

たべ、
たび。
大子



Dai go

Gourmet guide

たべる たび。 大子

気の向くままにクルマでいこうか
ガタンゴトン川沿いを列車に揺られて
チリンときには自転車もいいね
こころが日常を離れたらそれが旅のはじまり
里山のちいさな町を
てくてくてくてくおなかを空かせ
今日のわたしはたべるたび
あいにゆきましょ美味なる大子

CONTENTS

OKUKUJI FOOD STORY	4
1 奥久慈りんご	4
2 奥久慈じゃも	8
大子グルメツアー	13
1 まったりカフェ	14
2 しつぽりレストラン	15
3 絶景グルメ	16
4 滝近エリア	18
5 駅近エリア	20
6 R118エリア	22
だいたい味の記憶	24
大子の食辞典	26
大子で見つけた旅みやげ	28
Daigo Map	30

Gourmet guide

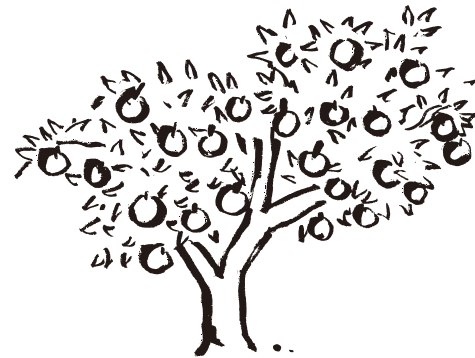
Daigo

1



JA常陸大子町りんご部会
会長 豊田 茂男 さん

樹上完熟 奥久慈りんご



士にとつて、みずみずしいりんごがいかにもリフレッシュのお役に立たたか。想像するだけでワクワクします。□いっぱいに広がる爽やかな味はもちろんのこと、自然そのものの手触りやシャキッとした歯応えに、きつと地球の息吹を感じてもらえたのではないでしうか。

大子町にりんごの栽培が普及したのは今から六十年ほど前のこと。戦時中にかわいがつてい



大子町内にある観光りんご園

た馬を軍に徴用された黒田一さんが、愛馬を偲んで一本のりんごの木を植えたことに始まります。現在は約六十軒の農家が栽培に励み、町全体では七十品種ものりんごを作っています。

奥久慈りんごは
種類豊富

大子のりんごはほとんど市場に出回りません。中には「幻の」と言われるほど希少な品種もあり、個性豊かな品種ごとに、それぞれファンがついています。

りんごの収穫時期は九月〜十二月にかけて。りんご狩りが楽しめる観光果樹園も多く、毎年楽しみにしてください。家族連れや観光客で賑わいます。りんごを採るにはコツがあり、しっかりと持ったら手首をひねってりんごのお尻を空に向けてるように返してあげると、ハシッ！と気持ちのいい手応えを感じて採ることができます。これがとっても楽しいんです。

ご存知ですか？
宇宙に行ったりんごの話

二〇一六年十二月、米航空宇宙局（NASA）が公開した一枚の写真に、大子の町はちよつと熱くなりました。それは国際宇宙ステーションに滞在する宇宙飛行士が、無重力の空間でりんごを食べている写真。日本が開発した無人補給機「こうのとり」が届けたい食品の中に、大子のりんごも含まれていたのです。

「このとり」は種子島から十二月九日に打ち上げられ、十三日にステーションに到着しました。日本各地二十三の都道

府県から挙がった百十九種の候補の中から、生食が可能で、常温で四週間以上保存できるなどの厳しい条件をクリアした三十五個の野菜や果物が選ばれ、温州みかんやレモンとともに、青森県の「ふじ」と茨城県大子町産の「秋映」の二種類のりんごが届けられました。「秋映」は果皮の色が濃く、果汁たっぷり。甘さの中に程よい酸味が感じられ、日持ちの良さに優れた品種です。

王時玉

ほうべに
奥久慈宝紅

大子町オリジナル新品種。
こうくとふじの交配種
で、濃い赤色で甘く、ぱ
りとした食感が特長。



あきばえ
秋映

皮の色が濃く、完熟すると黒っぽい紅色になることも。果肉は硬くパリッとした食感。果汁がたっぷりで程よい酸味があり香りも良い。



こうとく

樹上では強い芳香を放ち、小玉だがたっぷりと蜜が入り甘みが強い。生産量が人気に追いつかず希少。

ふじ

蜜が入り甘みも強く酸味とのバランスのとれた味。果汁も多く奥久慈だいの代表的なりんご。



OKUKUJI
FOODSTORY
1

OKUKUJI
FOOD STORY
1

アップルパイ

ホール1,200円／ハーフ600円／1個160円

サンローラン [Map:p20]

大子町大子 719
Tel. 0295-72-2222
7:00～18:00LO
木曜、元日休



農家レストランの 手作りアップルパイ

2個入540円

みらんど袋田 [Map:p18]

大子町袋田 383-1
Tel. 0295-79-0296
8:00～14:00
(レストランは11:00～14:00)
火曜休 (祝日の場合は営業)、
年始休



大子町内の農家が集まって運営する農家レストランが作るアップルパイ。あっさり目のパイ生地にはバター風味のりんごフィリングがマッチ。食べやすくサクとした食感も人気。



りんごの食感が楽しめるざく切りのサンふじを2個分使用したアップルパイは、シンプルながら飽きのこない味わい。長辺21cmの大きさも食べ応え十分。

奥久慈豊田園アップルパイ

1パック850円

豊田りんご園 [Map:p30]

大子町小生瀬 3964
Tel. 0295-76-0858
8:00～17:00
シーズン中無休 (9月～12月末)

女将の手作りアップルパイ

1パック900円

滝味の宿 豊年万作 [Map:p18]

大子町袋田 169-3
Tel. 0295-72-3011
9:00～(なくなり次第終了)
無休

老舗旅館の女将が作る特製コンボートをサクサクふんわりのパイ生地で包んだ人気パイ。2種類の砂糖とブランドレーズン、レモンを隠し味にした味わいも絶妙。



りんごのスイーツと いえぱやっぱりコレ！ 個性派ぞろいのア ップルパイ 食べ比べ

町民御用達のパン屋さん。あっさり仕上げた特製フィリングとやさしい甘さの自家製カスタードを、ふっくら焼いたスポンジとサクサクパイ生地で包んで出来上がり。



奥久慈りんご園の 手づくりアップルパイ

1個250円／3個入パック750円

奥久慈りんご園 [Map:p30]

大子町盛金 1719-2
Tel. 0295-74-1215
9:00～17:00
シーズン中無休 (9月中～12月末)
オフシーズン要予約 (1月～9月始め)

自家農園で育てた旬のりんごを使い、りんご本来の風味が味わえるように甘さ控えめ。サクとした生地と甘酸っぱいフィリングが好相性。

手作りアップルパイ

1箱810円 (2本入) / 1本405円

こんにゃく関所 [Map:p18]

大子町袋田 2698-8
Tel. 0295-77-5011
8:30～18:00
(昼食時11:00～14:30)
元日休

大子産の甘みの強いりんごを使用し、自家製のサクとした食感に焼きたてのアップルパイです。食べやすく加工したペーストは、シナモン控えめ。



りんごの木から育てた アップルパイ

1パック850円

奥久慈レストランLutin [Map:p30]

