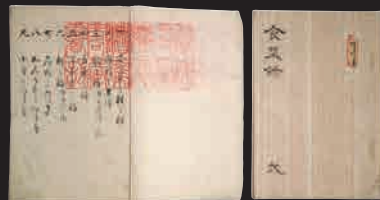
鉢にてよくこね合せ、菓子なべに油をひき



**【かすてらほうろ】** カステラのことである。今となっては珍しくもない菓子だが、形や飾りを工夫して演出し、往時の再現をしてみたいかがだろう。「白砂糖百六十匁（約六百グラム）、玉子十六個、うどんの粉百六十匁。これらを鉢でよく捏ね合わせ、菓子鍋に油をひき、捏ねたものを焼く。焼く時は、上下に火を置き、強くしないようにする。焼き加減は、ふたをあけ、焦げないように焼けたときがよい。先の分量は二度に焼く量である」。  
**【主な材料】** 玉子、砂糖、小麦粉

【中川学園調理技術専門学校】  
 水戸市にある調理の専門学校。調理コースと製菓コースがある。校長の指揮のもと、地元自治体と連携したフードフェスやまちおこしなどへも積極的に参加。一般に開放される卒業制作展は人気で、毎年1000人以上の人が集まる。

【食菜録原本】  
 徳川齊昭公が執筆した『食菜録』の原本は、水戸市にある「徳川ミュージアム」(本誌P47参照)に所蔵されている。展示については、徳川ミュージアム(☎029-241-2721)までお問い合わせください。



徳川ミュージアム所蔵 © 徳川ミュージアム・イメージアーカイブ/DNPpartcom

## 魚菜遊膳 さくら亭

MAP ②

野菜ソムリエ提案の多彩な和風惣菜



野菜ソムリエが提案する和風惣菜のバイキングが人気。惣菜は、県産、市産の季節の野菜や果物を多彩にアレンジしたもので、約20種類を用意。昼も夜もバイキングスタイルが楽しめる。昼は「デザート付きバイキング」(1270円)、夜は「刺身付きバイキング」(1575円)、「お寿司付きバイキング」(1890円)など。座敷席を配した店内は、ゆったりと食事が楽しめる開放的な雰囲気。



水戸市水府町1598-3  
☎ 029-226-3181  
📅 日・祝日の月  
🕒 11:30～13:30 LO  
17:30～21:00 LO  
🅐 7台

## ハートフルファーム 土の香

MAP ①

世界的パティシエも認めたいちご



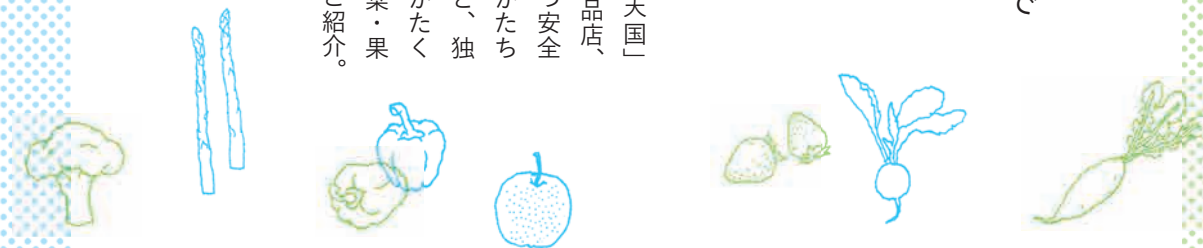
土の香のいちごは、濃厚な甘みと輝きが特長。那珂川が育んだ豊かな土壌、ミネラル豊富な地下水、丹念な土づくりによるものだ。県内外からの評価が高く、有名パティシエ鎧塚俊彦氏にも絶賛され、デザート専門店「トシ・ヨロイツカ」で使用されている。「いちごの可能性を追求したい」と二代目・八木岡岳暁さん。いちごのアイス「紅羽(くれは)」、発泡酒などの加工品の開発も手掛ける。



ネット販売(下記URLを参照)のほか、水戸駅ビル エクセルみなみ「シュクレ」、水戸京成百貨店地下でも購入可。  
☎ 090-4410-1514  
<http://www.tonoka.net>

