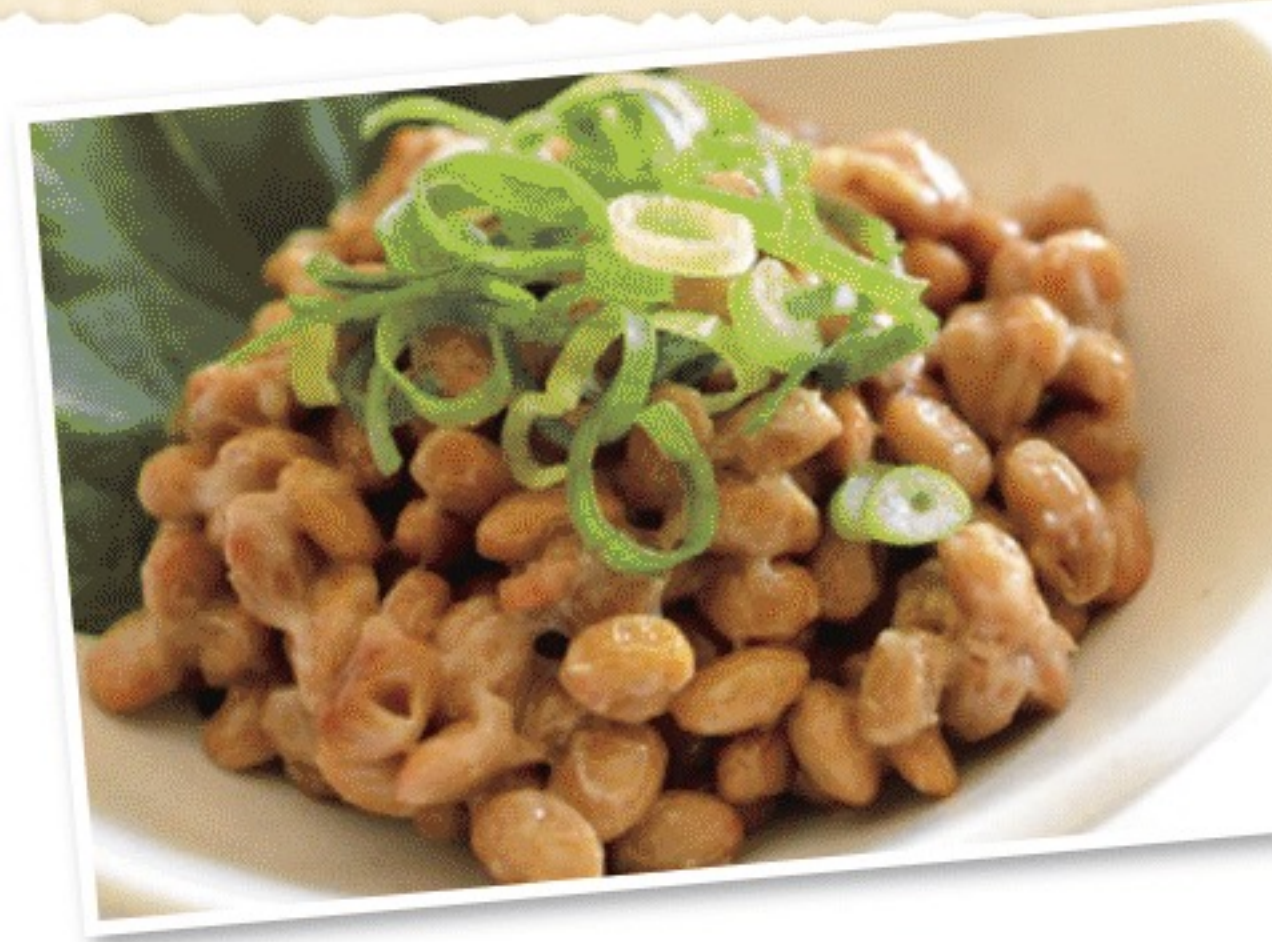


水戸×納豆コンテンツ紹介 納豆にまつわるTopics! “なっとうぴ”

他とは違う!? 水戸の納豆の特徴

水戸の納豆の特徴は「小粒」。昔水戸は水害が多いために小粒の大豆が多く栽培されており、小さい豆でも美味しく作れる「納豆」として使われるようになりました。小さい豆はごはんに絡みやすく、ほかの納豆とは違った美味しさがあります。旅のお土産に、水戸ならではの納豆はいかがですか?