大子町小生瀬 2976-7
Tel. 0295-76-0382
11:30～13:30LO、17:30～20:30LO
木曜休 (第3週は営業)、第3土日は連休、年末年始休

人気のフレンチレストランが自家農園のりんごから、味・食感の異なる数種類のりんごをバランスよくブレンド。発酵バターのコクが自慢のパイ生地で包んだこだわりの一品。



THE APPLE PIE

りんご園で焼いた ぜいたくアップルパイ

ホール2,646円／ハーフ1,350円

藤田観光りんご園 [Map:p30]

大子町浅川 400
Tel. 0295-72-5028
9:00～17:00
年中無休 (要予約)

大ぶりカットのジュシーなりんごを自家製のスポンジ・パイ生地で包んだ、りんご園ならではの贅沢なアップルパイ。ラム酒に漬けたレーズンやクルミも良いアクセント。



アップルパイ

1個400円～(要予約)

ロゲテラス鰯ヶ瀬 [Map:p18]

大子町下津原 1471
Tel. 0295-74-1387
11:00～15:00 (LO14:30)
不定休

奥久慈の味覚が味わえる地産地消のレストランが誇るアップルパイは、産みだての奥久慈しゃもの卵を使ったカスタードクリーム入り。2日前までにご予約を。



OKUKUJI
FOOD STORY

1

OKUKUJI
FOOD STORY

1

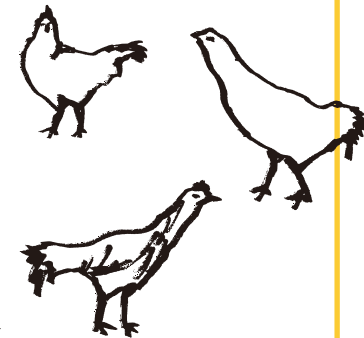
OKUKUJI FOOD STORY

2



奥久慈しゃも生産組合
組合長 益子 実津雄さん

奥久慈しゃも



由緒正しき系統
野趣あふれるうま味

地理的表示保護制度に
全国初登録

「奥久慈しゃも」は煮てよし、焼いてよし。食の評議家からはジビエの本場ヨーロッパでも通用する食材と高い評価を受けていますが、その特徴を最大限に引き出すには、なんといっても火入れの仕方が肝心。皮目は脂を落としてパリッと香ばしく、内部まで十分に加熱しながらも決して焼きすぎず。そうしてうま味の膨らんだ「奥久慈しゃも」はもう絶品！このおいしさを十分に味わっていただくために、まずは地元料理店の自慢の味をご堪能ください。お好みは焼き鳥？鍋？それとも洋風に？大子町内五十を超えるお店が腕を振るってお待ちしています。

平成三十年十二月二十七日、「奥久慈しゃも」は農林水産省の地理的表示（GI）保護制度に、地鶏としては全国で初めて登録。地理的表示（GI）保護制度とは、農林水産省が日本各地域に存在する、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている、これらの産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度が「地理的表示保護制度」。

農林水産省では、地理的表示保護制度の導入を通じて、それらの生産業者の利益の保護を図ると同時に、農林水産業や関連産業の発展、需要者の利益を図るよう取組を進めています。



適度な弾力のある締まった肉質は奥久慈しゃもならでは。国道118号沿い「奥久慈しゃも生産組合」の直営店では手軽に調理できる商品を取りそろえています。

奥久慈しゃも生産組合
[Map:p18]
大子町袋田3721
Tel.0295-72-4250
9:00～17:00
水曜休

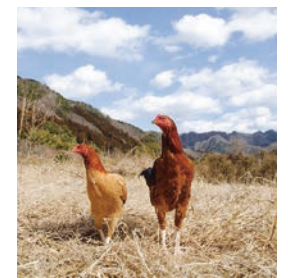
育ちの良さが味に出る 最高峰の地鶏

引き締まった肉質と、噛むほどにあふれてくる濃いうま味。ミシュランガイドに載るような焼き鳥専門店や鳥料理専門店など、プロ中のプロに選ばれる「奥久慈しゃも」は、世界中のどんな銘柄肉と比べても引けをとらない日本を代表する地鶏です。

「奥久慈しゃも」は雄のしゃもに名古屋コーチンとロードアイランドの交雑種の雌をかけて育成しています。気性の荒いしゃもを群れで飼うのは難しいことですが、広々とした鶏舎の中で平飼いし、充分な運動をさせながら、ストレスをかけずに育てています。そのため足腰が強く引き締まった身体に仕上がって

いるのです。脂肪分が低く、適度な歯応えがあり、野趣を感じるうま味が特長です。

飼料も肉質と食味を考慮して研究されたトウモロコシや大豆などの穀物を中心に配合した飼料を与え、時間をかけて丁寧に育てられています。



奥久慈しゃもは飼育期間も雄125日、雌155日前後とブロイラー（一般的な若鶏）の3倍近い時間をかけて飼育しています。



OKUKUJI
FOOD STORY
2

OKUKUJI
FOOD STORY
2



永福 [Map:p22]

大子町池田714
Tel 0295-72-4463
11:00~14:20、17:00~21:00 (LO20:30)
日曜・祝日 11:00~20:30 (LO19:50)
月曜休、不定休有

奥久慈しゃもコンフィの焙り焼き 2ピース1,400円~

独自の工夫を凝らした奥久慈しゃも料理

久慈川の溪流と雄大な山の景観を満喫できるロケーション。「山のとり肉」といわれる奥久慈しゃもを大子の自然とマッチした料理で食べてもらいたい」と、店主の上谷泰久さんが腕を振るう「奥久慈しゃもコンフィの焙り焼き」が一押し。仏料理のコンフィという調理法にヒントを得て、5時間ほどの低温加熱の下ごしらえをし、弾力がありつつ軟らかい食感に仕上げた逸品。上谷さんは釣り名人としても知られ、店内にはヤマメなどの大物の魚拓が飾られている。



弥満喜 [Map:p20]

大子町大子741-1
Tel 0295-72-0208
11:00~15:00、17:00~20:00
水曜休

極上しゃも井 1,800円

手間ひまかけた極上の奥久慈しゃも井

看板料理の奥久慈しゃも井は、奥久慈しゃも肉、奥久慈卵、奥久慈しゃものスープを使った親子丼。「フワッ、トロの食感を大切に」と店主の小玉永二さん。雄のモモ肉の筋を手作業で取り除くことで、軟らかく、程よい弾力を持ち、クセのない味に仕上げている。このひと手間が味の決め手という。そのほか、奥久慈しゃも一羽から2個しかとれない生の上胸肉を使用した奥久慈しゃものタタキ、しゃも肉のうま味の効いたスープが格別の軍鶏ラーメンなども味わえる。



和風レストラン七曲り

[Map:p30]

大子町下野宮3504-1
Tel 0295-72-5391
11:30~15:00、17:00~21:00LO
木曜休

奥久慈しゃもすき鍋 1人前2,300円 ※うどんまたはご飯付き。注文は2人前~

奥久慈しゃもの魅力を余すことなく堪能

真新しい木の外観が印象的な老舗割烹料理店。落ち着いた雰囲気の出店は個室を配し、ゆっくりと食事が楽しめる。看板料理は、モモ肉、砂肝など、奥久慈しゃものすべての部位を使っている「奥久慈しゃもすき鍋」。奥久慈しゃもの魅力を余すことなく堪能できる逸品。メニューには、鍋やコース料理（要予約）のほか、奥久慈しゃも井、湯葉刺しなどの一品料理も並ぶ。茨城を中心に、全国から取り寄せる銘酒が充実。

