

那珂市特産品ブランド

いい那珂 いいもの

Iinaka Iimono





いい那珂
いいもの

いい風土に、ありがとう。

那珂の豊かな大地に寄り添い生きる

つくり手のみなさんは、

自然への感謝の想いを抱きながら

その土地だからできるものに惚れ込んで

いいものを育てている。

地域に根ざしているからこそ持ち得る視点で

独自のいいものを生み出している。

これが愛する那珂の風土の恵み。

つくり手のみなさんがそう誇れるものを

ぜひ感じてみてください。





いつの時代も
本物を求め続ける。

木内酒造の創業は文政六年（1823年）。常陸国の那珂郡鴻巣村で庄屋を営んでいた木内儀兵衛が年貢米の余りを活かして酒造りをしたのが始まりです。豊かな常陸野の大地で育まれた米と清らかな水。そこに儀兵衛の酒造りへの熱き思いが加わり、

いいもの探訪1

木内酒造株式会社

いつの時代も
本物を求め続ける。

清酒「菊盛」が誕生。その精神は代々引き継がれてきました。戦後の物不足の時代、米を節約するためアルコールや砂糖などを加える三倍醸造清酒が広まる中でも、木内酒造はこの流れに乗ることなく、あくまで本物の醸造を心がけ「香り馥郁、味優雅」な日本酒を目指しました。木内酒造は常陸野の自然と生産者の方々に感謝の想いを抱きながら、素材の持つ味わいを大切に、全ての日本酒を米だけで醸造する純米酒にこだわっています。

峰と称賛される兵庫県産の「山田錦」を使用しています。その酒米を贅沢に50%にまで磨き上げ、素材がもつ甘みが生きるように醸造したものが「菊盛山田錦純米吟醸しぼりたて」。「厳選



酒米の最高峰
「山田錦」で醸す
純米吟醸酒。

心から旨いと思える常陸野
ならではの酒を造りたい。さら
なる追求は酒米にも向き、最高

厳選した酒米、常陸野の醸し人の技。

菊盛 山田錦
純米吟醸 しぼりたて

ビールスピリッツと梅の香り高いハーモニー。

木内梅酒 /
しゅわしゅわ木内梅酒



日本ならではの、常陸野ならではのビール。

常陸野ネストビール
ニッポニア



した酒米で醸造した蒸り高く芳醇な純米吟醸のしぼりたてを、瓶詰め後に一度だけ火入れをすることで、新酒ならではのフレッシュな風味をとじこめました」と語る蔵人の中村幸代さん(写真右上)。こだわりの原材料と那珂市の風土で造られた結晶です。

常陸野の恵みを活かして生み出した日本一の梅酒。

木内酒造は世界でも有名な日本のクラフトビール「常陸野ネストビール」も醸造する企業。梅酒は実はビール造りから生まれたものだと言います。その製造過程ではアルコール分を吸収した残滓酵母が生じます。これを廃棄することなく何か有効に利用できないかと、弊社は焼酎の蒸溜技術も持ち合わせており、その滓を蒸溜してビールスピリッツを開発しました。



れる金子ゴールデンは日本のビール造り黎明期を支えたものですが、これを原種として品種改良されると昭和の半ばには姿を消してしまっただけでなく、耕作放棄地で幻のビール麦をリバイバルすることはできないか。そんな私たちの想いに、那珂の農家の方々が賛同、この地元で金子ゴールデンの復活に成功しました。ホップも国内で育種されていたソラチエースを探し出し、2010年、ジャパニーズエール「常陸野ネストビール ニッポニア」を誕生させました。」

そして2022年、ニッポニアはさらなる進化を遂げます。ソラチエースに加え、国産生ホップを使用し、さらに日本酒造りで使用している最高級の酒米、山田錦を取り入れました。従来、米の芳醇な旨味とホップの爽やかな柑橘の味わいで、より日本らしいラガーにアップグレードしました。



そのスピリッツに茨城県産の梅を漬け込んでみようと。そうして木内酒造独自の梅酒が生まれました。その梅酒は日本全国から100蔵以上、160銘柄が集まる国内最大の梅酒コンテスト「天満天神梅酒大会」で日本一に輝いた実績をもち、さまざまな製品が並ぶ同社でも根強い人気のロングセラー商品のひとつです。