水戸市には
こんなにたくさんの
納豆にまつわる
コンテンツがあるんだよ!
要チェック♪



水戸市マスコット
キャラクター **みとちゃん**



福藁プロジェクトの共通ブランドロゴ

農家×福祉で作る藁つと! 「福藁プロジェクト」

“藁つと”とは、「わら納豆」を包む、稲藁を束ねた包装のことです。近年、農業の機械化や高齢化により、この“藁つと”が減少傾向にあり、「わら納豆」の消滅が危惧されています。「わら納豆」の伝統を未来につなぐため、水戸市内の農家と福祉施設、納豆事業者、行政が協力して、納豆用の藁つとを供給するのが「福藁プロジェクト」です。そのほか、納豆用大豆の栽培から納豆づくりまでの体験事業などに取り組んでいます。

子どもから大人まで楽しめる! 納豆食べ方コンテスト

納豆の食べ方を募集するコンテスト。納豆好きから納豆が苦手な方まで、みんなが美味しく納豆を食べられるレシピが多数選出されています。入賞作品のレシピはホームページで公開中!今日のごはんにいかがですか?



HPはこちらから

納豆に関するあらゆる情報が満載! 笹沼五郎商店「納豆なんでも展示館」



納豆の起源をはじめ、天狗納豆の由来や成り立ち、昔の納豆の作り方や売り場・納豆製造道具の展示、納豆の栄養や効用、さらには、なぜ水戸市の納豆が全国的に有名になったのかなど、納豆に関する知識はもちろん、水戸市と納豆の関わりが学べます。納豆に関する情報はここでチェック!



納豆の本場! 水戸市の納豆にまつわるイベント

水戸市では「納豆早食い世界大会」、わら納豆の無料配布イベントなど、様々な取り組みを行ってきました。毎年7月10日には「納豆の日」にちなんで、納豆にまつわるイベントが開催されています。一緒に納豆のイベントを楽しみましょう♪



2022年「水戸市納豆の消費拡大に関する条例」制定
納豆の積極的な消費拡大を通して「市内産業の活性化」と「市民の健康増進」を図るため、2022年6月に「水戸市納豆の消費拡大に関する条例」が制定されました。条例では7月10日を「納豆の日」と定めています。

2023年「納豆のまち・水戸」ロゴマーク決定
34都道府県295人から498点の作品が応募され、審査の結果、納豆のまち・水戸ロゴマークが決定しました。「納豆(710)」にちなんで、7本の糸と10粒の豆が表された遊び心のあるデザインです。