奥久慈しゃも石焼き親子丼 1,300円

最後までアツアツ。そのボリュームにびっくり！

創業以来45年間、上質な肉質と圧倒的なボリュームで、大子の老若男女の胃袋を満たしてきた人気とんかつ店が、地元の名産を使った品を考え、10年前から提供しているのが、しゃも肉を使った親子丼。熱した石の器を使うのは、最後までアツアツのおいしい状態で食べてほしいという店主夫妻の想いから。出す直前に乗せられた卵の黄身を、石焼ビビンバの要領で自分で混ぜ合わせて食べる。全部食べきれなくても心配無用。帰りにおにぎりにして持たせてくれる。その人情がまたうれしい（ただし夏季は除く）。



とん鈴 [Map:p20]

大子町大子793
Tel 0295-72-1829
11:00~14:00、17:00~22:00
不定休



だいこん [Map:p20]

大子町大子671
Tel 0295-76-8002
18:00~22:00
日曜・月曜休

焼き鳥 モモ肉310円、ネギ間180円、柚子コショウ330円

炭火が引き出すしゃも肉極上のうま味

店主は、奥久慈しゃも生産組合役員であり、自らしゃもの生産も手がける、まさにしゃも肉の味を知りつくす人物。震災後の風評被害で観光客が激減した2011年の11月に、一念発起して開店。店名は、山本一力の時代小説「膳飯屋だいこん」から付けた。食べる人のペースを見極め、炭火で1本1本丁寧に焼き上げ提供するしゃもの焼き鳥は、たれと塩の両方を用意。モモ肉と臭みのまったくないレバーは、ぜひ塩で。ネギ間やつくねはたれがおすすめ。ほかに、りんごのチップで炙ったしゃもの燻製なども人気。

奥久慈しゃもめし 1,100円 (2個から予約可)

奥久慈しゃもの照り焼きとしゃも入り五目ごはんでしゃもづくし！

持ち帰りもイートインもできるデリカテッセン。旅館やスーパーの時代も含めると創業80年になる老舗だ。開発に3年ほどかかったという自慢の奥久慈しゃもめしは、しゃも肉、こんにゃく、にんじん、椎茸、ごぼうなどが入った手作りの五目ごはんの上に、前日からたれに漬込んだしゃもの胸肉の照り焼きが乗る、まさにしゃもづくしの品。しゃもを味わえる品はほかにも、奥久慈しゃも卵ライスカレー、奥久慈しゃもおにぎり、三代目奥久慈しゃもの卵焼きがある（これらはすべて前日までに予約を）。



デリカショップ久慈屋 [Map:p20]

大子町大子673
Tel 0295-72-0243
9:00~19:00
日曜休（予約があれば営業）、年末年始・お盆休

“しゃも愛”あふれる名物メニューがいっぱい!!

OKUKUJI
FOODSTORY
2

OKUKUJI
FOODSTORY
2



旅人の定番！ご存知しゃも弁当



軍鶏弁当

1,180 円 (テイクアウト)
1,280 円 (イートイン)

町民に愛される大子のご当地弁当

弁当箱いっぱいにしゃもが詰まった大ボリュームの弁当を提供する「玉屋旅館」は、大子町の中でも長い歴史を誇る老舗旅館。一般的な鶏肉と比べ低脂肪で歯応えがあるブランド地鶏・奥久慈しゃも料理の元祖として知られている旅館だ。常陸大子駅の名物駅弁として「しゃも弁当」を提供していることでも親しまれており、今でも予約をしておけば駅まで届けてくれるそう。料理のおいしさはもちろん、畳の個室でいただけるアットホームさも魅力の一つ。



玉屋旅館 [Map:p20]

大子町大子 178
Tel 0295-72-0123
11:00~16:00 (LO15:30)
年中無休



OKUKUJI
FOOD STORY
2



寿昌庵 けん坊

[Map:p30]

静寂感漂う数寄屋造りの奥久慈会席店。テール席、和室、茶室を配する隠れ家の雰囲気。ゆったりとした時間を過ごしてもらいたいと、一日六組限定の予約制。料理は、地場産の旬の食材にこだわりの、最高級A5ランクの常陸牛・奥久慈しゃも・大子ゆば・久慈川の鮎・秋の松茸・奥久慈野菜・山菜・大子産コシヒカリ米など、奥久慈ならではの味を大切にしたい会席スタイル。近くのホテルと提携し、食事付き宿泊プランを用意。

時間を忘れて
しっぽりと。
予約必至な
レストラン



「Lutin ランチ」(2,200円)

大子町小生瀬 2976-7
Tel. 0295-76-0382
11:30~15:00 (LO14:00)、17:30~21:00 (LO20:30)
※ディナーは完全予約制。(前日までにお電話ご予約ください)
木曜・第3土日休 (第3木曜は営業)、年末年始休
<http://www.lutin2010.jp>

北條館別館 otonari

[Map:p18]

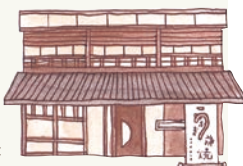
観光名所「袋田の滝」の程近くにある旅館併設の和食レストラン。和モダンな空間は旅館ならではのおもてなしが行き届き、ゆったりと時間を楽しめる。名物として四十年という鰻料理には国産を使い、地元の食材・野菜をメインに季節を大切にしたい老舗の味を提供。奥久慈しゃも料理やお得なランチをはじめ、ミニ懐石、コース料理など特別な日のメニューも充実。カフェとしての利用も気軽にどうぞ。

ゆったり、ゆったり
季節味わう和モダン空間



うな井 上のお膳 (3,000円)

大子町袋田 1325-2
Tel. 0295-72-3511
11:30~14:00 (LO13:30)
17:00~21:00 (LO20:30) 要予約
※日によって変動あり。詳しくは
お電話でご確認ください。
月曜休 (祝日の場合は翌日休)
<https://houjoukanbekkan.eyado.net>



奥久慈レストラン Lutin

[Map:p30]

地産地消を意識した
カジュアルフレンチ

りんご園が立ち並ぶ国道461号沿いにあるレストラン。オナシエフ兼ソムリエの美佳さんが、生まれ育った故郷の味「奥久慈の味覚」をテーマに奥久慈しゃも、ローズポーク、りんご、地場野菜などを盛り込んだフレンチをカジュアルなスタイルで提供。スイーツでは、パティシエの弟・晋介さんが手がける自家農園の様々な品種のりんごを使ったアップルパイが人気。緑に囲まれたロケーションを生かした建物は、特に二階席からの眺めが最高。



コース料理 (4,000円~)

大子町下野宮 2072-1
Tel. 0295-72-2007
11:30~15:00、17:00~23:00
不定休

Restaurant & Cafe



daigo café

[Map:p20]

