



花き類

土浦市の花きは、露地栽培ではグラジオラス、菊、ヤナギなどを中心に、施設栽培ではアルストロメリア、バラなどが生産されています。中でもグラジオラスは、県の「花き銘柄産地」にも選ばれていて、全国でも有数の産地です。

また、地元の花の生産を広く知ってもおうと、毎年「土浦市花の展覧会」を行っています。

The top row contains three images. On the left is a close-up of a single pink gladiolus flower with green leaves. In the center is a field of many red gladioli. On the right is a photograph of a person in a red shirt harvesting gladioli in a field.



A close-up photograph of several pink and white flowers with yellow centers, likely Alstroemeria, growing on green stems. The flowers are in various stages of bloom, with some showing prominent yellow stamens. The background is a soft-focus green, suggesting a garden setting.

アルストロメリア



グラジオラス

A photograph showing several workers in a greenhouse environment. They are wearing gloves and are focused on processing long green onions, likely for export. The workers are standing at a long table covered with the green onions.



土浦の

特産品

『土浦市の特産品は?』と尋ねられたら、皆さんはどう答えますか。土浦市には、豊かな自然や風土を活かして、地元の人たちが心を込めて作っている特産品がたくさんあります。今号では、皆さんに長く愛されてきたロングセラーの名産品から、地元の素材を活かした加工品まで、わがまちが誇る特産品の数々を紹介します。

広報つちうら No.1066 4

レンコン

土浦市は、全国生産量第1位(約500haの作付面積)を誇るレンコンの産地で、特に霞ヶ浦湖畔では、低湿地帯の特性を生かした栽培が盛んです。夏、一面に広がる「ハス田」に花が咲き乱れるさまは、ほかでは見ることで見えない景色であることから、観光客にも人気です。



土浦のレンコン

品質の良いレンコンは、水温の高い豊富な水と肥沃な土地で作られるため、霞ヶ浦沿岸は理想的な栽培地です。栄養価が高く、シャキッとした歯ざわりが人気です。また、レンコンを加工したうどん、漬物、お茶などの加工品が種類豊富にそろっています。



ハスの花

7月下旬から8月上旬になると、青々としたハスの葉の中に白やピンクの花が咲き、鮮やかなコントラストを生み出します。



つちうら咖喱物語

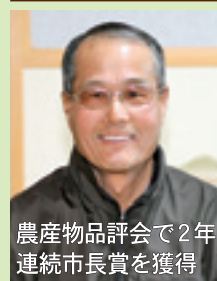
カレーによる食のまちづくり「つちうら咖喱物語」。その認定カレーは、特産品のレンコンを使うことが条件になっています。毎年行われる「土浦カレーフェスティバル」では、市内外からの観光客の舌を楽しませています。



土浦のレンコンが紹介されました

「いばらき大使」の磯山さやかさんが県内の観光スポットや特産品を紹介する『磯山さやかさんの旬刊! いばらき』(テレビ朝日)で、土浦のレンコンを使った料理や収穫風景が紹介されました。放映はすでに終了していますが、県ホームページ(<http://www.pref.ibaraki.jp/isoyamatv/index.html>)でご覧になれます。

Interview



農産物品評会で2年連続市長賞を獲得
飯村留吉さん
(田村町)

後継者に栽培技術を伝授したい

土浦市は、霞ヶ浦に隣接した湿地帯と冬でも暖かい気候に恵まれ、レンコン栽培にとても適しています。

土浦市のレンコンの特徴は、なんといっても形がきれいなこと。そして味も歯ざわりも日本一です。お客様から「こんなきれいなレンコン見たことないです。感動しました」と言ってもらえると、やってよかったと思います。米作りより手作業が多く、傷をつけないように収穫しなくてはならないので、かなりコツが要ります。私もその技術を習得するまで何年もかかりました。

レンコン栽培は、決して甘くはないですが、やりがいのある奥深い仕事です。最近では、若い後継者が増えてきたので、栽培技術を伝授し、将来につなげていきたいと思っています。



レンコン掘り体験



胴付長靴をはき、いざハス田へ! がんばるぞ!

泥に足が取られてうまく歩けない。

折っちゃいました。ごめんなさい。

全然見つからない...

あったー!!