菊盛 山田錦
純米吟醸 しぼりたて



兵庫県で栽培した酒米の最高峰「山田錦」を使用した希少な純米吟醸酒。香り華やかでほんのり甘みを感じつつ、スッキリした味わい。
2178円(税込)／720ml

木内梅酒・
しゅわしゅわ木内梅酒



常陸野ネストビールの蒸溜スピリッツに茨城県産の梅を漬け込みました。ホップの爽やかな香り、軽い甘味とキレの良い酸味が特徴。
木内梅酒
1210円(税込)／500ml
しゅわしゅわ木内梅酒
517円(税込)／300ml

幻のビール麦を復活させる。夢は常陸野の人々と叶えた。

常陸野ならではの酒造りは、ビールでも追求。醸造担当の松浦拓馬さん(写真左)は語ります。「実は茨城県は昭和40年代まで日本一の大麦の産地でした。しかしビール麦の輸入自由化により生産もなくなり、多くの麦畑が耕作放棄地となってしまいました。一方で、日本最古のビール麦とさ



常陸野ネストビール
ニッポニア



日本のビール麦の原種「金子ゴールデン」を地元の農家の方々とともに那珂市で復活生産。国産の生ホップや最高峰の酒米「山田錦」を一部使用。モルトのコク、ホップの柑橘系の香り、深い味わいが特徴です。
495円(税込)／330ml

木内酒造株式会社

茨城県那珂市鴻巣1257

電話：029-212-5111

営業時間：10時～18時30分

☐発送可 TEL・WEB



人と風土がつくりだす自然の美味しさ。

干し芋(べにはるか)

いいもの探訪2

いい芋はいい土から。

定年後に興味で干し芋づくりを始めた助川操さん。2014年に本格就農すると品評会で入賞。評判は口コミで広がり、周辺の荒廃農地を再生しながら規模を年々拡大。息子の勝さんが加わり、親子(写真下)でほしいも三ツ星生産者に。[有機肥料で土を育て土壌をしつかり管理する。やっぱり3年かけて芋づくりをしないといけないと、その土で狙いの旨さはできないんですよ]と語る操さん。



ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会

那珂地区生産組合 組合長 助川操



干し芋づくりの極み。

EPISODE XIII

エピソード サーティーン



求める旨さは太陽から。

工程を勝さんに伺いました。「蒸した芋を冷風で2日間乾燥しさらに2日間天日干しをします。機械だけで乾燥するところもあるようですが、ちゃんと陽に当てないと水分は抜けきれないし、あの黄金色と甘さにはならないんです」。雨が降ればハウスに湿気がこもり、乾燥はやり直しすることも。それでも親子で惚れ込んだ旨さを求め、手間を惜しまずひたむきに干し芋づくりに励んでいます。

黄金色に輝く美しい色と柔らかな食感の「干し芋べにはるか」。この中から甘さに優れ、透き通るべっ甲色の輝きを放つものをブランド化したものが「EPISODE XIII」です。必ずしも期間限定品(10月〜2月)。

干し芋(べにはるか)

平干し 11000円/400g
丸干し 12000円/400g

EPISODE XIII

※価格はお問い合わせください。

ひたちなか・東海・
那珂ほしいも協議会
那珂地区生産組合
組合長 助川操

茨城県那珂市額田東郷620
電話：029-295-4935



いいもの探訪3

時と手間をかけて生まれる深い味わい。
クロサワ本舗の
やわらか干いも黄金泉



幻の品種を残し伝える。
那珂市で父の代から始めたサツマイモ生産を受け継ぐ黒澤雅門さん(写真左)。「べにはるか」「たまゆたか」など一般的なお芋のほか、栽培が難しく幻の品種とされる「泉13号」で干し芋を生産されています。「泉は伝統品種で特に天候に左右されやすいものですが、昔から美味しいと農家が自家用に育てていたものです。その美味しさを伝えていけたらと。ウチの畑では一割ほどですが、こだわって作っています」

クロサワ本舗有限公司



手間な分だけ美味しい。

土づくりに剥いたお芋の皮を有効利用した完熟堆肥を用い、マルチ(黒いビニール)で覆わずに育てるのが黒澤流。「普通、雑草を生やさないためにマルチを使うんですが、これがあるとどうも美味しくならなくて。その代わり夏場は雑草が多く除草が大変ですけどね」。手間を惜しまないのは収穫後も。一般的にお芋の蒸し時間は1〜2時間程度ですが、3時間以上じっくり蒸すことで、柔らかな食感を生み出しています。

