

全国的コンテストでトップクラスの評価を獲得している 大子産農産品



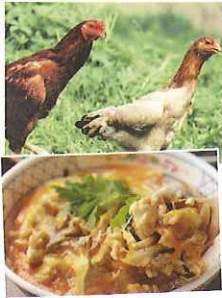
奥久慈茶

奥久慈茶の茶摘みは5月中旬から6月中旬までの間に行われ、1番茶の多くは丁寧に手摘みされています。高い評価を受けている煎茶、蒸茶、粉茶へと地元の工場でお茶として生産される中で、手揉み茶は熟練の技術者により、光沢のある針のようにされたお茶となり、全国的にとても優れた評価をされています。



大子産米

大子町は米の産地としては地形的にも決して豊富な収穫量はありませんが、豊かな水源にも恵まれ、とても美味しいお米が収穫されています。そして、平成25年に作付された大子産米は、全国の主要コンクールにおいて、日本一に輝くほか、さまざまな賞を獲得しています。大子に来たら、ぜひとも希少な大子産のお米をご賞味ください。



奥久慈しゃも

奥久慈しゃもは全国特産鶏(地鶏)味の品評会で第1位に選ばれた地鶏で、グルメな方々を満足させる美味しさです。身は十分に締まっており、脂肪分が少なく、歯応えがあり、ヘルシーで滋味に富んでいます。大子町内では焼き物、鍋、丼もの、蕎麦からハンバーガーにいたるまで、さまざまなメニューで喜ばれています。



奥久慈りんご

大子町には、なだらかな山々の傾斜を利用した、りんご畑がたくさんあります。秋から始まる収穫期には、手でもぎ取る醍醐味を楽しめる観光りんご狩りが大盛況となっています。鳥のさえずり聞こえる大自然の中で、皆さんの手でもぎ取った、新鮮なりんごの美味しさをたっぷり味わってみてください。



こんにゃく

大子町のこんにゃくは、古くから栽培が盛んに行われており、江戸時代には、水戸藩の専売品として藩財政を支えました。当時の中島藤右衛門がこんにゃく芋を粉末にする方法をみつけたから、こんにゃくの栽培は全国的に広がりました。さしみ、田楽とどんな調理方法でもおいしくいただくことができます。



常陸大黒

常陸大黒は、長い栽培研究の末、平成14年、その育成に成功した日本で唯一の黒一色の花豆(ペニバナインゲン)です。この豆は茨城県北部の特産品であり、他県では栽培もされていません。癖のない上品な味わいで、和菓子はもちろん、洋菓子や和食など、幅広いメニューに使われています。

ここで紹介したほかにも、水戸光園公も堪能したとされる「奥久慈ゆば」や、清流久慈川で育った香りの良い「奥久慈鮎」、香りと味で全国のそば職人から選ばれている「常陸秋そば」など、さまざまな特産品がいっぱいです。



常磐高速道を走り利根川を渡る緑が広がる。そこから始まるのが茨城県よ。その中でも奥久慈にある大子町は深い自然たっぷりの田舎町。派手な観光地ではなく、古い日本のたたずまいがいたる所に残っている。山を歩くのも良いし、クルマを降りて、街中を歩いて見るもの、凄く素敵なもの。休日をごしてらって気分になれるそんなところ。

大子町農産品ブランド認証マーク

だ い ご み

大子町では、豊かな自然環境と優れた技術から生み出され、コンテストで日本一を獲得した奥久慈しゃもや大子産米、手もみ茶を始め、全国的に高い評価を受けている大子町産の農産品や加工品を大子町の独自認定農産品ブランド品としてご紹介しています。