

ひたち物語

～ひたちらしさの数々～

“ひたちのめぐみ”





田植えが終わったばかりの水田（中里地区）



市北部にある十王地区では、露地栽培による少量多品目栽培が行われています。最近では西洋野菜といった珍しい品種を取り扱う農家も増えています。収穫された野菜は、直売所や小売店で販売され、地元で消費される「地産地消」として流通し、私たちの食卓を彩ります。



十王地区で収穫された色とりどりの夏野菜（写真左上・右、下左・中・右）



農

地形・気候を活かした 多様な農業



稲刈りの時期を迎えた稲穂（下土木内町）

日立市は明治中期まで、農・漁村が点在する地域でしたが、工業都市としての発展や1960年代の高度経済成長に伴い、耕地面積・農家数は減少しました。

現在は、自然の地形・気候を活かした多様な農業が主に北部、西部、南部などで営まれています。

本市の農業の傾向につい

て農業産出額ベースで見ると、米が最も多く、次に野菜、果実、いも類、雑穀、豆類となっています。畜産は大部分が肉用牛で、一部が養鶏です。肉用牛は肉質の良い「常陸牛」が生産されています。

久慈川や茂宮川、十王川、東連津川の流域は水田地帯が広がる“米どころ”となっ

ています。

十王地区では多種類の露地野菜栽培のほか、肉用牛の肥育、鶏卵の採卵といった畜産業も行われています。

中里地区では、かつて葉たばこ栽培が盛んでしたが、ぶどう・りんごなどの果樹園に転用し、現在は「日立中里フルーツ街道」として秋には多くの来園者で賑

わっています。また、折笠地区では海に近く、夏でも涼しい気候を活かしたぶどう栽培が行われています。

久慈・茂宮川流域の良質な土壌で育つ「茂宮かぼちゃ」と「茂宮はくさい」は本市の特産品として高い評価を得ています。

これらの農産物の大部分は農産物直売所や地場産を

取り扱う小売店で販売され、消費者のもとへ流通します。

近年は、自然志向やアウトドアブームの高まりから、気軽に農作業体験ができる場として、市内に点在する市民農園（3か所）・体験農園（1か所）へのニーズが高まり、多くの市民が土と親しみ、野菜を作る楽しさを体感しています。



中里地区にある田舎体験農園

【参考文献等】
『新郷土日立 地理（改訂二版）』（日立市教育委員会）
『農業センサス2020』（農林水産省）
『農林水産省 HP』（<https://www.maff.go.jp/>）
『日立中里フルーツ街道 HP』（<https://hitachi-nakazato-fruitsroad.com/>）



市西部にある中里フルーツ街道のりんご園

農
ひたちのめぐみ

ひたちで採れる
はたけのめぐみ

日立市では、海と山が近接する地理的な条件や、夏は涼しく、冬は暖かい気象条件を活かし、さまざまな農産物が栽培されています。今回はその中から、日立市ならではの特徴的な農産物をご紹介します。