「大子にある資源を余すことなく生かしたい」という思いから、古民家をリノベーションしてオープンした「daigo café」は、大子産食材を使った食卓やスイーツを食べながらゆったりと過ごせるカフェ。選書センスの光る本棚も設置され、時間を忘らせてくれるアンティークな雰囲気も魅力。地産品の販売コーナーがあるほか、ライブやトークイベントなども多数開催。カフェだけでなく、アンテナショップ的な役割も兼ねている。

大子町大子 688
Tel. 0295-76-8755
11:00~18:00 (17:00LO)
水曜休



「夢見るりんご」(単品500円/ドリンクセット930円)



咲くカフェ

[Map:p20]

里山のリゾートで
大子を欲張りに楽しむ

食・茶・甘・酒・泊のどれでも楽しめる里山のリゾートカフェ・ゲストハウスが、ここ「咲くカフェ」。築四十年の民家をリノベーションした店内は、都会ではできない贅沢な空間の使い方と北欧アンティーク調の店内が印象的だ。自家栽培の野菜やハーブを含め、二十〜三十品目の地元産の食材を使った料理は写真映え必至。カフェだけでなく、ゲストハウスとしての利用もできるので、おしゃべりに敏感な遠方の友達にも自信を持っておすすめしたい。



「季節のランチバスタプレート(スープ・ドリンク付)」(1,500円)

大子町大子 416-1
Tel. 0295-76-8320
11:00~22:00
月曜・火曜休



高見カフェ

[Map:p31]

お茶との新たな出会い
茶畑を見渡し至福の一服

お茶農家の高見園が営む「高見カフェ」は、大子町を訪れた方にこだわりの緑茶と紅茶を味わってもらいたいと二〇一四年にオープン。標高三百メートルの高台から、一面の茶畑を眺めながら自家製のお茶と手作りスイーツを楽しむことができる。大子のりんご一〇〇%ジュースを使ったババロアや大子産の米粉一〇〇%のシフォンケーキなど、地元素材で作るスイーツも好評。里山の静かな環境の中、ゆったりとお茶と向き合う贅沢な時間を楽しんで。



「紅茶セットB」(500円)

大子町左貴 1421
Tel. 0295-78-0729
10:00~16:00
月曜・火曜・水曜休
(4~7月は農繁期のため休業)





大子町頃藤 2211 Tel 0295-74-0370
平日 11:00~15:00、土日祝日 11:00~17:00
月曜・火曜休

大円地山荘

[Map:p30]

風情あふれる空間と
手間ひまかけた手料理

築百年の自宅を開放した「大円地山荘」は、手打ちの常陸秋そばが食せる蕎麦屋。男体山のふもとにある位置柄に対して「ここまでたどり着くまでに苦労する方が多いんです」と女将さんは気さくに笑う。つゆや小鉢、持ち帰りの品々、蕎麦をふんだんに使ったアイスなど、すべて自家製で提供。林を抜けた先にある天ぶらの味が絶品なのはもちろん、自宅のようにくつろげる畳の席にも、どこか懐かしさを感じる名店だ。



「天ざる蕎麦」(1,400円) ※すべての蕎麦に抹茶蕎麦を合盛り可。



そば処 待月

[Map:p30]

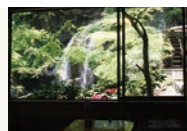
注文を受けてから打つ「打ちたて」が身上的そば処。地元の地粉と八溝の水を使い、二八の割り合いで仕上げた蕎麦は、打ち立てならではの豊かな香りとのど越しのよさが際立っている。天ぶらや汁の具材に使用する野菜や山菜は、近所の農家さんや自宅で作った無農薬のもの。「打ち立てを提供するため、お待ちたせしてしまいます。時間に余裕をもってお越しください」と同店。おいしさへのこだわりは、ひと口食べれば納得。

打ちたてが身上
奥久慈の地粉を使う蕎麦



「天ざる」(1,200円)

大子町上郷 2549
Tel 0295-77-0124
平日 11:00~14:00
土日祝日 11:00~15:00
月曜・火曜休
※中学生未満のお子様はご遠慮ください。



「もりそば」(900円)

風景が
隠し味。
これぞ大子な
絶景グルメ



Cafe 遊森歩

[Map:p18]

こんなところ！？という山の中に建つ隠れ家カフェが二〇〇九年にオープンした「遊森歩」。オーナーが十年がかりで手作りしたログハウスは大自然に見事に溶け込み、雰囲気・居心地ともに抜群。こだわりのコーヒーや紅茶、手作りスイーツをメインに、ピラフやトーストなどの軽食も提供。天気の良い日はウッドデッキから男体山と長福山が見渡せる。四季折々の自然を楽しみながら、ゆったりとした時間が過ごせる本格カフェ。

四季折々の景色も魅力
ウッディな森のカフェ



「奥久慈しゃも鍋」(1人分1,900円。2人分〜)



大子町高田 985
Tel 0295-72-5665
10:30~20:00
水曜休

月待の滝 もみじ苑

[Map:p22]

奥久慈の名勝・月待の滝を目前にするそば屋。水辺の潤いにあふれた景色は四季折々に美しく、マインスイオンたっぷり。店主の大関仁さんが打つそばは、外二の割合いで仕上げる端正な細切りで、常陸秋そばの香りが際立っている。玄そばを、殻を外した丸抜きにし、自ら開発した「カラー選別機」にかけて精選。雑味のない逸品を提供。そばのほか、店を開く前に全国を食べ歩いた体験をヒントにした「くるみのそばだんご」やコーヒーなども人気。

大子町川山 1369-1
Tel 0295-72-3993
10:30~19:00
水曜休 (5~8月、11月は無休)



「ケーキセット」(930円〜)

大子町袋田 1000-2
Tel 0295-72-6880
10:00~18:30
木曜・第4金曜休



庄の家

[Map:p30]

奥久慈の山々や久慈川の清流、鳥のさえずりなど、自然が満喫できる隠れ家の趣き。「のんびりと季節の料理を楽しんで」と店主。奥久慈しゃも、地場産の山菜、川魚など、旬の素材を使った料理がそろそろ。囲炉裏を囲んでの「奥久慈しゃも鍋」は味わいも格別。しゃもガラでとった出汁に醤油で味付けし、ごぼりの風味をプラスしたあつさり系のスープに地場野菜と奥久慈しゃもを加えて煮込んだ鍋は、素材のうま味が引き立っている。

奥久慈の景観を眺めながら季節料理を味わう

5 フクロウ
福来朗
大子町袋田 968-3 Tel. 0295-72-3086
11:30~14:30、17:00~21:30 月曜休



「とろ〜りチーズのスペシャルそば」(1,210円)

6 **PIZZERIA KOZŌ**
大子町袋田 2698-5 Tel. 0295-76-8880
11:00~20:00 (LO19:00) 不定休



「葉わさびと生ゆばのPIZZA」(1,700円+税)

7 **そば処 ますこ庵**
大子町小生瀬 2878-6 Tel. 0295-76-1028
11:30~14:30、17:00~19:00 水曜休(祝日の場合翌日休)



「奥久慈しゃもそば」(1,480円)

2 **昔屋**
大子町袋田 178 Tel. 0295-72-3201
9:30~16:00 不定休



「けんちんそば」(1,100円)

