

か み す 名 品 型 録

人と風土がつむぐ
神栖の名品



茨城県神栖市



鹿島灘と利根川に
囲まれ、豊富な水資
源と温暖な気候に恵
まれた緑豊かなまち
神栖市。
このまちの職人と
風土がつむぐ、特産
品のストーリーを紹
介します。



Contents

サバ缶	4
干物	6
鮮魚	8
うなぎ	10
鹿島灘はまぐり	12
千両	14
ピーマン・ミニパプリカ	16
ユーカリ	18
籐	20
将棋盤	22
オリーブオイル	24
メロンパン	26
神栖市地域特産品	28
名品型録マップ	30





漁師まちで生まれた、絶品サバ缶

缶詰も鮮度が自慢

健康志向やアレンジの手軽さから、一大ブームとなったサバ缶。神栖市波崎は、サバ、イワシなどが豊富に水揚げされる日本有数の漁師まち。港の近くには水産加工業者が軒を連ねており、とれたての魚をすぐに加工して作られる缶詰は一味違います。

贅沢な味わいを生む素材

半世紀以上にわたり缶詰を製造している高木商店の強みは、黒潮と親潮がぶつかる豊かな漁場でとれた新鮮な魚を贅沢に使用していること。例えば、一般的なサバ缶に比べ倍ほど大きい真サバを使った「ねぎ鯖」、一年で最も脂ののった時期の「寒サバ」、一度も冷凍せず加工した「生詰め」など、素材の良さがストレートに味に出ます。

定番の味から洋風まで

高木商店の缶詰は、塩のみで味付けした水煮、麴入り味噌のkokがたまらない味噌煮といった定番商品に加え、焼き鯖や焼きいわしのアヒージョ、ムニエル風いわしなどオリジナルな味わいも多彩。新鮮さと美味しさと栄養が、ぎゅっと詰め込まれています。

■協力 (株)高木商店



干

物

サバの旨みが増す
熟成つけ汁

食卓に欠かせない干物

干物を焼く香ばしい匂いに、脂のは
ぜる音……。たまらなく食欲が刺激さ
れる瞬間です。水産加工品が豊富な神
栖市で、干物は昔から根強い人気を
誇ってきました。



全国で愛される越田のサバ

越田商店のサバ文化干しは、全国に熱烈なファンを持つ人気商品。脂ののった真サバを手作業で三枚におろし、髄を残すことでつけ汁にエキスが浸み出します。そのつけ汁が味の決め手。約50年間、塩とサバのエキスだけを継ぎ足し、熟成されてきました。48種類もの酵母菌や乳酸菌などの働きにより、無添加で旨みの凝縮した干物ができあがります。

焼きたても、洋食にも

干し方は天日干しと陰干しの2通り。焼き上がりにそれぞれ特徴があり、天日干しはパリッと、陰干しはジュシーな食感を楽しめます。冷めても一切くさみが出ないのが絶品の証。和食だけでなくフレンチやイタリアンなどさまざまな料理法に合い、味わう楽しみが広がります。

■協力 越田商店



鮮魚

とれたての鮮魚を、その日のうちに

波崎沿岸は豊かな漁場

日本の食文化を代表する刺身。食感、香り、脂ののり、甘みなど、鮮度と旬を繊細に感じ取るのが醍醐味です。神戸市波崎の沿岸は、黒潮と親潮がぶつかる豊かな漁場で、高級魚も水揚げされます。沿岸漁業が盛んで、新鮮な活魚を市場に送り出しています。

漁師の心意気を詰め込んで

家族で沿岸漁業を営む黒田丸は、時期により固定式刺網漁、小型底引き網漁、はえ縄漁などさまざまな漁法で漁

をしています。この日は午前2時に出漁し、朝8時には魚を満載して帰港。船からトラックに生きたまま水揚げし、すぐ作業場へ。水槽に移されたのは、ヒラメ、カレイを中心にホウボウ、タイ、ハタ、コチ、エビ、カニなどの多彩な魚介類。選別後、活け締め、箱詰めなどを素早く済ませ、午前中うちに豊洲市場へ向けて出荷されます。