「毎日が旬! 水戸のやさしい・くだもの天国」  
直売所からホテルレストランまで  
地元の野菜と  
果物が楽しめる  
水戸のいいお店。

「やさしいの王国・くだもの天国」の水戸では、販売店や加工品店、飲食店においても、新鮮かつ安全な農産物を、よりおいしいかたちで地元の人たちに届けようと、独自に創意工夫を凝らすお店がたくさんあります。地元産の野菜・果物にこだわる人気の16店をご紹介します。



## 食と農のギャラリー 葵

MAP ④

採れたて野菜を使った加工品が人気!



生産から加工、流通、販売までを手掛ける「六次産業」を実施する店。農商工消連携協議団体が運営し、生協バルシステムや水戸市の日本農業実践学園など、さまざまな団体が商品を販売。オーガニックの野菜を使用する無添加のシフォンケーキ、季節の素材を使うソフトクリームをはじめ、ピザ、ジャム、プリン、パン、みそなどを扱う。午後3時から、契約農家の野菜を店頭で販売。



水戸市南町3-3-40  
☎ 029-231-8331  
📅 土・日  
🕒 10:30～17:30  
🅐 無

## コーヒーショップ & me

MAP ③

ランチのbuffetのサラダにもこだわり



水戸京成ホテル1階にあるカジュアルレストラン。ホテルならではの上品空間で、パスタやピザのほかシェフ自慢の料理を、リーズナブルな料金で楽しめる。野菜は、食の安全に取り組むGAD認証農場のものを積極的に使用。「Tedy」のパブリカや「アクト農場」のペペリーフなど、野菜本来のみずみずしい味と安全を大切にする地元の生産者たちの野菜を取り入れている。



水戸市三の丸1-4-73  
☎ 029-226-3111  
📅 無  
🕒 7:00～21:00 (20:30 LO)  
🅐 100台  
<http://www.mito-keiseihotel.com>





## カフェ・ド・ロトリー

MAP 9

契約農家から届く季節の野菜をふんだんに



フレンチとイタリアンを学んだ夫妻が開く、地元の新鮮野菜を使った料理と手作りスイーツが人気のカフェレストラン。「一回の食事に、野菜10品目を取り入れたい」とシェフ。近くの契約農家から入る元気な食材を独自のアレンジで仕上げる料理は、心と体に栄養を届けてくれる。県産カボチャを使ったタルトなど、季節の素材を盛り込んだスイーツも充実。ランチ1050円〜。



水戸市米沢町166-2  
☎ 029-247-1889  
休 月  
営 11:30～16:30  
18:00～22:00(土・日・祝は通して営業)  
P 10台  
<http://loterie.petit.cc/>

## 酒趣

MAP 8

「茨城」の食材の旬の魅力を心ゆくまで



茨城産の食材の旬の魅力を、照明を抑えた落ち着いた空間で心ゆくまで味わうことのできるダイニングバー。日本酒は県内の酒蔵の酒のみ、約100種類を揃える徹底ぶり。野菜はオーナー自らが厳選した契約農家から仕入れ、魚もその日上がった市場に出る前のものを入手。採れたての食材のうまさをシンプルに伝える創作料理が人気。「メロンまるごとクリームソーダ」は予約を。



水戸市城南1-5-16  
☎ 029-302-1103  
休 日  
営 17:00～24:00(月～木)  
17:00～翌1:00(金・土・祝)  
P 5台

## 常陸国 穴とら屋

MAP 6

築70年の古民家で県産の上質鴨に舌鼓



厳選素材にこだわる鴨料理専門店。築70年の建物にはノスタルジックな空気が漂う。茨城の霞ヶ浦産フランス鴨、つくば産チェリバレー種など、契約農場から入る上質の鴨肉を使った「鴨鍋」や「すき焼き」が看板料理。冬季は、雉(キジ)やイノシンなどの野趣あふれるジビエ料理が登場。そのほか、「Tedy」のパプリカを使ったスティックサラダなど茨城の旬の味覚が楽しめる。



