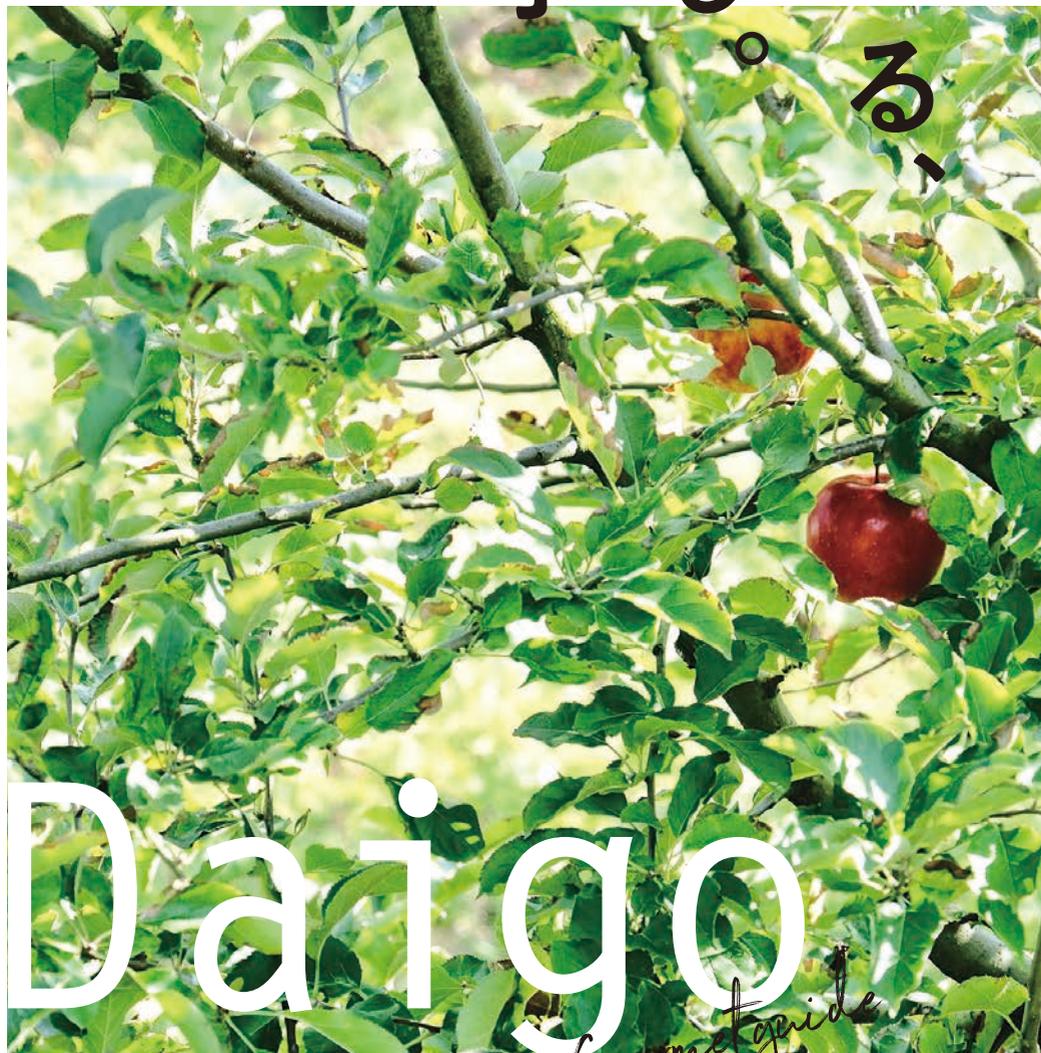


た  
た  
大  
子

た  
び

た  
べ  
る



Daiigo

Gourmetguide

# 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  
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 絶景クルマ	16
4 滝近エリア	18
5 駅近エリア	20
6 R118エリア	22
だご味の記憶	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