水戸×納豆の魅力がまるわかり

納豆のまち 水戸

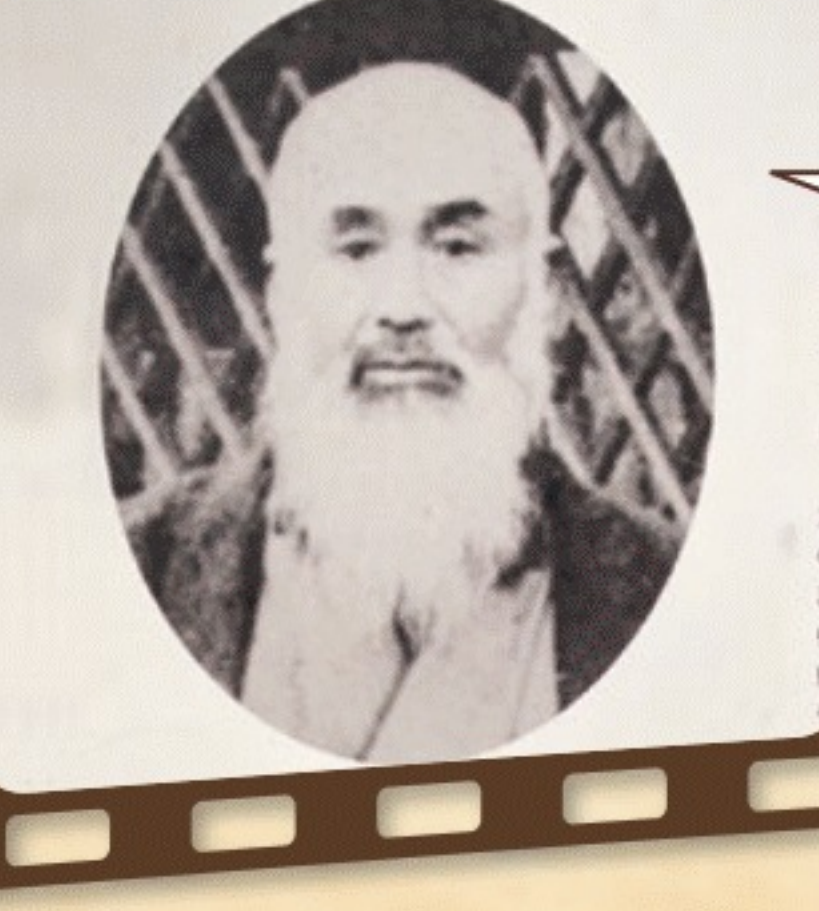
攻略ガイド



水戸の納豆 歴史



1083年 納豆誕生
水戸市と納豆の誕生には、深い繋がりがあります。源義家が奥州に向かう途中、水戸市渡里町の一盛長者の屋敷に泊まった折に、馬の飼料である「煮豆の残り」から納豆ができた」という伝説が残っています。



1884年 納豆の商品化への挑戦
水戸「天狗納豆」の始祖・初代笹沼清左衛門は「江戸で好んで食べるものに絲引き納豆と言うものあり」という古文書に注目し、納豆の商品化を立案。独自の製法で絲引き納豆の商品化に成功しました。

問い合わせ先 水戸市観光課 TEL.029-224-1111(代)

★2023年6月時点の情報です。



絶品 水戸の納豆料理が味わえるお店

水戸まちなかMAP

本場水戸 納豆みやげ

納豆 水戸市内 製造会社

天狗納豆 株式会社

1910年(明治43年)創業。笹沼清左衛門の次男・辰蔵が創業者で、納豆スナックや納豆ふりかけのほか、天狗のイラストが目目を惹く前掛けなども販売しています。水戸市柳町1-13-13 ☎029-221-4225

干し納豆…756円

兵士の携帯食としても用いられた伝統食。国産大豆を使用し、旨みが凝縮した納豆が味わえます。酒の肴、おやつ、お茶づけにもピッタリです。(天狗納豆)



雪あかり…277円

全国納豆鑑評会において第26回特別賞、第24回優良賞、第17回優秀賞に輝いた逸品！豆は大きめで、ほんのり甘い、濃い大豆の味わいが堪能できます。(水戸納豆製造)

水戸納豆製造 株式会社

1929年(昭和4年)創業。「雪あかり」に加え、「紅ずきん」「青神楽」など、こだわりのある新しい商品の開発に力を入れています。水戸市本町3-8-6 ☎029-221-4281

だるま食品 株式会社

1948年(昭和23年)創業。伝統的な納豆の他、「スタミナ水戸納豆」「納豆チーズディップ」など、30種類以上の納豆商品を揃えています。水戸市柳町1-7-8 ☎029-221-7068

だるま納豆5個入パック…788円

地元茨城県産小粒大豆を使用したパック納豆90g×5個入セット。歯ごたえのしっかりした食感が特徴です。(だるま食品)