水戸市泉町2-3-15  
☎ 029-221-3529  
休 日(月が祝日の場合は営業、月代休)  
営 12:00～14:00 LO  
17:30～23:00 LO  
P 提携駐車場あり  
<http://www.jingcorporation.com>

## アグレアブル

MAP 5

地元食材の魅力を引き出すイタリアン



県産食材を積極的に取り入れるイタリアンが評判のワインバー。東京で15年ほど経験を積んだシェフは、「茨城の野菜は、東京の築地市場でも人気。料理人の創作意欲をかき立てる」と話す。黒板に書くメニューは、その日に入る食材で決まる。ワインはフランス産とイタリア産が中心。ソムリエが料理と好みに応じたワインを提案してくれるのもうれしい。グラスワインは1000円前後。



水戸市南町3-6-26  
ニューヨークビルB1F  
☎ 029-232-8840  
休 日  
営 18:00～翌3:00(翌2:00 LO)  
P 無  
<http://agreable.ehoh.net>

周辺のおすすめ観光スポット!

MAP C

## 徳川ミュージアム

水戸徳川家の家宝3万点を所蔵

水戸徳川家伝来の貴重な大名道具や古文書を収蔵する博物館。徳川家康公の遺品を中心に家康公の子である水戸藩初代頼房公、2代光圀公ら歴代藩主やその家族が遺した什宝約3万点を所蔵。P43で紹介している9代斉昭公が著した『食菜録』もここに収蔵されている。ガーデンテラスでは、お茶やランチのほか、『食菜録』を現代風にアレンジした「斉昭御膳」(要予約)も楽しめる。

水戸市見川1-1215-1  
☎ 029-241-2721  
休 無(臨時休館あり。要問い合わせ)  
営 10:00～16:00  
P 普通車30台、大型バス5台  
<http://tokugawa.gr.jp>



周辺のおすすめ観光スポット!

MAP B

## 千波湖・偕楽園

水戸自慢の“おもてなし”の場

千波湖は街の真ん中に広がる1周3キロの湖。湖周の歩道は美しく整備され、朝に夕にウォーキングやランニングを楽しむ市民が集う。白鳥、黒鳥、鴨など水鳥と間近で触れあえるのも千波湖の魅力。その千波湖を一望できる位置にある偕楽園は、ご存じ日本三公園のひとつ。約13haの園内におよそ100品種・3000本の梅が植えられ、早春にはあたり一面が薄紅色に染まる。

[偕楽園] 水戸市常磐町1-3-3  
☎ 029-244-5454  
休 無(12月29日～31日は休み)  
営 偕楽園 6:00～19:00  
(10月1日～2月19日は6:00～18:00)  
P 周辺に市営駐車場あり  
<http://www.koen.pref.ibaraki.jp>



## イル・バンカーレ

MAP 7

(ホテル テラス ザ ガーデン水戸内)

水戸近郊の“農園野菜”をたっぷり



水戸駅から直結するホテル内のレストラン。洗練された空間で、イタリアンをベースに、五感を刺激する多彩なアレンジで仕上げる料理が楽しめる。昼夜ともに、前菜、スープ、デザート、自家製パンなどが食べ放題のスタイル(ドリンクバーは昼のみ)。サラダバーには、「しづはら農園」をはじめ、水戸近郊の採れたて“農園野菜”をたっぷり使用したフレッシュサラダや前菜が並ぶ。



水戸市宮町1-7  
ホテル テラス ザ ガーデン水戸3F  
☎ 029-300-2505  
休 無  
営 6:30～22:00(休日前日21:30 LO)  
P 180台  
<http://www.hotel-terrace.com>

周辺のおすすめ観光スポット!

