



食べて
だいごみ

大子のおもてなし。

自然の豊かな大子町には、おいしい特産品がたくさんあります。
豊穡な大地や清流がもたらす恵み、古くからこのまちで代々伝えられてきた味わい、
ふる里の特産品として開発された新しいおいしさ。
自慢の味、一つ一つが大子のおもてなしです。



ぶどう・桃

大子町には、ぶどう・桃の果樹園もあります。旨味がぎゅっと詰まった濃厚な味わいのぶどうは、9月上旬から10月中旬までが旬。みずみずしく甘く香り高い桃は、8月上旬から下旬までに旬を迎えます。



奥久慈りんご

大子町のりんご栽培は、記念樹として植えられた一本の樹から始まりました。今では山々の傾斜を利用した、りんご栽培が盛ん(約40のりんご園)で、秋の収穫期には観光りんご狩りにぎわいます。奥久慈りんごは、樹の上でりんごを完熟させてから収穫するのでおいしさもひとしおです。



凍みこんにゃくを使ったデザート(調理例)

凍みこんにゃく

全国で唯一、茨城県だけで生産されている幻の食材です。冷凍と乾燥を繰り返し、全てが手作業で生産される凍みこんにゃくは、独特の歯ごたえがあります。調理法で最も一般的なのは「煮しめ」ですが、アイデアと工夫次第で様々な調理法により楽しむことができます。



常陸秋そば

奥久慈は全国の有名そば職人から高い評価を得ている、常陸秋そばの産地です。大子町で栽培されるそばの実は、粒ぞろいで優れた品質。そば独特の香り・風味・甘みがあり、地元で食べる手打ちそばはもちろん、地粉でつくった乾麺も人気です。



奥久慈しゃも

奥久慈しゃも生産組合が、餌や飼育法にこだわって育てた地鶏の最高傑作です。全国特殊鶏(地鶏)味の品評会で第一位に評価された高級品です。肉質は低脂肪で歯ごたえがあり、深いコクと豊かな味わいが特徴です。煮ても焼いても、本格的な地鶏のおいしさを味わえます。



久慈川の天然鮎

久慈川は、全国でも有数の鮎の釣り場として知られています。清流で育った天然鮎は、身が締まっていて、香りも良く、姿も美しいと人気です。天然鮎は別名「香魚」とも呼ばれ、甘くさわやかな香りがします。塩焼き、刺身、甘露煮、田楽、うるかななどが楽しめます。



奥久慈大子こんにゃく

さしみや田楽など、どんな調理方法でも独特のおいしさが評判の奥久慈大子こんにゃくです。大子町は古くからこんにゃく栽培が盛んで、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。こんにゃく芋を粉末にする方法を開発したのは町内の蒔蒔神社(14P)に祀られている中島藤右衛門です。

大子産米

徹底した土づくりと栽培管理、厳しい選別を行うことで誕生した、こだわりの大子産米です。久慈川水系の清流、山の豊かな自然、澄んだ空気、厳しい気候、生産者の情熱がおいしいコシヒカリを育てます。お米コンテストで日本一を受賞している自慢の米です。



奥久慈茶

奥久慈茶は、約500年の歴史があります。その始まりは、地元の僧侶が京都・宇治から持ち帰った茶の実を畑にまき、育てたことからと伝わっています。茶の栽培の北限とされる大子町の水はけの良い土質と大きな寒暖の差が、深いコクと香りの茶を育みます。



奥久慈ゆば

奥久慈ゆばは、水戸光圀公も堪能した美味です。奥久慈産の厳選された良質の大豆を原料に、日本名水百選に選ばれた八溝山系の清らかな水を使用して作り上げるこだわりの逸品です。特に刺身ゆばは、口の中に広がるほのかな大豆の香りとまろやかな甘みが、絶妙のハーモニーです。



大子おやき

「おやき」は、古い時代から大子町の農家などで作られ、貴重な郷土食として定着してきたヘルシーで素朴な食べ物です。大子の自然環境で育った野菜などを材料に、現代風にアレンジしたのが「大子おやき」です。