「色・形・味」いずれも最高品質の折笠ぶどう

～ひたちを味わう～
魅力的な農産物



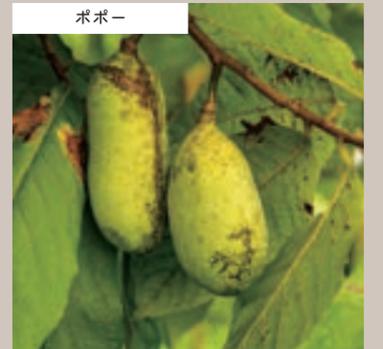
折笠ぶどう

折笠ぶどうは、海からほど近いぶどう園で、樹がミネラルを多く含んだ風に当たりうま味のがるともいわれ、爽やかな甘みとみずみずしい食感が特徴です。



中里りんご

中里りんごは、収穫まで葉を残す「葉とらずりんご」で、葉で作られた養分が蓄えられ、多少色むらがあるものの味が濃く糖度の高い甘味が特徴です。



ポポー

ポポーは、販売・流通がほとんどないことから「幻の果実」と言われています。特有の甘い香りを活かしたワインやアイスクリームが人気商品となっています。



茂宮はくさい

「茂宮はくさい」は市南部を流れる久慈川と茂宮川の栄養豊富な沖積土壌の恵まれた茂宮地区で栽培され、肉厚でみずみずしく、芯が細くやわらかいのが特徴です。



茂宮かぼちゃ

茂宮地区の特産品「茂宮かぼちゃ」は甘みが強く、ホクホクとした食感が特徴です。低農薬・ミツバチ交配で栽培され、6月～7月上旬に収穫を迎えます。



原木しいたけ

市北部の黒坂・高原地区や中里地区では品質の良いクヌギ・ナラなどの原木を活用し、原木しいたけの栽培が行われています。肉厚で香り高いのが特徴です。

担い手育成 茂宮かぼちゃ塾

日立市地域ブランド認定品「茂宮かぼちゃ」は、生産者の高齢化・担い手不足などが大きな課題となっています。

日立市は、担い手を目指したいという人を募集し、1～2年かけて農家から栽培方法を指導してもらい「茂宮かぼちゃ塾」を立ち上げました。

令和5年2月初旬に行われた開講式には20～60代の男女17人が集まり、播種や温度管理などに関する講義を熱心に聞いていました。

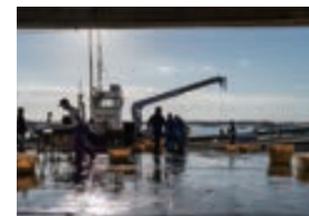




底びき網漁



会瀬漁港では、県内唯一の定置網による漁を行っています。
 網を一定の場所に置いて回遊する魚を獲ることから、過剰漁獲にならず、継続的な漁業が可能となる「環境にやさしい漁法」として注目されています。
 春にはマダイが多く水揚げされ、一年を通してアジ、サバ、ブリなどが獲れます。



会瀬漁港の水揚げの様子



定置網漁



船びき網漁



底びき網漁で水揚げされたヤリイカ

魚

全国屈指の好漁場 多様な漁業

日立市沿岸は、東及び東北東に流れる黒潮（暖水）と沿岸を南下する親潮（冷水）がぶつかる海域で、一年を通じて好漁場となっています。

南北に伸びる海岸線には、日高・会瀬・水木・久慈の4つの漁港と漁業の用に供されている川尻・河原子の2つの港湾が点在し、各港

で様々な漁法により多種多様な魚種を漁獲しています。

市内で水揚げされる主な魚種はシラス、サバ、ブリ、メヒカリ、アンコウ、イカ、タコなどです。

水揚げされた新鮮な魚は、仲買業者等により水戸市公設地方卸売市場や豊洲市場等に出荷されるほか、市内の地魚を取り扱う小売店や

飲食店、消費者へ販売されます。

川尻港は主に底びき網（メヒカリ、イカ、タコ、カレイ等）、船びき網（シラス、コウナゴ等）、はえ縄（ヒラメ、スズキ、タイ、メバル）、一本釣り（ヒラメ）が行われています。

会瀬漁港は主に定置網漁

でアジ、サバ、スズキ、タイ、ブリ、メジマグロなどが水揚げされています。

河原子港では固定式刺し網（ヒラメ、カレイ、アイナメ等）、船びき網（シラス、シラウオ）、採鮑（アワビ）、一本釣り（マダコ、ヒラメ等）が行われています。

久慈漁港は市内最大規模の漁港で、沿岸漁業（船びき網、流し網、サヨリひき

網、底びき網など）が行われ、ヤリイカやメヒカリなどが多く水揚げされます。

また、小学5年生から中学3年生を対象にした「ひたち水産業探検少年団」が、市の漁業や船びき網漁の体験、地魚を使った料理教室などの活動を通じて、子どもたちに水産業や魚食の魅力を伝えています。



【参考文献等】
 『新郷土日立 地理（改訂二版）』（日立市教育委員会）
 『漁業センサス2018』（農林水産省）
 『第2次日立市水産振興計画』（日立市農林水産課）
 『いばらきの地魚取扱店サイト』（<http://www.ieg.jf-net.ne.jp/jizakana/index.html>）