3 **山賊料理 前原**
大子町袋田 257 Tel. 0295-72-3426
10:30~16:00 平日不定休



「山賊鍋」(しし、しか入り 1人分3,000円)

4 **お食事処 川ふじ**
大子町袋田 629-2 Tel. 0295-72-4979
11:00~20:30 水曜休



「ポークジンジャー」(1,450円)

料理に空間に店主の個性が冴える人気店

産豚肉をニンニクと生姜で炒めた「ポークジンジャー」や、揚げたての特大ブラックタイガーが二匹丸ごと味わたる「海老フライ」など、ポリウムたっぷりのメニューを手頃な価格で提供。

広島出身の店主が作るお好み焼きが評判の「福来朗」。生地と具材を混ぜずに、具材を重ねて焼く広島風。重なり合った具材が蒸され、それぞれのうま味のハーモニーが楽しめる。こだわりの、広島から取り寄せる生麺、たっぷりの野菜、ブレンドしたソース。

滝から少し離れるが、久慈川の清流を眺めながら本場イタリアの薪窯で焼き上げるナポリピザ専門店「ピッツェリア コゾー」も見逃せない。イタリア産の小麦粉のみを厳選し、一日かけて熟成させた生地は、もっちり柔らかな軽い食感だ。大子町産の葉わさびと生湯葉のピザや奥久慈りんごのドルチェビザも逸品。テラス席はベトナム同伴可。

滝川の瀬音が静かに響く自然に包まれた「そば処 ますこ庵」は、常陸秋そばを石臼で自家製粉。水戸光園公が「秀明水」と命名したとの言い伝えがある地元天然水を使い、コシと香りのあるそばが味わえる。ふるさと応援メニュー「奥久慈しゃもそば」は、しゃも肉のうま味が堪能できる逸品だ。

売店でも食事ができる
ところがあります。

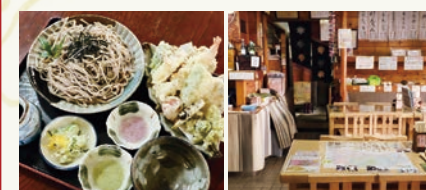
エリア内の飲食店等：
たきもと／滝生屋／ときわ／滝美館／
若葉／斎藤園芸店／たまや／まるせんや／
滝見屋／滝本屋支店／多賀乃家／
依田屋／瀬見茶屋／三六亭

袋田の滝近エリア



マイナスイオンと
食のおもてなしに身も心も癒やされる

1 **双葉食堂**
大子町袋田 177-1 Tel. 0295-72-3217
10:00~16:00 不定休



「舞茸と海老野菜天ざるそば」(1,500円)

多くの旅行者で賑わう「袋田の滝」の入り口付近。大子ならではの食が旅の疲れを癒やしてくれる。

袋田の滝から五分ほど歩いたところにある「双葉食堂」は、奥久慈の農家から仕入れた香り高い「袋田秋そば」と、代々受け継がれてきた温かいおもてなしが評判の老舗そば・うどん処。旬の地元野菜や果物のうま味を閉じ込めた天ぶら七点盛りには、季節によってりんごや柿などの天ぶらやお茶塩が添えられる。

水車のある建物が目印の「昔屋」も趣深い。築二百年以上という古民家の佇まいは、風情のある雰囲気醸し出している。半世紀にわたり愛されてきた看板料理は、常陸秋そばを使用した一けんちんそば。具に十種ほどの野菜がたっぷりと入った懐かしい郷土の味に身も心も温かくなる。毛皮や古道具などが飾られた空間が、独特の雰囲気醸し出す「山賊料理 前原」も袋田の滝から徒歩圏内だ。イノシシや鹿、奥久慈しゃもを、おいしい時期や部位を知り尽くした店主こだわりの鍋や鉄板焼きで提供する。そのほか、時期限定で鮎の刺身(五月末〜十一月末頃)も楽しめる。

袋田の滝から国道461号に抜ける道の途中にある「お食事処 川ふじ」は、地元で三十年以上愛される街の定食屋さん。厚切りの茨城県

4 魚兼

大子町大子 674-1 Tel. 0295-72-0146
11:00~14:00、17:00~24:00 無休・日曜ランチ休



「国産牛」(250g 2,000円)

5 磯重

大子町大子 825-1 Tel. 070-1457-8788
17:00~22:30 不定休



「握り」(2,500・3,500円)

6 ミチルベーカリー

大子町大子 618-5
10:00~17:00 月曜・火曜・水曜休



「やましょく」(1斤 500円)

1 大子駅前そば店

大子町大子 987-7 Tel. 0295-72-5932
8:00 (準備でき次第開店) ~17:30 無休



「天ぷらそば」(420円)

2 パン工房 サンローラン

大子町大子 719 Tel. 0295-72-2222
7:00~18:00 木曜休



「焼肉バインミー」(500円)

3 大成食堂

大子町大子 721 Tel. 0295-72-0307
11:00~14:30 木曜休



「ラーメン」(600円)

一度行ったらやみつき必至なディープタウン

たのね」と声をかけてくれる大成食堂からは、大子町の人の温かみを感じることができる。

個人経営の居酒屋でこれだけのテキストのバリエーションを取りそろえるお店はなかなか無い。広い店内が毎日仕事人でいっぱいになる『魚兼』だ。多彩なメニューの中でもおすすめるのは、随時バリエーションが変化する鉄板焼き。調理風景が見えるカウンターからは食欲をそそる匂いとともに、親方の笑顔が日々大子の仕事を癒す。

食べた瞬間に体にずっと染みわたるみずみずしさで、食通からも絶大な支持を集める寿司屋『磯重』。都内の名店で修業を重ねた店主が自ら市場で仕入れを行い、こだわりのネタをそろえる。イワシやアジ、焼穴子などの値段の張らない寿司も評判で、夜のお酒のお供には、おつまみメインのお任せコースも。

旧時計屋さんをリノベーションしたパン屋さん『ミチルベーカリー』。マーガリン、ショートニング不使用。毎日、口にできる安心な素材選びにこだわる。大子町の地元産も取り入れ、特別な日だけでなく、普段の生活に寄り添えるパン屋さん。おすすめ山の型の食パン『やましょく』は、しっとり、もちりとした食感で、どんな料理にも合うおいしさに。

常陸大子駅近エリア



昔懐かしい風情が残る
大子の街をてくてく食べ歩き

トロかな建物が点在し、どこか懐かしい風情が残る常陸大子駅前の商店街。散策しながら自分好みのお店を探してみよう。

駅の目の前にある『大子駅前そば店』は、一杯二九〇円のかけそばから、ラーメン、おにぎり、牛丼、カレーまで、昔ながらのリーズナブルな価格で、幅広い料理を提供。旅行者が途中下車して立ち寄るほどの人気ぶりだ。大子産の極上米を厳選した手作りのおにぎりも、大ぶりでお腹いっぱい。誕生日のお客様には、そば・うどん・ラーメンが一杯無料という太っ腹なサービスも。

常陸大子駅前で昭和五十一年から続く、町の老舗店『パン工房サンローラン』は惣菜パンや菓子パン、ケーキ、焼き菓子など、幅広い品そろえ。看板商品の「シルクタッチ」はクリームを絶妙に配合した、しっとり滑らかな食感の食パン。大子産食材を積極的に使っており、リンゴパイや米粉パン、おにぎりもおすすめる。