納豆料理が味わえるお店一覧

★2023年6月時点の情報です。表示価格は税込(10%)です。メニュー内容や価格等は変更になる可能性があります。あらかじめご了承ください。

- 1 洋食

納豆ハヤシオムライス…980円
ふわふわオムレツと納豆、ソースの相性抜群♪テイクアウトもOK!
洋食屋 花きやべつ
☎029-306-6850
住/水戸市南町2-6-31 加瀬ビル1F
営/11:00~15:00 [テイクアウト~18:00]
休/日・祝 終日OK!
- 2 居酒屋

なっとう巾着あげ…550円
あげで納豆を包みパリッと揚げた納豆の風味が引き立つ逸品!
鳥吉 水戸店
☎029-232-0333
住/水戸市南町2-1-58 エコルドミビル2F
営/17:00~L.O.22:30
休/日・祝 デイナーのみ
- 3 和食

ねばり丼…1,280円
オクラ+とろろ+旬の魚介♪「水戸の名物どんぶり」
和亭しゃぶ処 美菜
☎029-224-3005
住/水戸市宮町2-4-26 みまつホテル2F
営/11:00~14:30、17:00~L.O.21:30
休/無 終日OK!
- 4 居酒屋

納豆チーズオムレツ…693円
奥久慈卵に納豆とチーズを混ぜ込んだ優しい味わいのオムレツ
大衆酒場 鳥らんど
☎029-231-9244
住/水戸市宮町2-5-6
営/17:00~L.O.23:00 [全・土~L.O.翌2:00]
休/日・祝 デイナーのみ
- 5 和食

納豆天ぷら…770円
野菜に納豆を挟んで揚げた一品
マグロの納豆あえ(550円)も絶品
日本料理 吉水
☎029-221-0257
住/水戸市宮町2-7-28
営/11:00~14:00、17:00~22:00
休/日・祝・土昼 終日OK!
- 6 居酒屋

納豆とオクラのキツネ揚げ…520円
納豆とオクラ、Wのネバネバが美味しい! その他の納豆料理も充実。
肴や 魚 姫 うおひめ
☎029-239-5520
住/水戸市宮町2-3-2
営/17:00~L.O.23:00
休/日、又は連休の場合最終日 デイナーのみ
- 7 居酒屋

五色なっとう…950円
タコやマグロ等の新鮮な魚介と、納豆を混ぜて頂く、食感も楽しめる逸品。
和・菜・肴 かの木 千
☎029-224-1639
住/水戸市宮町2-2-5
営/11:00~14:00、17:00~22:00
休/日 終日OK!
- 8 居酒屋

納豆メンチ…650円
納豆とひき肉を練り合わせた160gのビッグメンチを大根おろしで♪
陽菜田-hinata-
☎029-233-2663
住/水戸市宮町1-3-23 神田ビル2F
営/17:00~22:00 L.O.21:00
休/日・祝 デイナーのみ
- 9 居酒屋

納豆もつ煮…748円
『黒澤醤油』の味噌を使ったもつ煮に納豆が絡む! 納豆天ぷらもぜひ!
茨城特産大衆酒場 志音 しゃん
☎029-279-2897
住/水戸市宮町1-3-25 2F
休/不定休
営/平日17:00~L.O.22:30、土日祝15:00~L.O.22:30 デイナーのみ
- 10 和食

上天納豆そば…1,780円
常陸秋そばと、納豆と本格つゆで絡めて食す。天ぷらがのった贅沢な逸品。
蕎麦処 まち庵 エクセル店
☎029-291-8738
住/水戸市宮町1-1-1 エクセル本館6F
営/11:00~21:00 L.O.22:00
休/無 終日OK!
- 11 居酒屋

きつね納豆の七福来塩唐辛子…560円
みかんの酸味と豊かな香り
塩入り七味唐辛子が絶妙!
常陸之国 もんどころ 水戸サウスターワ
☎029-224-6454
住/水戸市宮町1丁目7-33 11F
営/17:00~24:00
休/無 デイナーのみ
- 12 和食

納豆アイス…480円
水戸名物の納豆や常陸牛のメニューが充実しています。
わさびの花
☎029-303-1300
住/水戸市宮町1-7-20 ホテルテラスガーデン水戸1F
営/17:00~23:00
休/日 デイナーのみ
- 13 居酒屋