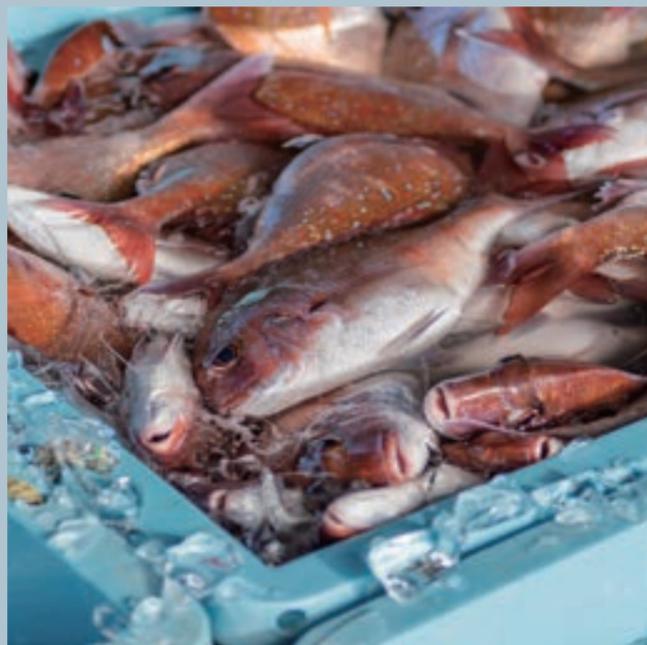
会瀬漁港で水揚げされた新鮮な魚（写真上・下）



ひたちで採れる うみのめぐみ

日立市は、南北 35 km に及ぶ海岸線に、古くから沿岸漁業の拠点が点在し、黒潮と親潮が交差する好漁場でさまざまな魚種が水揚げされています。

今回はその中でも特に“美味しい”、“珍しい”、“高鮮度”な、日立市ならではの特徴的な水産物をご紹介します。



～ひたちを味わう～ 魅力的な水産物



タコは年間を通して多く水揚げされ、地元では馴染み深い水産物です。特に、日立沖で獲れたミズダコとヤナギダコを「さくらダコ」と称し、「市の魚」として定めています。



地元久慈漁港のしらす漁は、全国的にも珍しい「1 艘曳き」で、1 回の網入れ時間が短いことから魚の傷みが少なく、しらすを鮮度良く水揚げすることができます。



茨城の海に春を告げる魚のひとつがサヨリ。長く伸びる下顎と、短い上顎の受け口が特徴。骨は硬くなく、皮もとりやすいことから、簡単にさばくことができます。



奈良時代に編纂された常陸国風土記には、当時の日立市沿岸で獲れたアワビを、不老不死の仙薬「石決明」と呼び、天皇に献上していたと記されています。



茨城沖で獲れるアンコウは、茨城の冬の味覚として人気で、アンコウの吊るし切りは迫力があり見物です。「常磐もの」として高く評価されています。



光る目が印象的なメヒカリ。水深 100 ～ 300m 付近の海底に生息する深海性の魚です。唐揚げにして一口かじると旨みがこぼれ、とろけるような味わいです。

漁業の改良と三代芳松

大正初期頃までのイワシ漁は、網を人力により船に引き揚げていましたが、1926（大正 15）年に久慈村（現 久慈町）出身の三代芳松が動力付き漁船の機械力によって網を巻き揚げる「改良揚繰網漁法」を考案し、イワシの漁獲量が飛躍的に伸びました。

当時の茨城県の漁村ではこぞってこの漁法を採用し、県内のみならず全国の漁村にも広まっていきました。

現在、久慈漁港入口には三代芳松を顕彰する石碑とともに、双眼鏡を手に沖を見ている彼の銅像があります。



日立のおいしい、新鮮があつまる

毎日、日立市の新鮮な農水産物が集まる、2つの直売施設をご紹介します。地元だけでなく、市外・県外にも多くのファンがいる「十王物産センター 鶉喜鶉喜」と「道の駅 日立おさかなセンター」の魅力に迫ります。

野菜ソムリエ
こだわりの直売店

十王物産センター 鶉喜鶉喜

露地栽培を中心とした季節の野菜をはじめ、加工品、地酒、米など幅広い商品を販売。
今年でオープン20周年を迎える、安心・安全・新鮮が自慢の直売所です。



十王物産センター 鶉喜鶉喜

日立市十王町伊師 528-1 / TEL 0294-39-3126 /
AM 9:00 ~ PM 6:00(3-10月)・PM 5:00(11-2月) /
定休日 毎週火 / 日立北 IC から車で10分 / 70台

十王物産センター 鶉喜鶉喜は、市北部の農業が盛んな十王町にある農産物直売所です。

広い店内にはたくさんの野菜や特産品が並び、敷地内には野菜の苗などを販売するガラスハウスもあります。

市場の価格に左右されることなく、常に安く新鮮な野菜を提供することから、地元消費者のみならず、県外からも足を運ぶ人がいるほどの超人気店です。

「野菜ソムリエ」や「食の検定」の資格を持つ販売員から、保存・調理の方法などを詳しく教えてもらうことができます。



販売する野菜は、使用した農業などの情報を記録する「生産履歴の管理」を徹底し、消費者に安全・安心・新鮮なひたちのめくみを提供しています。

公式HP

公式Instagram

露地栽培で収穫された野菜を取り扱うため、その時期に一番美味しい、旬のものが店内に並ぶのが特徴です。

毎日が新鮮！！ 道の駅 日立おさかなセンター

地元漁港で水揚げされた魚介類をはじめ、加工品(干物)など幅広い商品を販売。
場内には新鮮な魚介を使った料理を提供する食事処もあります。



道の駅 日立おさかなセンター

日立市みなと町 5779-24 / TEL 0294-54-0833 /
午前9時から午後6時まで / 定休日 なし /
日立南太田 IC から車で10分 / 95台