MAP A

## 水戸芸術館

水戸から世界へ。芸術文化の発信拠点

街の中心地に建つ水戸芸術館は、独特の形状で知られる高さ100mの塔をシンボルとして、コンサートホール、劇場、現代美術ギャラリーの3つの専用空間で構成される複合文化施設。音楽、演劇、美術の各分野が独立した活動を行いながら、互いに影響し合い、水戸の芸術・文化活動の拠点として、市民に親しまれると同時に世界からも注目を集めるさまざまな発信を続けている。

水戸市五軒町1-6-8  
☎ 029-227-8111  
休 月(祝日の場合は火)  
営 9:30～18:00  
P 地下に市営駐車場あり  
<http://arttowermito.or.jp>



## レストラン ママノエル

MAP 15

女性シェフが厳選する水戸産素材



水戸市郊外にあるフレンチレストラン。「すべて手作り」をモットーに、女性オーナーシェフが体に優しい料理に腕をふるう。自ら水戸市内の生産者を訪ね、目と舌で確かめた素材を選ぶ。だから、野菜や果物は市内の契約農家から入る採れたてが中心。減農薬栽培の「クロレライちご」のシフォンケーキは人気の一品。「夜も気軽に」と昼と夜は同じメニュー。コース1260円〜。



水戸市木葉下町453-20  
☎ 029-309-7520  
🚿 水・第2火  
🕒 11:30～15:30(14:00 LO)  
17:00～21:30(21:00 LO)  
🅐 20台  
<http://www.mamanoel.com>

## 森のシェーブル館

MAP 14

水戸市農業公社が運営する本格チーズ工房



ヤギ乳100%で作るカマンベールタイプのチーズ「シェーブル」をはじめとするさまざまなナチュラルチーズを製造、販売。チーズは数々の受賞歴があり、2013年「ALL JAPANナチュラルチーズコンテスト」においても「カチョカヴァロ」が優秀賞に輝いた。水戸とチーズの関わりは、乳製品の一つである酪や蘇に着眼、普及に力を注いだ水戸藩9代藩主斉昭公の時代にさかのぼる。



水戸市全隈町1454(水戸市森林公園内)  
☎ 029-255-1482  
🚿 月(祝日の場合営業、翌日休み。  
12月29日～1月3日)  
🕒 9:00～16:30  
🅐 森林公園内駐車場  
<http://www.chevre-kan.com>

## JA水戸 上中妻地区農産物直売所

MAP 11

### つちっこ河和田

地域住民に愛される人気の直売所



水戸市内や近郊の生産者約190名が出荷する野菜全般を扱う。直売ならではの鮮度のよさがウリだ。年に6回開催する「特売のイベント」が評判。いちご、メロン、すいか、新米をはじめ、特売に合わせて作られるとうもろこしや白菜など、季節の採れたて野菜や果物を求めて大勢の客で賑わう。りんご狩りやジャム作りなど、消費者と生産者の交流会も開いている。



水戸市河和田町3008  
☎ 029-254-5025  
🚿 無(年末年始とお盆は休み)  
🕒 9:00～18:00  
🅐 60台  
<http://www.mt-ib-ja.or.jp>

## JA水戸

MAP 10

### 渡里地区農産物直売所

新鮮さと安心は、直売所ならではの



水戸市内の生産者約170名が出荷する直売所。那珂川流域の渡里・国田・飯富・柳河地区で栽培される野菜や果物のほか、農産加工品などを扱う。キャベツ、白菜、ブロッコリーなど各地区の特長をいかして作る農産物は、採れたてのおいしさ、生産者がわかる安心、直売ならではの新鮮さが評判。年6回の特売、消費者との交流、小学生の食育などのイベントを開いている。



水戸市渡里町2929  
☎ 029-231-2544  
🚿 無(年末年始とお盆は休み)  
🕒 9:00～18:00  
🅐 40台  
<http://www.mt-ib-ja.or.jp>

## 農場レストラン 農の詩

MAP 16

農業栄養専門学校が運営するレストラン



採れたての野菜をふんだんに盛り込んだ料理が食べ放題のバイキングレストラン。食材は、鯉淵学園の農場で生産される農産物や畜産物。土づくりを基本に、化学肥料や農薬を極力抑えて栽培する「環境保全型農産物」だ。料理は、パスタ、ピザ、惣菜、サラダ、パン、デザートなど20～30種類。大人1180円、小学生780円、3歳～就学前500円、3歳未満無料。隣接の直売所で野菜などを販売。



水戸市鯉淵町5965  
☎ 029-259-9004  
🚿 月(祝日は営業)  
🕒 11:00～16:00  
(入店は14:30までに)  
🅐 30台  
<http://www.koibuchi.ac.jp/>

周辺のおすすめ観光スポット!