クロサワ本舗の
やわらか干いも黄金泉

希少品種「泉13号」を通常より多くの時間をかけて深蒸しし、天日で丁寧に仕上げました。素材本来の深い甘み、なめらかでねっとりとした舌ざわり、透き通った黄金色の仕上がりには、ほいも三ツ星生産者によるこだわりの干し芋です。
※価格はお問い合わせください。
※期間限定(11月〜4月)

クロサワ本舗有限公司

茨城県那珂市飯田3650-1

電話:029-229-2485

営業時間:9時~16時

定休日:日曜日

☐発送可TEL

ひとつにかける愛情の深さが美しさに。

那珂かぼちゃ



いいものの探訪 4

常陸農業協同組合

ひたちなか営農経済センター 那珂かぼちゃ生産部会長 小田部 幸行

「二蔓一果」の職人技。

今から40年ほど前、那珂市の特産品を生み出そうとJAなどが乗り出したかぼちゃづくり。小田部さん(写真下)はその開発メンバーとして参加し、栗を思わせる食感と濃厚な甘さ、色艶の美しいかぼちゃ栽培に成功。ハウスは5月下旬、露地は6月〜7月の旬を迎えるまで、その見事な品質を生み出そうと小田部さんは日々細やかな手入れをしています。「一本の蔓に実はたくさんできますが、摘果して実を一つに



することで鶏糞などの堆肥で肥えた土の養分をよく吸収してくれます。その後は実を守る日々。「汚れないよう全ての実の下に台座を敷いたり、日焼け防止に新聞紙でくるんだり、風が吹いて蔓のトゲが当たらないか位置を調節したり。とにかく手はかかるけども、いいものになるんだから続けていかないとね」。着果して約45日後、小田部さんの愛情を一身に受け完熟したかぼちゃたちを、人々は毎年地域の直売所で行列をつくり買い求めるのです。

那珂かぼちゃ

「二蔓一果」で完熟採りしたブランドかぼちゃ。栗のようなホクホクとした食感と濃厚な甘さ、大玉で色艶の良い美しい姿が特徴。特にハウスものは出荷期間が短く出荷量が少ないため「幻のかぼちゃ」と呼ばれています。贈答品としても選ばれている一品です。

※価格はお問い合わせください。
※期間限定(6月〜7月中旬)

常陸農業協同組合
ひたちなか
営農経済センター
茨城県ひたちなか市大平
1-20-1
電話:029-229-1126
☐発送可TEL
那珂直売所のみ
(電話:029-298-2677)

北限の露地栽培。広がる美味しさの可能性。

那珂パパイア／ 那珂パパイアと梅のシロップ



滋味に富む那珂野菜を味わい深く。

ピクルス



食卓に自然の味わいと
彩り、元気をどうぞ。
山崎さんご夫妻



株式会社やぎぬま農園

茨城県那珂市菅谷3690

電話：029-219-8127

営業時間：10時～17時

定休日：日曜日

(9月～11月は無休)

□発送可 TEL・WEB

パパイアにとって厳寒の地ともいえる那珂市で栽培を確立した「那珂パパイア」。有機JAS認証。収穫は9月～11月で、冷凍品は通年販売しています。那珂市産の梅と漬け込んだ添加剤不使用のシロップも人気の商品です。
那珂パパイア(青果冷凍)
※価格はお問い合わせください。
那珂パパイアと梅のシロップ
1000円(税込)／200ml
※価格は取扱店によって異なります。

ゆめ工房 暖

茨城県那珂市菅谷5448-17

電話：090-6702-5048

□発送可 TEL・WEB

有機栽培で育てられた新鮮で滋味に富む野菜を風味豊かに漬け込みました。定番の「ミックスピクルス」、紅星大豆など6種類の豆を漬けた「豆のピクルス」、奥久慈卵を使用した「たまごピクルス」の3種類。漬け汁は米酢、きび砂糖、天然塩、さまざまな香辛料を使用した手作り。健康第一の自然食品づくりに努め、添加物は一切不使用。自然のままの味わいを感じることが出来ます。
700円(税込)※
※価格は取扱店によって異なります。