駅前という立地の良から、町の人たちの繋がり場となっているラーメン店が『大成食堂』だ。リーズナブルな醤油ラーメンは飽きのこないシンプルさが魅力だが、「このラーメンを通して大子の人の繋がりの場になれば」と店主。駅前を通り過ぎたときに「今日も大子に来て

6 FRAMBOISE (フランボワーズ)

大子町池田 738-2 Tel 0295-72-0739
10:30~21:00 (LO20:00) ※ランチは 11:00~14:00、
平日 15:00~17:30 は準備中 火曜・第3月曜休
(月曜はランチのみ営業)



「ハーブボークのソテー」(ドルチェ付き 1,848円) ※ランチ時

7 一会

大子町川山 765-2 Tel 0295-76-8088
11:00~14:30 (LO14:00)、17:30~21:30 (LO21:00)
月曜・第4火曜休



「奥久慈軍鶏の親子丼」(1,680円)

8 トーリー

大子町北田気 975-4 Tel 0295-76-8844
9:00~17:00
月曜・火曜休



「常陸牛ハンバーグステーキ」(1,000円)

3 煉瓦亭

大子町池田 1502-1 Tel 0295-72-2110
11:00~21:00 月曜休



「バニラトーストセット」(780円)

4 久慈食堂

大子町池田 1318-3 Tel 0295-72-2518
11:30~15:00、17:00~20:00 木曜休



「B定食」(カキ・カツ、コロケの3種盛り 1,000円)

5 味噌らーめん 不二乃

大子町池田 1252-1 Tel 0295-72-3344
11:00~LO22:10 月曜休



「味噌漬け炙りチャーシュー麺」(1,210円)

町民に愛される老舗・名店がずらりと並ぶ

種以上のメニューが並ぶ。
日本古来の食文化「味噌」にこだわって、濃厚な北海道味噌・やや濃口信州味噌・甘口な江戸前味噌から好みの味を選ぶ味噌ラーメン専門店「味噌らーめん 不二乃」。チャーシューや玉子も味噌漬けにし、徹底した味噌へのこだわり。柔らかい手作チャーシューも評判で、「北海道味噌チャーシュー麺」が一番人気。「F」の文字を記した看板が目印の「フランボワーズ」。アンティークの家具や味わいのある照明でキュートな雰囲気。地元農園の採れたて野菜や県産食材を取り入れた料理、パティシエが作るオリジナルスイーツなど、充実したメニュー内容。夜はカクテルなどのお酒も楽しめる。
「一会」は、築百八十年の古民家で、自家栽培のお米やこんにゃく、無農薬野菜、奥久慈しゃもをはじめとする新鮮な奥久慈食材を堪能できる和食処。「奥久慈軍鶏の親子丼」や「けんちんそば」などメニューも豊富。冬はお座敷の掘りこたつで。まちなか「天がらみよし」の味を受け継ぐ、ログハウス調のカフェスペース「トウリー」。ランチは洋食。ディナーは和食。常陸牛100%のハンバーグステーキ、新鮮なお刺身や天ぷら。デザートにシフォンケーキなど、どちらも楽しめる和洋二刀流レストラン。



1 くれしえんど

大子町池田 2603-3 Tel 0295-72-2176
11:30~15:00 (LO14:40) 17:00~LO20:00
木曜休



「とんかつラーメン」(880円)

2 和風レストランみのわ

大子町池田 1554-2 Tel 0295-72-4435
11:30~14:00 (LO13:45)、17:00~21:00 (LO20:15) 火曜休



「和風ステーキ丼」(1,550円)

R118 沿いには
魅惑の大子グルメがいっぱい！

大子町を縦断する国道118号。道路沿いには、旅行者にうれしい食事処が点在する。昭和五十九年開業の「くれしえんど」は、レトロなファミリールレストラン。五十種以上の多彩なメニューの中でも看板料理は、国産ひき肉を手こねで丸めたジューシーなハンバーグ。スタミナ抜群の「とんかつラーメン」もおすすすめ。
真心込めた手作りの味を大切にしている「和風レストランみのわ」は、親子二代で営む和風レストラン。食べ応え満点のボリュームと確かな味に定評のある地元で愛されるお店。落ち着いた雰囲気の内には、女性一人でも家族連れでもゆっくりとつるげる。
大子駅前にあった喫茶店を現在の場所にカフェレストランとして移転した「煉瓦亭」。ハンバーグや生薑焼きなど、地元で愛される味を提供。創業当時から変わらぬ人気を誇る厚切りトーストはおすすすめの一つ。厚切りの食パンを香ばしく焼き上げ、店名に因んで煉瓦状にカット。パニラアイスの相性も抜群だ。
手間ひまかけた家庭の味を大切にしている「久慈食堂」は、毎日来ても飽きない庶民の味方だ。地元で根ざし、常連客に親しまれている。ニラレバ炒め、生薑焼き、麻婆豆腐などの定食から、カツ丼や担々麺など、五十

高倉の土蔵



初めて行っても懐かしい

何度行ってもまた食べたい

五十年以上変わらない

香ばしいソースの香りとやさしい笑顔

今日もふるさと太子の路地裏で

ひらひらと手招きするように揺れている

茄子紺色のあの暖簾



駅前商店街を二百メートルほど進み、呉服屋の角を曲がると見えてくる。ひらひらとはためく暖簾には「やきそば」の四文字。昔からメニューはそれ一択。それが大子の高倉だ。

店内も何も変わらない。コンクリートのたたぎの床、四人がけのテーブルが三つ、端っここの小さな手洗い場、明治アイスクリームの冷凍庫、七転八起と書かれたダルマの壁掛けまで、すべての配置が初めて来た時からきつちり同じ場所にある。

私の高倉デビューは小学生の時。当時高校生の従兄弟のお姉ちゃんに連れられて来てもらった。真っ白いお皿に焼きそばが盛られ、箸ではなくフォークが添えられているのを見て、「焼きそばってフォークで食べるんだ」と思った。うちの食卓には出てこなかったフォークで食べる焼きそばは子ども心に新鮮だった。

独特の歯応えがある麺は炒めてあるのに油っこくない。むしろあっさり。具もキャベツだけと潔い。とろみの少ないソースに秘密があるのか、酸味のあるさっぱりしたこの味が時折無性に食べたくなる。「ソースって何

か特別なもの？」と聞いたら、あまり言葉数の多くない店のおばちゃん「『企業秘密』と言って小さく笑った。おばちゃんはやさしくして、子どもだけの客にもよくしてくれた。『あら、こんにちは』『今日は寒いね』その程度のちょっとした会話が、顔を覚えてくれているのがうれしかった。すぐ目の前に算盤と習字の塾があったので、塾帰りの子どもからお年寄りまで、あらゆる年代の人がおばちゃんの焼きそばを食べへやってくる。

上川に住んでいた私は、二つ隣の駅から片道二〇円ほどの電車賃をかけて、大子町まで遊びに出ることがあった。町に来る楽しみは噴水、ジュースと農協のスーパーの入り口のアメリカンドッグ、そして高倉の焼きそばだ。先の二つはとうに無くなってしまったが、焼きそばは今も何も変わらない。祭りや縁日の焼きそばの匂いに誘われると、「だったら高倉行こうぜ」と誰かが言う。懐かしい味、でもそれだけじゃない。素朴だが実に中毒性の高い独特のおいしさがあり、今でも時々ふらりと足が向いてしまうのだ。