MAP 17

## 水戸市森林公園

北西部の里山の雄大な自然を満喫!

「森のシェーブル館」がある水戸市森林公園は、市北西部の豊かな里山の自然を生かした広大な公園。園内には、「森のシェーブル館」のほか、そば打ち体験などができる「森の交流センター」、白亜紀の巨大恐竜や新生代のマンモスなど実物大恐竜模型14体が設置される「恐竜広場」、ヤギを間近に見られる「ふれあい牧場」などがあり、自然に関連したさまざまなイベントも開催される。

水戸市木葉下町588-1  
☎ 029-252-7500  
🚿 無(12月29日～31日は休み)  
🕒 6:00～19:00(4月1日～9月30日)  
8:30～17:15(10月1日～3月31日)  
🅐 約500台  
<http://www.mito-shinrinkoen.com/>



## パティスリー グランネージュ

MAP 13

水戸の卵を使った自慢のふんわりカステラ



東京とフランスで修業したオーナーシェフ。「恵まれた大地で育った茨城の食材を積極的に使いたい」と地産地消に取り組み。市内の養鶏場から届く卵と県産の米粉を使い、ふんわりと焼き上げるカステラは自信作。そのほか、ブルーベリー、りんご、柿、いちごなどを取り入れたケーキは、目と舌で季節感が楽しめ、年配者から子どもまで幅広い客層から支持されている。



水戸市河和田3-2297-11  
☎ 029-353-6651  
🚿 火  
🕒 9:00～19:00  
🅐 4台  
<http://grandneige.com>

## 大ちゃんシェフスイーツ工房 CANON カノン

MAP 12

ブルーベリーは水戸市内の農園から



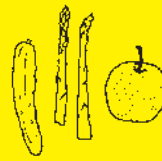
「みんなが笑顔になるようなスイーツを」と、一つひとつ愛情を込めて作っている。市内の農園で栽培するブルーベリーのタルト、ほしいものプリン、県産トマトのロールケーキなど、厳選した地元の野菜や果物の持ち味をいかしたケーキは、無添加で安心して食べられると評判だ。五感を刺激する数々の愛らしいスイーツの姿に思わず微笑みがこぼれる。



水戸市河和田1-1513-50  
☎ 029-251-2705  
🚿 火  
🕒 10:00～20:00  
🅐 10台  
<http://www.daichan-sweets.com>

## ▶水戸のやさい・くだもの収穫カレンダー

水戸で採れるおもな野菜と果物の収穫時期を表にしました。  
旬の味わいは格別です！ぜひおいしい水戸の野菜・果物を味わってください。



|        | 1月 | 2月  | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月  | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|--------|----|-----|----|----|----|----|-----|----|----|-----|-----|-----|
| 柔甘ねぎ   |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| パブリカ   |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| にら     |    | 冬にら |    |    |    |    | 夏にら |    |    |     | 冬にら |     |
| ごぼう    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| にんじん   |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| なす     |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| さつまいも  |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| きゅうり   |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| アスパラガス |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| 黒大豆    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| モロヘイヤ  |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| 白ごま    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| りんご    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| なし     |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| ぶどう    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |
| いちご    |    |     |    |    |    |    |     |    |    |     |     |     |

イラスト…阿部由美

## ▶水戸市関連サイト・SNS

もっともっと水戸のことを知りたくなったら、こちらへどうぞ。  
さまざまなかたちで水戸の魅力を日々発信しています！



水戸市ホームページ  
<http://www.city.mito.lg.jp>



水戸市メールマガジン  
<http://www.city.mito.lg.jp/002330/p004096.html>



facebook  
「みとの魅力発信課・イメージアップ業務日誌！」  
<http://www.facebook.com/mimika310>



Twitter  
@kouhou\_mito  
[http://twitter.com/kouhou\\_mito](http://twitter.com/kouhou_mito)