池田さんが掘った手前のレンコンに比べ、私の掘ったものは、収穫の際に傷をつけてしまい、変色してしまいました。



本紙編集者が、田村町の池田悟康さんのハス田でレンコン掘りを体験してきました。

ハス田の中は思っていたよりも温かく、外で立っているほうが寒いくらいです。深さは、意外と浅く、場所により50〜60cmほど。収穫している人が胸のあたりまでつかっているのは、ひざについて低い姿勢で収穫しているからでした。

ハス田の中で大きなホースを右手で持ち、左手で泥の中のレンコンを探します。見つけたら、周りの泥を水压で吹き飛ばすのですが、勢いがとても強く、持っているのも一苦労。大きなレンコンを見つけたーと思つてつかんだら、池田さんの腕でした...

レンコンはとても繊細です。手で触れただけでもすぐに傷がついてしまうので、泥の中から上げると、大切に舟にのせて運びます。

収穫されたレンコンは、まず余分な芽や根っこを包丁で切り落とし、コンプレッサーでさっと泥を落としましたあと、スポンジで仕上げます。

ここまでくると、いよいよ作業も終盤。出荷するため、きれいなパックにレンコンを箱に詰めます。

レンコンが私たちの元に届けられるまでには、手作業で難しい重労働をこなすなど大変な苦労がありました。根気よく指導くださった池田さんとレンコン農家のみなさん、ありがとうございました!

霞ヶ浦の水産物

霞ヶ浦は、日本で2番目に大きく、ワカサギ、シラウオ、フナ、ウナギ、エビなどの豊富な水産資源に恵まれた湖です。そのため、土浦市でも古くから漁業が盛んに行われ、これらを原料とした佃煮や煮干しなど地域性豊かな水産加工品は、地域の特産物として県内はもとより全国各地の消費者から広く親しまれています。



水産加工物

良質な水産物の宝庫であり、特にさまざまな魚を伝統の技で仕上げた佃煮は、郷土の味を代表する逸品です。ワカサギやフナの甘露煮、干しエビなどがあります。



帆曳船

シラウオ・ワカサギ漁は、かつて風の力を利用する帆曳船で行われてきました。現在は主に動力漁船によって漁獲されていて、帆曳船は観光用として親しまれています。



ワカサギ(公魚)

ワカサギは霞ヶ浦を代表する魚として、「県の淡水の魚」に指定されています。また、江戸時代に当時の麻生藩主が、将軍家光公に焼きワカサギを献上したことから「公魚」と呼ばれるようになったと言われています。



大切な水産資源を守るために

霞ヶ浦漁業協同組合や市は、霞ヶ浦の水産資源を増やすために、ワカサギの人工ふ化やウナギの放流をしたり、魚の産卵育成の場となる水生植物帯の造成をしています。

ワカサギ漁に密着！

1



2



12月8日、霞ヶ浦でワカサギのトロール網漁取材してきました。

1 トロール網漁は、長さ30mくらいの網を船で曳いて、網の中に入ったワカサギを引きあげる漁法で、現在ワカサギ漁の主流になっています。

2 取材にご協力いただいた野田鎮一さん(川口二丁目)

3 沖合いで数時間網を引き続け、辺りが明るくなり始めると船を止め、網を引き上げます。

4 船と網をつなぐ綱を手繰り寄せ、さらに、ワカサギの入った網を引き上げます。全て手作業で行われるので、風が吹く湖上での作業は大変です。

5



5 網を引きあげると、銀白色のワカサギが網のなかでぴちぴち跳ねていました。

6 獲れたてのワカサギは、とても張りがあり、きらきらと輝いていました。

7 水揚げされたワカサギは、新鮮なうちに水産加工業者のもとへ運ばれ、佃煮や焼き物、甘露煮などに加工され、私たちの食卓に並びます。



Interview

ワカサギの本当のおいしさを知ってほしい



霞ヶ浦漁業協同組合員
佐野孝男さん
(中村西根)

ワカサギ漁は、夜明け前にトロール網を入れ、日の出まで、網を引き続けます。早朝の湖は風も強く、船が凍るくらい寒い日もあり、天候に左右されるのが一番大変です。ワカサギは、鮮度が命。獲れたワカサギは、すぐに地元の水産加工業者に直接集荷され、佃煮や甘露煮などに加工されます。お正月料理としてもとても人気があります。ワカサギは淡泊な味なので、天ぷらはもちろんフライやマリネなど洋風に調理して食べてもおいしいですね。霞ヶ浦のワカサギは、大きく、骨がやわらかいので、食べやすいと思います。最近の子どもたちは、魚をあまり食べませんが、ワカサギはカルシウムが多く、栄養たっぷりなので、たくさん食べて、本当のおいしさを知ってほしいと思います。

常陸秋そば

全国のそば職人から高い評価を得ている「常陸秋そば」。その魅力を知ってもらおうと、栽培農家が収穫までの管理を行うそばのオーナー制度があるほか、そば打ち教室も定期的に行われています。