■協力 はさき漁業協同組合

黒田丸



うなぎ なげ

秘伝のタレで
ふっくら香ばしく

手作業でていねいに加工

パートなどでも高級ギフトとして
人気を集め、全国から注文が舞い込む
小林商店の「国産うなぎ蒲焼」と「国
産うなぎ白焼」。小林商店は、かつて
神栖市で養鰻業を営み、現在は加工業
を専門とする、うなぎを知り尽くした
プロです。生きたまま届く上質な国産
うなぎを手作業で割き、厚みのある身
をふっくら香ばしく焼き上げます。



焼きたての美味しさを

蒲焼に使うのは、創業以来継ぎ足してきた秘伝のタレ。すっきりとした中にもコクのある甘みが絶品で、立ちのぼる香りもごちそうです。蒲焼・白焼とも作り置きはせず、その日のうちに発送するのも美味しさを届けるためのプロのこだわり。贈られた方が、今度は大切な方へ贈りたくなる、極上の逸品です。

■協力 (有)小林商店





鹿島灘はまぐり

漁師たちが守り育てる 地元の海の宝物

出漁は年にわずか数回

砂浜が続く鹿島灘の沿岸部は、はまぐりの好漁場です。ここで何年もかけて、大きく育つ鹿島灘はまぐり。平成7年に茨城県がブランド化し、貴重な国産はまぐりの高級品として全国に知られています。

驚くことに、はまぐり漁が行われるのは年に5、6回のみ。しかも1回の



漁にかける時間はわずか1時間半で、とる量や大きさも決められています。これほど厳しいルールがあるのは、平成20年代にはまぐりが枯渇の危機に瀕したため。はさき漁業協同組合はまぐり部会の皆さんが一丸となって漁獲制限を行い、さらに稚貝の放流を続け、かけがえのない資源を守ってきました。鹿島灘はまぐりは海が育んだ恵みであり、漁業者の努力のためのものであるのです。

身は肉厚で旨みたっぷり

鹿島灘はまぐりの特徴は、身がふつくと肉厚なこと。シンプルな焼きはまぐりは、焼いているときの香りや音もご馳走。アツアツを食べれば、旨みが口いっぱいに広がり、弾力のある食感が楽しめます。また、上品で濃厚な出汁は極上の味わい。定番の潮汁や酒蒸しはもちろん、鍋やカレーライスに入れても美味しくいただけます。

■協力 はさき漁業協同組合





千



兩

日本の正月を、華やかに彩る

縁起物を全国に出荷

お正月の縁起物として欠かせない千両。その名の通り千両箱や商売繁盛に通じ、赤い実は富と繁栄を表します。つやつやと輝く赤い実は、花の少ない冬に華やぎを呼び込むようです。神栖市では大正初期から盛んに栽培され、市の特産物として全国に出荷されています。東京卸売市場で茨城産の千両は6割以上のシェアを占め、その

9割以上が神栖市産。神栖市は日本の千両の産地です。

日光に当てず大切に育てる

栽培法には特徴があり、竹を組んだ「かくや」と呼ばれる囲いの中で3年以上かけて育てます。これは千両が直射日光を嫌うためで、葉が焼けるのを防ぐとともに、鳥害から実を守る効果もあります。年末の最盛期になると、かくや内は一面の緑の間に赤い実が覗



き、目にも鮮やか。収穫後も赤い実が落ちないように大切に扱い、手作業で余分な葉を落としてから出荷されます。

千両を長持ちさせるコツは、茎が固いため切り口を金槌でたたいてから水につけること。涼しいところに飾っておけば、長期間美しさを保てます。

■協力 JAなめがたしおさい



ピーマン



丸かじりしたくなる
瑞々しさ

苦味が少ない「みおぎ」

神栖市はピーマンの出荷量が日本一（平成29年農林水産統計）。しかもほぼ一年中、ピーマンの旬が続きます。なぜなら、春ピーマン・秋ピーマン・温室ピーマンを次々と収穫しているから。このように安定した周年出荷できるのは、神栖市の特徴です。