八溝わさび

清流・八溝川湧水群のもとで栽培されている香り、辛み共に優れたわさびです。薬味として料理を引き立てる名脇役です。



奥久慈茶元氣緑

約500年の歴史を持つとされる、奥久慈茶のペットボトル飲料です。一番茶のみを使用しており、手軽に急須で入れたようなお茶が味わえます。



地ビール

本場ドイツから輸入した麦芽と、八溝山系の豊かな湧き水を使い醸造している、本格派の地ビールです。本場ドイツの技術を学んだ醸造職人が、きれいな大子の水で仕込みます。

地酒

大子町には老舗の酒蔵が2軒あり、酒造りに適した豊かな水と寒暖の差が激しい気候の中で、美酒を醸造しています。



久慈川の氷華餅

久慈川だけで見ることができる、冬の風物詩「シガ」をお菓子で表現しました。一つ一つ丹念に仕上げた和洋折衷菓子です。



アップルパイ

奥久慈名産のりんごを、ふんだんに使ったアップルパイです。お店ごとに趣向を凝らした味わいです。



りんごジュース

奥久慈りんごの甘みをギュッと詰め込んだ贅沢なジュースです。りんご園や品種による味の違いが楽しめます。

伝統産業

Traditional Industry



大子那須楮 DAIGO NASU KOZO

大子町は楮の栽培に適した気候と土壌で、質の高い楮の生産地です。江戸時代には徳川光圀が栽培を推奨し、大子町でも地域の特産品として知られています。

和紙の原料となる「大子那須楮」は、細かく緻密な繊維が紙の耐久力を生み出し、繊維が細いことで薄い紙を漉く際にも優れていると言われています。大子那須楮で漉いた紙はきめの細かい絹のような仕上がりになります。令和2年に町指定文化財として指定されました。



大子漆

DAIGO URUSHI

大子町は昔から、良質の漆の産地として知られています。茨城県は全国第2位の漆の生産量で、その大半が大子町で産出されています。大子町で採取される漆は、透明度が高く、艶やかな光沢が生まれ、乾きが早く伸ばしやすいことから輪島塗や春慶塗など高級漆器の仕上げに使われているほか、国宝建築の修復にも採用されています。漆は、「掻き子」と呼ばれる職人が、6月初旬から10月中旬にかけて集めます。1本の木から採れる漆は120~180グラムほどで、大変貴重なものです。近年では、漆の木の減少や掻き子の後継者不足で生産量の減少が懸念されており、大子漆を守るために植栽や後継者の育成に取り組んでいます。令和2年に町指定文化財として指定されました。



奥久慈温泉めぐり

心安らぐ癒しの温泉

大子町には、茨城県を代表する奥久慈温泉郷があります。大子町の人々、大子町を訪れる人々を、ずっと癒し続けてきた温泉です。

Relaxing time Daigo Town has Okukuji hot spring which represents the Ibaraki Prefecture. This hot spring has been healing the Daigo locals and tourists for a long time.



大子町の中心と久慈川の流れに沿って、温泉施設があります。ナトリウム-硫酸塩・塩化物温泉という無色透明の泉質は、美人を創る滑らかな湯として知られています。

Is located across the Kuji River and the center of the Daigo Town. The sodium sulfate spring water whose water is transparent is famous for its smooth hot water to make beautiful women.

大子温泉

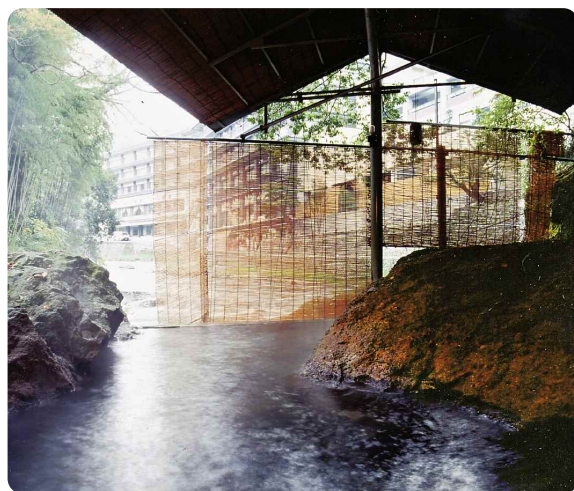
Daigo Hot Spring

袋田温泉

Fukuroda Hot Spring

袋田の滝の近くの温泉地です。平安時代に発見された由緒ある温泉で、水田の中に自然に湧き出したことから、「田毎の湯(たごとのゆ)」と呼ばれ、古くから親しまれてきました。泉質は、アルカリ性単純温泉とナトリウム-硫酸塩・塩化物泉の2種類です。

Is located near the Fukuroda falls. It is a prestigious hot spring which was found in Heian Era. It has been called as "Tagoto no Yu" as it emerged naturally in the rice paddy. Spring quality has two kinds; alkaline simple spring and sodium sulfate spring water/ chloride spring.



月居温泉

Tsukiore Hot Spring

袋田の滝上流部、新月居トンネルの近くにある温泉浴場です。管理運営の全てが地元の人たちによって行われている、ほのぼのとした温泉です。泉質はアルカリ性単純温泉です。

Is located near the Shin-Tsukiore tunnel and upper stream of Fukuroda falls. It is a friendly hot spring run by locals. Spring quality is alkaline simple spring.