香り高く、滋味溢れる茨城が誇るブランド品種です。そば粉や乾めんも販売されているので、ご家庭でも気軽に楽しめます。



そばうち体験

藤沢小学校では、大畑そば愛好会の指導のもと児童たちが自分たちで育てたそばで、毎年そば打ちを体験しています。

ほかにも 特産品が もりだくさん



霞ヶ浦、亀城など観光名所にちなんだお菓子や、名産品を使ったお菓子が揃っています



つちまるグッズ

市制70周年を記念して誕生したイメージキャラクター「つちまる」。関連グッズも増えています。



醤油

醤油の原料である大豆や小麦が豊富にとれたことから、名醸地として有名です。



花火グッズ

土浦全国花火競技大会に関連するネクタイやTシャツ、マフラータオルなど種類豊富に揃っていて、お土産に喜ばれています。

観光土産品の現状と未来

土浦市は、霞ヶ浦に生息しているツカサギなどの水産物やレンコン、そばなどの農産物があり地域資源に恵まれたまちです。

土浦観光土産品協会は、地元の資源を有効活用し、魅力ある観光土産品を開発販売することを目的に昭和48年に発足し、水産物、農産物、菓子、納豆を取り扱う業者が集まり活動しています。

水産物は江戸時代から伝わる佃煮や甘露煮などに加工され、家庭用や観光土産品として販売されています。農産物は野菜としてだけでなく、粉末加工技術の進歩により菓子やめんなどとして販売され好評を博しています。昨今では、佃煮と洋菓子のコラボレーション商品やカレーを使用した菓子なども開発され、地域の特性に適した商品開発が進んでいます。

今後も、経済状況やライフスタイルの変化により、観光土産品を取り巻く環境も変化することが予想されますが、佃煮など伝統ある技術と新しい加工技術を活用して、時代のニーズに順応した商品開発を進めていきたいと思っています。



土浦観光土産品協会
会長
瀬古澤 擴さん



土浦市観光協会
専務理事
酒井房男さん

土浦市の特産品について

土浦市は、自然環境に恵まれた歴史と文化のまちです。そんな環境の中で生み出された水産物やその加工品、醸造品、菓子などは高い評価を得ています。特に生産量日本一を誇るレンコンを使ったお菓子や加工品などは、土浦の味覚としてお客様から好評を頂いています。

また、土浦市はカレーのまちとして、飲食店などの協力を得、カレーによるまちづくりを実施しています。レンコンを使ったサブレ、めんなどの加工品、醤油や日本一と謳われる「土浦全国花火競技大会」の関連グッズ、カレーなどを土浦市観光協会の直営店で販売しており、土浦のお土産としてお客様に喜ばれています。

さらに、土浦市観光協会では観光物産交流事業で天童市等との交流を通じ、土浦の味覚と土産品のPRに努めているところです。今後は、更なる土浦市の観光と土産品の販路拡大に努めます。

土浦産「常陸秋そば」

「常陸秋そば」は、現在県内各地で栽培されており、そば独特の香りや風味、甘みが強く、全国の有名そば職人から高い評価を得ています。

土浦産の常陸秋そばは、合併以前の自治体時代に、稲作の生産調整により、休耕田において転作の代替え作物として導入されました。

農業公社の設立後には、生産農家の収入安定を支援するため、特産品育成事業の一環として玄そばの買取り販売等を行うようになり、地場産の特産加工品としてPRされるようになりました。この結果、栽培農家の生産意欲の向上や品質向上が促進され、茨城県および全国そば品評会に3年連続出展し、平成21年・22年度には全国そば品評会において優良生産の表彰を受けました。

今後は常陸秋そばの優良生産地としての特性を活かして、「そば打ち体験」「そばオーナー」などの体験型農業に取り組みながら「土浦産常陸秋そば」の特産化を図っていききたいと思います。



土浦市農業公社
事務局長
古屋義幸さん

編集後記

今回の特集では、土浦市が誇る数々の特産品を紹介しました。私たちの身近にこんな特産品もあったのかと「土浦市の隠れた逸品」を発見し、改めて土浦市の魅力に気づかれた方も多いのではないのでしょうか。

これらの特産品は、どれもその道のプロが作ったこだわりの品ばかり。生産者の知恵と技術そして愛情がたくさんつまっている、このまちにしかない、土浦ならではの特産品です。皆さんも、ぜひ土浦の特産品を堪能し、そのすばらしさを広く全国に紹介してください。