主に栽培されている品種は「みおぎ」で、柔らかくて苦味が少ないのが特徴。生でバリバリ食べられます。

温暖な気候と、水はけの良いサラサラした砂質の土は、ピーマン栽培に絶好の条件。環境にやさしい農業で、安全・安心で美味しいピーマンがすくすくと育っています。

果物みたいなミニニパプリカ

日本一のピーマンのまちで、新たに登場したのが色鮮やかなミニパプリカ「スイートカクテルペッパー」です。

赤とオレンジは糖度約13度でイチゴと同じくらい甘く、黄色は糖度約10度のさっぱり味。小さくて見た目もかわいらしいので、輪切りにして料理を飾るのもおすすめ。カラフルでおしゃれなピクルスも人気です。

■協力 JAなめがたしおさい

（株）agri new winds



ミニニパプリカ



緑の葉から広がる フラワーアレンジメント の世界

波崎のシルバーウエーブ

通常、ユーカリの出荷時期は秋ですが、神栖市産ユーカリの最大の特徴は一年を通して出荷できること。栽培を始めてからわずか数年で、全国屈指の生産量を誇るまでになりました。栽培しているのはシルバーウエーブ、グニー、ポリアンセモス、銀丸葉、銀世界、クレヌラータの6品種。中でもシルバーウエーブは、メリクロン苗から栽培したオリジナル品種です。銀色の葉が風に吹かれて波のようにそよぐ姿と、波崎の「波」から名付けられました。

楽しみ方いろいろ

ユーカリは、フラワーアレンジメントに欠かせないグリーンのひとつ。ブ



ライダルブーケや贈り物の花束、装飾用のリース、可愛いポトル入りのハーバリウムなど、さまざまな場面に用いられて花々を引き立てます。また、緑だけを組み合わせたグリーンアレンジメントの人気も高まっています。ユーカリの切り枝を長持ちさせるコツは、切り口を一晩水につけてたつぷ

り吸い上げさせること。またドライフラワーにするのも簡単で、長期間飾って楽しむことができます。

■協力

ハサキ・グリーンファームズ研究会

籐

職人技が生み出す しなやかな網目

〝一生もの〝の魅力

籐製品には、見ただけでは分からない奥深い魅力があります。手に持つとみると驚くほど軽く、強さとしなやかさを併せ持ち、力を加えても割れることがありません。丈夫で長持ち。使い込むほど味が出て愛着がわき、子や孫へと受け継いでいくことができる、まさに〝一生もの〝です。

バッグは技の集大成

ラタンファニチャー堀江の先代・堀江正則さんは東京都伝統工芸士で、皇室に製品を納めた経験を持つ名工。現在は息子の正壽さんとお孫さんが受け継ぎ、バッグ、まくら、カゴ、イス、ベッドなどさまざまな籐製品を作っています。

特に人気のバッグは、イスの座面に使う網代編みを用い、ていねいな縁かがりを施したもので、籐製品の集大成と位置付けられる逸品です。伝統の技術を受け継ぎつつ新しい感覚が取り入れられており、独自のデザインや色に気品が宿っています。

オーダーメイドや修理などへのこまやかで幅広い対応にも、熟練の職人技が発揮されます。

■協力 ラタンファニチャー堀江





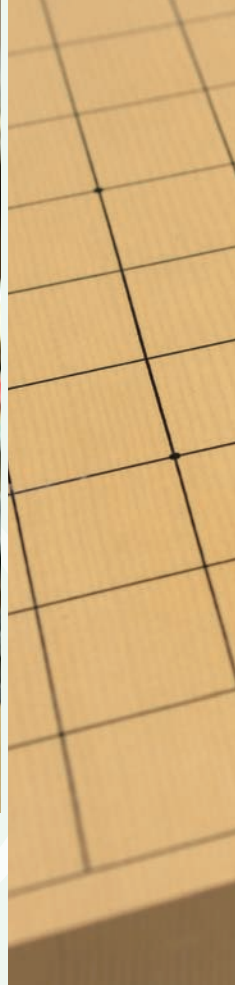
将棋

般盤

歴史ある工房に
新しい技術を融合

将棋盤・碁盤のトップメーカー

昔は鹿島灘のはまぐりから碁石が作られ、時代とともに仕事が減った舟大工や樽職人の技術を生かすため、将棋盤や碁盤作りが行われるようになりました。これが茨城木工のはじまりです。
現在、将棋盤と碁盤を合わせて年間