道の駅 日立おさかなセンターは、市南部の久慈漁港にほど近い所にある、地魚を中心とした「魚介」を取り扱う道の駅です。「魚市場スタイル」の店内には、地元久慈・川尻・会瀬・河原子などの港で水揚げされた新鮮な旬の魚介が所狭しと並びます。

敷地内には、その日に水揚げされた魚介でメニューが決まる「漁師食堂」や本場の職人が握る寿司屋もあります。

日ごろは「地元住民の台所」として、週末には多くの観光客をお迎える「観光情報発信の拠点」としてにぎわっています。



暖流と寒流の交わる「常磐沖」は、ミネラルが豊富で身の引き締まった美味しい魚の宝庫です。

公式HP

毎日、地元で水揚げされた新鮮な魚介類を、リーズナブルな産地価格で購入できるのも魅力の一つです。

ここがすごい！ 日立おさかなセンター

- 味勝手丼！** 新鮮な海鮮素材を勝手気ままに丼にのせていくシステム！
- 海鮮炙焼き！** 新鮮な魚介を購入してその場で焼いて食べられる！
- 日立みなとマルシェ！** 毎月第4日曜日に開催！（コロナ禍により規模縮小にて開催）



自然をあなたに
奥日立きららの里
ほっこりとワクワクに出会おう

「奥日立きららの里」は市の山間部にある、豊かな自然環境に囲まれた体験型レクリエーション施設です。

東京ドーム10個分の敷地に、キャンプ場やケビンといった宿泊施設のほか、BBQテラスやアスレチック広場、ドッグランなどが点在。様々なアトラクションを楽しむことができます。

～オートキャンプ場～

全20サイト全てにAC電源が付き、炊事棟・シャワー棟・トイレ棟も隣接することから、初心者でも気軽にキャンプを楽しむことができます。レンタル品が充実しているのも魅力のひとつです。



奥日立きららの里
【住所】日立市入四間町 863-1
【TEL】0294-24-2424
【営業時間】9:00 ~ 17:00
【定休日】毎週月曜日と年末年始
【入場料】320円(大人)、100円(子供等)
【アクセス】
車：常磐自動車道日立中央ICから10分
電車：JR常磐線日立駅下車、東河内行きバスで30分



日立市産食材を使った
“絶品キャンプ飯”



今回は「十王物産センター 鶏喜鶏喜」と「道の駅 日立おさかなセンター」で揃えた、新鮮な地元産の食材だけを使った“絶品キャンプ飯”をご紹介します！

十王物産センター 鶏喜鶏喜では、大根、ニンジン、ネギ、ブロッコリー、白菜、原木しいたけのほか、卵、味噌を購入し、道の駅 日立おさかなセンターでは、地場産のタコ、しらす、メヒカリ、あんこうを調達しました。

豊かな自然の農水産物で作ったキャンプ飯は、まさに“絶品”。山のキャンプ場で、新鮮な魚介類を味わう“ひたちらしい”キャンプを楽しんでみてはいかがでしょうか。



～あんこうのどぶ汁～

水を使わず、あんこうと野菜から出る水分だけで煮込む「どぶ汁」はコクがあり、鶏喜鶏喜“特製味噌”との相性もバッチリ！



～メヒカリとしいたけの網焼き～



～タコヒブロッコリーのアヒージョ～

～しらすのせ卵かけご飯～



オートキャンプ場のほかにも、全長1,188m・高低差約70mを一気に滑り降りる日本一長い滑り台「わくわくスライダー」、品揃え豊富な「駄菓子屋きらら商店」、スイーツや軽食を提供する「きららカフェ」など様々なアトラクションを楽しむことができます。

アウトドアの定番に加え、ちょっと変わった体験ができる「きららの里」で是非、ほっこりとワクワクを探してみてください。



中里地区の水田



夜明け前の河原子港

2023.3 発行

ひたち物語～ひたちらしきの数々～“ひたちのめぐみ”

日立市市長公室広報戦略課

茨城県日立市助川町1-1-1

TEL 0294-22-3111 内線 314

MAIL kochoep@city.hitachi.lg.jp

HP <https://www.city.hitachi.lg.jp/citypromotion/>

【「ひたち風」HP からご覧になれます】



ご覧になった感想等をお聞かせください。