# Daiigo

奥田水戸方面

# OKUKUJI FOODSTORY

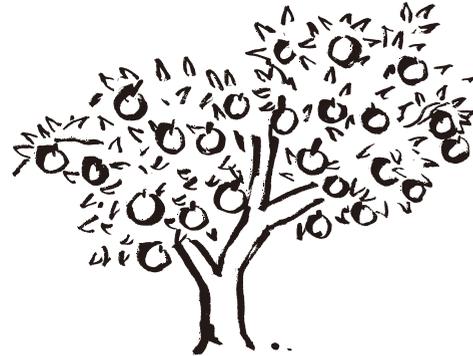
1



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



## ご存知ですか？ 宇宙に行ったりりんごの話

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、大子の町はちょっと熱くなりました。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」が届けた食品の中に、大子のりんごも含まれていたのです。

「こうのとり」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、日持ちの良さにも優れた品種です。

宇宙に長期滞在している飛行

士にとつて、みずみずしいりんごがいかにリフレッシュのお役に立ってたか、想像するだけでワクワクします。口いっぱい広がる爽やかな味はもろろんのこと、自然そのものの手触りやシャキッとした歯応えに、きっと地球の息吹を感じてもらえたのではないのでしょうか。

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

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る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、パ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

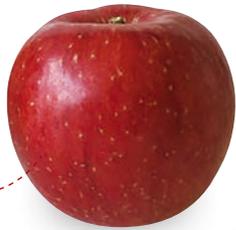
### 奥久慈りんごは種類豊富

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。



### 奥久慈宝紅

大子町オリジナル新品種。こうとくとふじの交配種で、濃い赤色で甘く、ぱりっとした食感が特長。



### 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。果汁がたっぷり程よい酸味があり香りも良い。



### 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が代表的なりんご。



### こうとく

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

## アップルパイ

サンローラン [Map:p20]

大子町大子 719  
Tel. 0295-72-2222  
7:00~17:00  
木曜、元日休



## 農家レストランの 手作りアップルパイ

みらんど袋田 [Map:p18]

大子町袋田 383-1  
Tel. 0295-79-0296  
9:00~15:00  
(レストランは11:00~14:00)  
火曜休 (祝日の場合は営業)、  
年始休

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作って出来上がり。

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。食べやすくサクッとした食感も人気。



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。



## 手作りアップルパイ

新滝 [Map:p18]

大子町袋田 178-1  
Tel. 0295-72-4044  
9:00~17:00 (なくなり次第終了)  
不定休

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デー、レモンを隠し味にした味わいも絶妙。



## 奥久慈豊田園アップルパイ

豊田りんご園 [Map:p30]

大子町小生瀬 3964  
Tel. 0295-76-0858  
9:00~16:00  
シーズン中無休 (9月~12月末)

りんごのスイーツと  
個性派ぞろいのア  
ップルパイ食べ比べ

## THE APPLE PIE りんご園で焼いた ぜいたくアップルパイ

藤田観光りんご園 [Map:p30]

大子町浅川 400  
Tel. 0295-72-5028  
9:30~16:00  
シーズン中無休 (9月~12月)

大ぶりカットのジュース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。



## 手作りアップルパイ

こんにやく関所 [Map:p18]

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

大子産の甘みの強いりんごを使用し、自家製のサクサクした食感に焼きあげたアップルパイです。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

追分りんご園 [Map:p30]

大子町小生瀬 2976-7  
Tel. 0295-76-0281  
9:00~16:00  
不定休 (要予約)

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。



## 奥久慈りんご園の 手づくりアップルパイ

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。

## アップルパイ

ロケテラス鰯ヶ淵 [Map:p18]

大子町下津原 1471  
Tel. 0295-74-1387  
10:00~21:00 (電話予約可能時間)  
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。3日前までにご予約を。



OKUKUJI  
FOOD STORY  
1

OKUKUJI  
FOOD STORY  
1

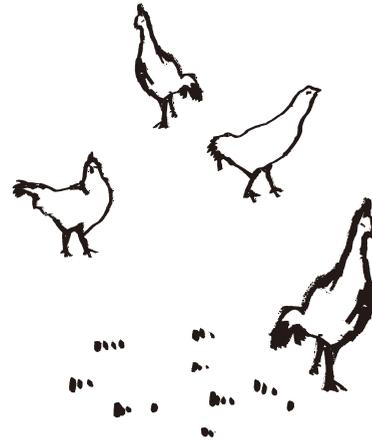
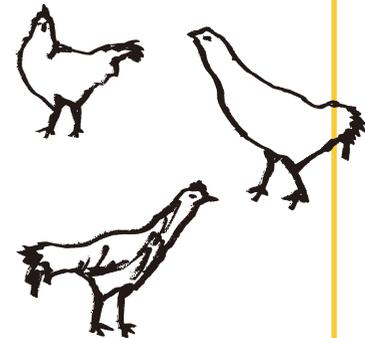
# OKUKUJI FOODSTORY