高倉

大子町大子 706-1 TEL 0295-72-0725

9:30~18:00 木曜休

[Map:p20]

常陸秋そば

全国のそばも喰る名品種・常陸秋そばは、選抜育成法により3年余の歳月をかけて誕生。実が大きく風味豊かで、甘みと香りが抜群に良いのが特徴。

常陸秋そばなど大子ならではのメニューが豊富

みらんど袋田 [Map:p18]

大子町袋田 383-1
Tel. 0295-79-0296
9:00~14:00
(レストランは11:00~14:00)
火曜休 (祝日の場合は営業)、年始休



ひ

大子おやき

大子の農産物などを具材に、現代風にアレンジされた『大子おやき』は昔ながらの素朴な味わいで種類も豊富。おやき体験ができる施設も人気。

懐かしい木造校舎で「大子おやき」を召し上がれ

大子おやき学校 [Map:p30]

大子町大字横野地 2469
Tel. 0295-78-0500
おやき体験教室受付 9:30~14:30
水曜、12/31・1/1 休
カフェ「茶タイム」11:00~15:30 (土・日・祝日のみ営業)



だ

奥久慈茶

約500年の歴史がある奥久慈茶は、低温多雨の気候と冬の寒さという厳しい環境で育つため、香りが強く、渋みとうま味が絶妙なバランスの茶葉となる。

茶摘みや手揉み体験など奥久慈茶をとことん堪能

奥久慈茶の里公園 [Map:p31]

大子町左貫 1920
Tel. 0295-78-0511
9:00~17:00
水曜休



お

久慈川の鮎

流れが強く、良質な苔ができる久慈川で育った天然鮎は、香り高く身が締まっていて姿も良いと評判。

ふっくら食感を追求したこだわりの塩焼き

道の駅 奥久慈だいが [Map:p22]

大子町池田 2830-1
Tel. 0295-72-6111
8:30~17:00 (なくなり次第終了)
元日休



あ

奥久慈ゆば

豊かな水源と高品質な素材を元に、伝統の技で作る上げる奥久慈のゆば。かって水戸黄門がわさびで食して感嘆し、接待用に好んで用いたといわれる。

奥久慈の豊かな自然の恵みをお届け

奥久慈ゆばの里 [Map:p30]

大子町塙 734
Tel. 0295-72-8551
9:00~17:30
(体験時間は9:00~11:00)
水曜休 (繁忙期を除く)



ゆ

常陸大黒

大粒で美しい光沢の黒色をした常陸大黒は、茨城が誇るブランド豆。黒大豆の約3倍ものアントシアニンを含み、上品な味わいは和洋菓子にもよく合う。

大子生まれの優れた特産品を発信

(一社) 大子町特産品流通公社 [Map:p20]

大子町大子 636-1
Tel. 0295-76-8220
8:30~17:15
土曜・日曜・祝日休



ひ

大子産米

豊かな自然と寒暖差のある環境で、地元の米職人が丹精込めて育てる大子のお米。全国の主要コンテストで数々の賞に輝き、そのおいしさはお墨付き。

新鮮な地元生産の農産物がいっぱい

だいがみらんど 道の駅 [Map:p22]

大子町池田 2830-1
Tel. 0295-72-6115
8:30~17:30 (12~3月は~17:00)
元日休



こ

奥久慈こんにゃく

江戸時代には、水戸藩の専売品として藩財政を支えたという奥久慈こんにゃく。とろける食感の刺身こんにゃくや伝統食料凍みこんにゃくなどが人気。

様々なこんにゃくが揃う製造直売所

こんにゃく関所 [Map:p18]

大子町袋田 2698-8
Tel. 0295-77-5011
売店 8:30~18:00
レストラン 11:00~14:30
不定休



こ

鮎の姿煮
1,200円

常陸牛を扱い、メンチカツ・コロッケでも人気の精肉店が、地元名物の鮎に因んだ品を扱い始めた鮎の甘露煮。頭から尻尾まで丸ごと味わえる。

有限会社船橋 [Map:p20]
大子町大子 698
Tel 0295-72-0050
8:00~17:30
日曜休



郷土のグルメを
お手軽に！



奥久慈しゃもカレー
1,029円

奥久慈しゃも生産組合公認の、しゃも肉の歯応えを楽しめる本格カレー。しゃものガラスープと奥久慈産のりんごで奥深い味わい。

奥久慈しゃも生産組合 [Map:p18]
大子町袋田 3721
Tel 0295-72-4250

やみぞ森林のビール
ヴァイツェン (330ml) 500円



こだわりのドイツ産原料と大子の湧水で作られるビール。大麦麦芽に加え小麦麦芽も使用するヴァイツェンは、苦味が少なくフルーティー。

大子ブルワリー [Map:p31]
大子町上金沢 1653
Tel 0295-72-8888
11:00~20:00
不定休

りんごバター
540円



2016年に販売開始したりんごバターは、糖度を抑えたりんごジャムにバターのまろやかなコクが絶妙にマッチ。大子の道の駅でも購入可。

佐川果樹園 [Map:p30]
大子町高柴 3237
Tel 0295-76-0727
8:30~17:00 (ただしスタッフ常駐期間は9~11月末まで)
無休



りんごの産地は
やっぱりここ！

りんご農園で作られる手作りジャムは、紅玉の甘味と酸味を生かした自然な味わいで人気。手作りジャム体験も実施している。

仲野りんご園 [Map:p30]
大子町浅川 3378
Tel 0295-72-1579
9:00~16:00
(ただし農作業中は不在の場合あり)
不定休

手作りジャム
550円

茨城県産の花豆「常陸大黒」を餡に練り込み、皮には沖縄黒糖を使った上品な味わいの揚げ饅頭は、人気和菓子店の看板商品。

奥久慈屋 吉餅 [Map:p18]
大子町袋田 2247-7
Tel 0295-72-1155
8:30~18:00
無休 (元旦のみ休み)



常陸大黒揚げ饅頭
120円

食べ歩きにもうれしい
定番和菓子！



酒まんじゅう
60円

創業90年以上の和菓子店の酒まんじゅうは、北海道産の小豆を使ったこし餡とふっくら柔らかな生地が特徴。大子の道の駅でも購入可。

山林堂 [Map:p20]
大子町大子 623
Tel 0295-72-0017
8:00~17:00
日曜休

Daigo Miyage

大子で見つけた“旅みやげ”