約15万枚を生産しています。製品の良し悪しを決めるのは原木。北海道産のカヤやカツラ、南洋材や北洋材などを買い付け、製材し、乾燥させてからようやく加工に入ります。木には個性があり、同じ製品はこの世に二つとありません。

将棋の普及を支えるために

将棋盤は、二つ折りの普及版から高級品まで幅広く生産していますが、将棋人口の裾野を広げるため、特に初心者が気軽に手にできる普及版に力を入れてきました。それを支えたのが、盤上に線を引く印刷機を独自に開発したことです。固定概念にとらわれない、新しい挑戦でした。

一方、それ以外のほとんどの工程は職人の手仕事。一枚一枚ていねいに仕上げられ、将棋盤としての命が吹き込まれています。

■協力 茨城木工㈱

新鮮で風味豊かな オリーブオイル

選りすぐったスペイン産

海外からの巨大なタンカーが行き交う鹿島臨海工業地帯。国内屈指の工業生産拠点です。約180社の企業が集まり、日本の製造業を支えています。この一角を担う、昭和産業の主力生産拠点である鹿島工場では、小麦粉を中心に食用オイルや糖質製品などを生産しています。食用オイルの中でも「エクストラバージンオリーブオイル」は、フルーティー&スパイシーな風味が特徴で、本格的な味と評判です。

世界一のオリーブ生産国スペインへ足を運び、テイスティングをして選り抜いた良質なオリーブオイル。収穫したての新鮮なオリーブ果実を使い、コールドプレス（低温圧搾）製法で作られたものです。それを輸入し、鹿島工場で厳しい品質管理のもと、ろ過・



充填が行われます。ボトルにも秘密があり、酸素を通しにくい工夫で、新鮮な風味を保つ効果があります。

食卓の楽しみが広がる

加熱しても生のままでも幅広く使えるのがオリーブオイルの魅力。いろいろな料理に、ちよいがけ、するだけでも味わいが華やかになります。

鹿島工場では、他にも「オレインリッチ」「キャノーラ油」「ヘルシープレミアム」「一番搾りべに花油」など、食卓を豊かにする食用オイルを生産しています。

■協力 昭和産業(株)鹿島工場

オリーブオイル





メロンの風味が、口いっぱい

ケーキのような贅沢感

ふんわり、しっとりした食感と、口いっぱい広がるメロンの香り。軽やかで上品な甘みのカスタードクリームも加わって、まるでケーキのようなメロンパンです。その名は「究極のメロンパン」。「究極」たるゆえんは、鮮やかなオレンジ色の果肉が特徴のクインシーメロンを、思いきり贅沢に使っているからです。



熱烈なファンが全国に

鹿島製菓のパン工房「ファアリーナ」で、究極のメロンパンを開発したのは約20年前。クインシーメロンを冷蔵庫でほどよく熟成させてから、果汁と果肉をピューレ状に加工し、水の替わりにそのピューレを使って生地を練り上げています。生産量日本一の茨城産メロンを使ってのことから、ご当地グルメとしてテレビで取り上げられ、人氣に火がつけました。

全国区の知名度となってからも、ていねいな手作業と変わらぬ製法を守り、息の長い人気商品となっています。お店に並ぶ焼き立ても人気ですが、夏場はアイスのように凍らせて食べるのもおすすめです。今も熱烈なファンが増え続けています。

■協力 鹿島製菓(株)