田吾作納豆…935円
鮮度抜群のお刺身の切れ端を使った名物メニュー。ご飯にかけても絶品!
田吾作 月
☎029-246-6466
住/水戸市城南2-4-8
営/17:00~23:00
休/日・不定休1日 デイナーのみ
- 14 寿司

梅しそ納豆巻き…275円
定番の納豆巻きに梅と紫蘇を加えてさっぱりとさらに美味しく♪
Sushi Dining 蛇の目 じゃのめ
☎029-231-8991
住/水戸市城南1-3-12
営/11:30~13:30、18:00~22:00
休/日・祝土の昼 終日OK!
- 15 居酒屋

お出で食べる納豆チーズオムレツ…990円
やさしい味のお出しをかけた水戸産納豆を使用した和風オムレツ
酒趣 本店
☎029-302-1103
住/水戸市城南1-5-16 第二吉ビル1F
営/18:00~23:00 [全・土~24:00]
休/日 デイナーのみ
- 16 居酒屋

梅と納豆のきつね揚げ…720円
油あげに梅と大葉と納豆を包んで、「カリッ」と仕上げたお酒に合う逸品。
酒場「恵風」めくみかぜ
☎029-303-5488
住/水戸市城南1-3-27
営/17:00~24:00 L.O.23:00
休/火・土 デイナーのみ
- 17 居酒屋

納豆と山芋の鉄板焼き…858円
九州の料理山芋鉄板焼きと、茨城の名産品納豆が夢のコラボ!
ぐるめ酒房 富栄
☎029-350-8818
住/水戸市中央2-8-41
営/17:30~23:00 L.O.22:30
休/月 デイナーのみ
- 18 ラーメン

水戸納豆らめめん…1,000円
スープは赤味噌、白味噌からお選び頂けます。地元で人気の天狗納豆使用。ぜひご賞味あれ!
蘭丸 らんまる
☎029-291-3983
住/水戸市中央2-4-3
営/11:00~24:30
休/不定休 終日OK!
- 19 和食

海老真丈と納豆真丈の変わり衣揚げ…900円
刻んだ納豆と白身魚のすり身を合わせたふんわり触感の磯辺揚げ。ディナー限定。
とう粹庵
☎029-305-7560
住/水戸市千波町2755-1
営/11:30~L.O.14:00、17:30~L.O.21:00
休/火・祝(祝日と重複の場合は翌日) 終日OK!
- 20 和食

蕎麦納豆定食…1,100円
蕎麦納豆一本! The水戸定食です。水戸産コンヒカリ、茨城の旬小鉢付き。
水戸 門のまえ
☎029-350-4180
住/水戸市常盤町1-3-1 偕楽園東門マエ
営/10:00~16:00 [観梅期間~18:00、ディナー要予約]
休/無 終日OK!



1936年 水戸土産としての納豆

1889年の水戸鉄道開通によって旅行者で賑わっていた水戸駅前広場で土産品としての納豆販売が始まり、好評を博しました。1936年には常盤線水戸駅ホームで納豆の販売を開始し、人気を呼びました。



1987年 優良観光土産品審査会開始

水戸市は優良土産品を優良観光土産品として登録し、推奨する審査会を発足。納豆関連商品も水戸市を代表する土産品として、わらつと納豆のほか、そぼろ納豆やばし納豆等、多数登録されています。



2008年 水戸駅に「水戸の納豆記念碑」建立

水戸駅での納豆販売開始から120年を迎えようとする2008年に、茨城県納豆商工業協同組合によって建立された「水戸の納豆記念碑」。現在は多くの観光客が写真を撮る観光スポットにもなっています。



2012年 水戸市マスコットキャラクター「みとちゃん」誕生

水戸の魅力を市内外に発信するため、2012年誕生。わら納豆の被りものと梅の髪飾りが特徴の女の子です。その見た目から「なっとうちゃん」と声をかけられることも? 水戸黄門に憧れ、いずれは全国行脚を考えているそう!