ホワイトプリン (プレーン)
220円



上小川キャンプ場の女将が35年間家族のために作り続けたプリン。口の中でとろーり溶けるやさしい味わい。

竹内商店 [Map:p30]
大子町頃藤 3532
Tel 0295-74-0006
10:00~17:00
月曜・火曜・水曜・木曜休



草餅
120円

創業100年以上の菓子店の草餅。程よい甘さの、後味のよい上質なつぶし餡で、1年を通して人気。冬季のチョコレート饅頭も名物。

井坂本店 [Map:p20]
大子町大子 671
Tel 0295-72-0027
9:00~18:00
木曜休

生クリーム大福に氷餅風の寒天と粉末オブラートをまぶし、久慈川冬の風物詩、氷花(シガ)を表現した、創業110余年の老舗による美しい和洋折衷菓子。

菓匠 宮川 [Map:p30]
大子町下野宮 1657
Tel 0295-72-1637
9:30~18:00
水曜休

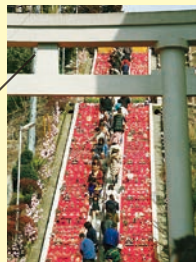


氷華餅
各185円

歳時記 大子の

春

百段階段でひなまつり (2月or3月)
十二所神社の参道にある通称「百段階段」をひな壇に見立て、約1,000体のひな人形が飾りつけられます。



常陸国 YOSAKOI 祭り (5月)
地元チームも含め、全国から100を超えるチームが集結し、3,000人以上の踊り子が力強い踊りを披露し会場は熱気に包まれます。



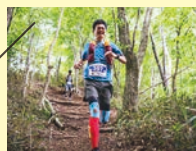
ぶんぬき祭 (5月)
十二所神社の春季例大祭の余興として、4年に一度開催されます。太鼓の皮を打ち抜くほど荒々しく打ち合うところからその名がつけました。



浅川のささら
江戸時代から続く奉納獅子舞で、県の無形文化財に指定されています。熊野神社・真弓神社の遷宮に合わせて行われる20年に一度の開催です。



OSJ 奥久慈トレイルレース (5月or6月)
袋田の滝と、隣市の常陸太田市にある竜神大吊橋を結ぶコースは、起伏に富んだ山の尾根や谷を突破する過酷なトレイルランニングレースです。



夏

近津神社の中田植 (6月)
下野宮近津神社で毎年夏至の日に豊作を祈願して行われる田植祭です。平成26年に町指定無形民俗文化財に指定されました。



花火大会と灯籠流し (8月)
大子地蔵尊祭礼の余興として開催されたのが始まりで、80年を超える歴史を持つ花火大会です。大子の夏の風物詩となっています。



秋

丘の上のマルシェ (9月)
100店舗を超える店舗が大子広域公園に出店し、農産物や陶芸品など手作りの商品が販売されるイベントです。

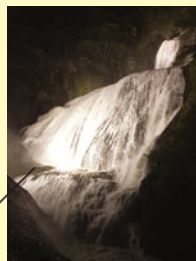


奥久慈大子まつり (10月)
地元グルメのうまいものグランプリやステージイベントなど、奥久慈大子の魅力(魅力)発信をテーマに、常陸大子駅周辺で開催しています。



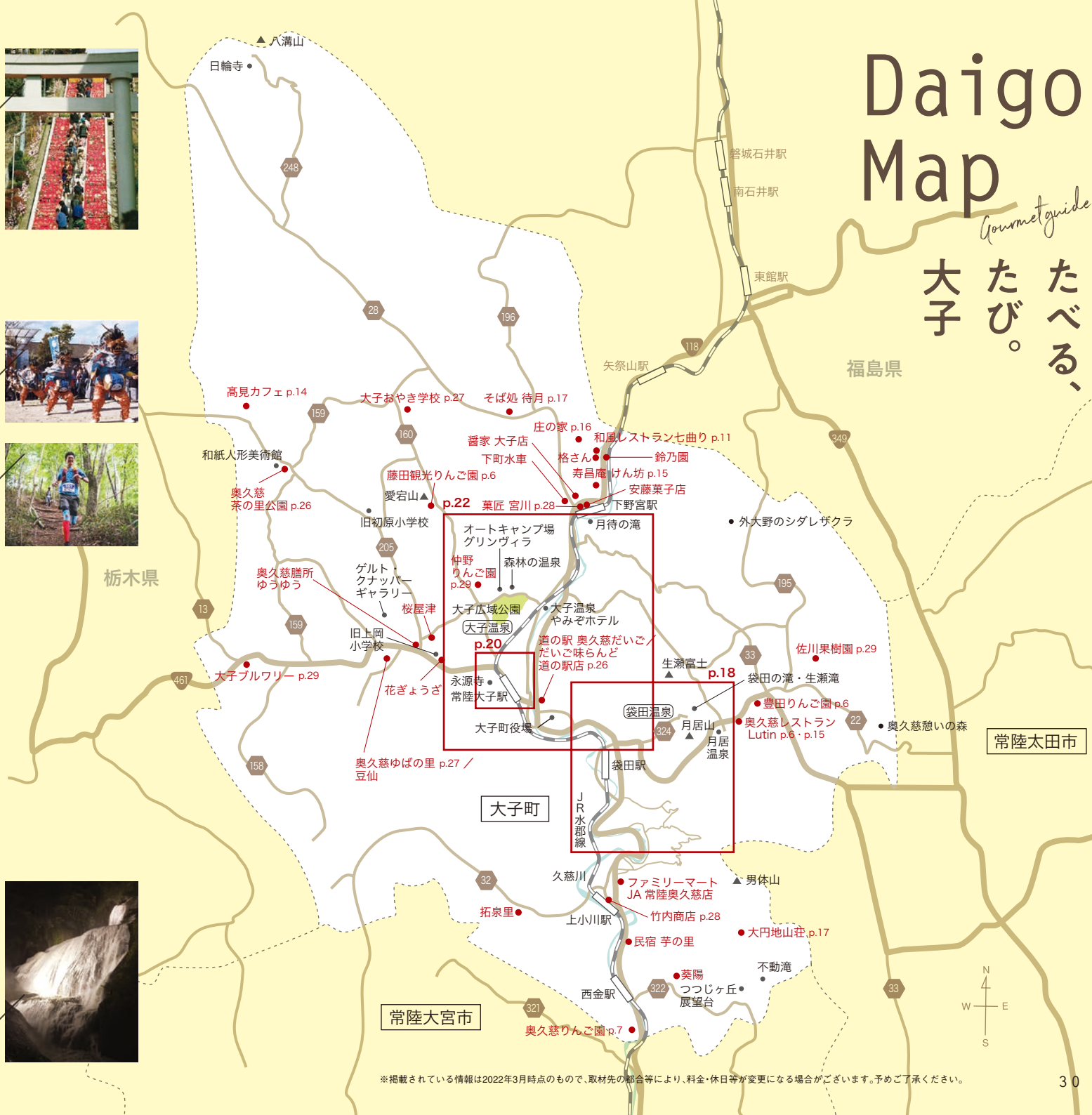
冬

大子来人 (11月~1月)
四季折々に異なる趣きを見せる「袋田の滝」。毎年紅葉の時期には、「大子来人」ライトアップされダイナミックで幻想的な姿を見ることができます。



Daigo Map

Gourmet guide
大子 たび。 たべる、



企画・制作：

NPO 法人 まちの研究室

〒319-3526

茨城県久慈郡大子町大子 988

TEL.0295-76-8025

<http://machiken-npo.com>

大子町へのお問い合わせ・

観光情報はこちら：

■ 大子町観光商工課

TEL.0295-72-1138

<https://www.town.daigo.ibaraki.jp>



ウェブサイト



Instagram

■ 大子町観光協会

TEL.0295-72-0285

<https://www.daigo-kanko.jp>



ウェブサイト



改訂 2022 年 12 月