



第11回 水戸のいちご

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産物生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

みとうま登録店など、詳細は、市ホームページを
ご覧になるか、お問合せください。

問合せ／農産振興課(☎259-2212)



(左から)黒澤恵理さん、石川真紀さん、堀井大輔さん、常木かおりさん、戸塚潔美さん

おいしいいちごを届けたい

大場いちご園
大場裕介さん

16年前にいちごの栽培を始め、直接お客様からご意見をいただけるよう、3年前に直売所をオープンしました。いちごの品質には特にこだわっています。化学薬品を使わずに土壌消毒をした土、ナノバブルを含んだ水を使用するほか、成長に有益な炭酸ガスを発生させる装置をハウスに設置しています。また、あえて生産量を抑え、一粒一粒、丁寧に栽培しています。

直売所では、「いばらキッス」と「淡雪」の品種を販売しています。いばらキッスは、酸味とのバランスがよく濃厚な味が特徴です。淡雪は酸味が少なく、香りと甘みがつまった淡いピンク色の珍しいいちごです。

今後も、味にこだわったおいしいいちごを、いつも提供できるよう、試行錯誤をしていきたいです。



スイーツで水戸を盛り上げる

だいちゃん スイーツ
DAICHAN_SWEETS
堀井大輔さん

専門学校卒業後、山梨や東京などでの修行を経て、水戸へ戻りました。その後、自らさまざまなお店へ足を運び、自分が作ったスイーツを置いてもらえるようPRを続けました。そして、2012年に赤塚に自分のお店を開き、2020年に現在の場所に移転しました。

当店は、茨城県産の材料にこだわり、納得のいくものを厳選しています。大場いちご園のいちごは、とても濃厚で味に深みがあるので、ショートケーキの上に乗せるなど、ダイレクトにいちごを味わうケーキに使用しています。

これからは、全国に水戸をアピールできるような新商品を考え、スイーツで水戸を盛り上げていきたいです。



▼「大場いちご園」のいちご

販売時期／12月上旬～5月頃
販売場所／直売所(鯉淵町5044-16)
営業時間／10:00～17:00(売り切れ次第終了)
営業日／水・土・日曜日
電話番号／259-5860

※「淡雪」は、予約した方の優先販売となります。詳細は、同園ホームページ(<https://oba-ichigo.jp>)をご覧ください。



▼DAICHAN_SWEETS

場所／見川2-108-26 アーバンテラス一周館A-101
営業時間／10:00～19:00
定休日／木曜日
電話番号／251-2705

※詳細は、同店ホームページ(<https://daichan-sweets.com>)をご覧ください。