メロパン

メロパン

神栖市 地域特産品

カミスココくんサブレ

【生産者 鹿島製菓(株)】



神栖市産の米粉、茨城県産のメロンを生地に使用し、ふっくらと焼き上げました。

- 幸鹿堂 (本店) ☎0299-96-4883
- 幸鹿堂 (大野原店) ☎0299-92-5150

さば文化干し

【生産者 (株)川畑】



脂ののったさばを塩ダレに漬け込み、やわらかく仕上げました。上品な味わいです。

- 川畑内直売所 ☎0479-44-1677
- WINDS BASE ☎0479-46-5771
- 各スーパー・道の駅 ほか

スイートカクテルペッパーピクルス

【生産者 (株)agri new winds】



神栖市産の糖度の高いミニパプリカをたっぷり使用したピクルスです。

- 鹿島セントラルホテル売店アイリス ☎0299-95-5544
- WINDS BASE ☎0479-46-5771
- 各道の駅 ほか

パプリカ餃子

【生産者 (株)agri new winds】



神栖の特産品ピーマンとミニパプリカを具に使用。ほのかに甘みのある餃子です。

- WINDS BASE ☎0479-46-5771
- 各道の駅 ほか

ピーキャン

【生産者 原範子】



ピーマンの苦味をなくし、子どもにもおいしく食べてもらえるように、水あめにピーマンを練り込みました。

- 農産物直売所おらが村 ☎0479-44-5261
- WINDS BASE ☎0479-46-5771

ピーまんサブレ

【生産者 神栖菓子組合】



神栖市が生産量日本一を誇るピーマンをピューレにして練り込んだサブレ。神栖市産米粉も使用しています。

- 幸鹿堂 (本店) ☎0299-96-4883
- ポヌール洋菓子店 ☎0299-93-4077
- アンデルセン ☎0299-96-4637
- 菓子工房ラ・ポワール ☎0299-97-0255ほか

名品型録MAP

	品名	店名	住所	電話	MAP
P4	サバ缶	㈱高木商店	神栖市波崎8704-1	0479-44-1133	⑨
P6	干物	越田商店	神栖市波崎8233-9	0479-44-0473	⑧
P10	うなぎ	㈱小林商店	神栖市波崎4781-18	0479-44-3821	⑥
P14	千両	かみず農産物直売所	神栖市溝口4991-16	080-2346-7990	①
P16	ピーマン	農水産物直売所 おらが村	神栖市波崎403-2	0479-44-5261	⑤
P17	ミニパプリカ	WINDS BASE	神栖市太田580-18	0479-46-5771	③
P18	ユーカリ	ハサキグリーンファームズ研究会事務局 (岡野)		090-8942-3842	—
P20	籐	ラタンファニチャー堀江	神栖市波崎6538-8	0479-44-4848	⑦
P26	メロンパン	ファリーナ	神栖市知手中央3-4-8	0299-96-8070	②





神栖市



店名	住所	電話	MAP
鹿島セントラルホテル 売店アイリス	神栖市大野原4-7-11	0299-95-5544	①
幸鹿堂 大野原店	神栖市大野原3-2-1	0299-92-5150	②
ボヌール洋菓子店	神栖市息栖2885-245	0299-93-4077	③
菓子工房・ポワール	神栖市知手6380-3	0299-97-0255	④
幸鹿堂	神栖市知手中央3-4-8	0299-96-4883	⑤
アンデルセン	神栖市知手中央3-2-21	0299-96-4637	⑥
WINDS BASE	神栖市太田580-18	0479-46-5771	⑦
農水産物直売所 おらが村	神栖市波崎403-2	0479-44-5261	⑧
鴨安商店内直売所	神栖市波崎2468	0479-44-0714	⑨
レストランプライムリブ	神栖市波崎6482	0479-44-4725	⑩
川畑内直売所	神栖市波崎8305	0479-44-1677	⑪
かみす防災アリーナ ココ・カフェ	神栖市木崎1219-7	0299-92-0033	⑫



神栖市企画部政策企画課

〒314-0192 茨城県神栖市溝口4991-5 電話 0299-90-1111(代表)

<http://www.city.kamisu.ibaraki.jp/>

令和2年11月発行