LINE  
@mitocity



水戸市公式ブログ  
「カメラくんの水戸散歩！」  
<http://310kouhou.seesaa.net/>



YouTube  
「Mito Movie Report」  
<http://www.youtube.com/user/mitocitynumber1>



ニコニコチャンネル  
「Mito Movie Report」  
<http://ch.nicovideo.jp/channel/mitocity>



発行日 平成26年2月  
発行者 水戸市 みとの魅力発信課  
編集・デザイン 有限会社平井情報デザイン室  
印刷・製本 株式会社あけぼの印刷社

## ミトノート 第2号

「編集後記」  
水戸の風土の豊かさ、そして、そこに  
関わる人たち一人ひとりの想  
いを、より多くの人に伝えたい。  
これが、今回のテーマ「やさい・  
くだもの」の制作に取り組んだと  
きの気持ちです。そして、取材を  
通して、この気持ちは一層強くな  
ったのです。そんな「ミトノート」  
第2号、みなさんの心に届きます  
ように。





茨城県水戸市宮町1-7-31  
<http://www.excel-minami.jp/>  
 TEL.029-231-7711

【営業時間】  
 10:00-21:00

【電車でのアクセス】  
 JR常磐線/水郡線/水戸線[水戸駅]直結



エクセルみなみ

検索

水戸の手づくりチーズ工房

# 森のシェーフル館

ヤギ乳チーズのシェーフルやサントモールのほか、牛乳を原料とする各種チーズやレアチーズタルトなど14種類の乳製品を製造販売しております。水戸にお越しの際には、ぜひお立ち寄りください。

第9回 ALL JAPAN  
 ナチュラルチーズコンテスト 優秀賞受賞  
 「カチョカヴァロ」チーズ



森のシェーフル館 (水戸市森林公園内)

〒311-4161 水戸市全隈町1454番地

TEL 029(255)1482

FAX 029(255)1483

ホームページ <http://www.chevre-kan.com>

メールアドレス [cheese@chevre-kan.com](mailto:cheese@chevre-kan.com)

# J A 水戸の農産物直売所

新鮮・安全・安心な農畜産物を皆さまへ

J A 水戸管内では、  
野菜や果物をはじめ、米、畜産物、豆類など、  
さまざまな農畜産物を生産しています。  
新鮮・安全・安心がコンセプトの直売所では、  
身近でとれた新鮮な農産物を消費者に提供する地産地消に努めています。



- ① つちっこ河和田**  
水戸市河和田町 3008  
TEL. 029-254-5025
- ② 渡里地区農産物直売所**  
水戸市渡里町 2929  
TEL. 029-231-2544
- ③ フレッシュさかど**  
水戸市酒門町 1428-1  
TEL. 029-247-0055
- ④ 茨城地区農産物直売所「さくら」**  
東茨城郡茨城町大戸 3425-8  
TEL. 029-219-0330
- ⑤ ふれあいハウス J A**  
水戸市東前町 690  
TEL. 029-269-5267
- ⑥ 大洗地区農産物直売所**  
東茨城郡大洗町磯浜町 8253  
TEL. 029-266-0831
- ⑦ 内原のめぐみ**  
水戸市内原町 175-13  
TEL. 029-259-3666
- ⑧ グリーンハウスひぬま**  
東茨城郡茨城町城之内 684-26  
TEL. 029-293-6606
- ⑨ Aコープ常北店内直売所**  
東茨城郡城里町石塚 1157  
TEL. 029-288-3334
- ⑩ Aコープかつら店内直売所**  
東茨城郡城里町阿波山 2737  
TEL. 029-289-2880

手を取りあって、  
実らせる  
夢がある。



水戸農業協同組合  
〒311-4141  
茨城県水戸市赤塚 2-27  
TEL. 029-254-5111 (代)  
FAX. 029-254-9370

直売所の最新情報は  
J A 水戸の  
ホームページでチェック !!

<http://www.mt-ib-ja.or.jp/>