## 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

「奥久慈しゃも」は煮てよし、焼いてよし。食の評論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、なんとと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！このおいしさを存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。

地理的表示保護制度に  
全国初登録

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の。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

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。ミニユ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、ブロ中のブロに選ばれる「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、十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

## 育ちの良さが味に出る 最高峰の地鶏

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。



しゃもは闘争心が強い反面とても繊細。ちょっとした物音にも過敏に反応するので、ストレス軽減に音楽をかけて飼育している生産者も。

OKUKUJI  
FOODSTORY  
2

OKUKUJI  
FOODSTORY  
2



永福 [Map:p22]  
 大子町池田 714  
 Tel 0295-72-4463  
 11:00~14:30  
 月~木曜日、祝日は営業

## 極上しゃも丼

### 手間ひまかけた極上の奥久慈しゃも丼

看板料理の奥久慈しゃも丼は、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  
 木曜日

## 奥久慈しゃもコンフィの焙り焼き

### 独自の工夫を凝らした奥久慈しゃも料理

久慈川の渓流と雄大な山の景観を満喫できるロケーション。「山のとり肉とも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「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  
 (在庫なくなり次第終了)  
 水曜日  
 (水曜日が祝日の場合は営業。この場合、火曜日又は木曜日が休業。)

## 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

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お店は個室を配し、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、奥久慈しゃも丼、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

### 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、17:00~21:00  
 不定休



だいごん [Map:p20]  
 大子町大子 671  
 Tel 0295-76-8002  
 18:00~22:00  
 日曜・月曜日

## 焼き鳥

### 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「一膳飯屋だいごん」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

### 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年ほどかけ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(奥久慈しゃもめしは前日の夕方までに予約が必要。2個より予約可。また、町内外のイベント等で販売することもある)。



デリカシヨップ久慈屋 [Map:p20]  
 大子町大子 673  
 Tel 0295-72-0243  
 9:00~15:00  
 日曜日、年末年始・お盆休  
<https://kujiya-derica.jimdo.com/>

“しゃも愛”あふれる名物メニューがいっぱい!!



## DAIGO GOURMET TOUR

音楽で思い出す時代があるように

食べ物で思い出す旅もある。

朝晩はぐっと冷えこむ大子の気候風土に育まれた食材で

愛あるごはん、絶品スイーツ、素朴なおもてなし。

## 旅人の定番！ご存知しゃも弁当



### 軍鶏弁当

### 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、量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。テーブル席、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、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。

厳選した旬の味を愉しむ  
贅沢なひととき

時間を忘れて  
しっぽりと。  
予約必至な  
レストラン



「豚スペアリブの赤ワイン煮」(サラダ、スープ付き)

大子町大子 825-6  
Tel. 090-8839-4889  
11:00~18:00 (金曜、土曜は20:00まで)  
水曜・木曜休、不定休有

## 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、ゆったりゆったりと時間を忘れてくつろぐことができる。名物として四十年という鰻料理には国産を使い、地元食材・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



うなぎ 井上のお膳

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、第4火曜休(祝日の場合は翌日休)  
<https://houjiyoukanbekkan.eyado.net/>



コース料理

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

## 喫茶店チル

[Map:p20]

心地いい空間で、  
地産地消にこだわる料理を

「居心地のいい場所に」という思いを店名の「チル」に込めた。喫茶店を付けたのは、「老若男女、誰でも気軽に来店してほしい」という願いから。提供する料理、スイーツ、ドリンクは、大子産の食材を積極的に取り入れた。チル・スタイル。例えば、「豚スペアリブの赤ワイン煮」は、奥久慈りんご使用のデミグラスソースがポイント。「戸邊産のわさび井」「八溝の清水のクリムあんみつ」「珂北酒造のクラウディSAX」など、地産地消を意識したメニューが並ぶ。

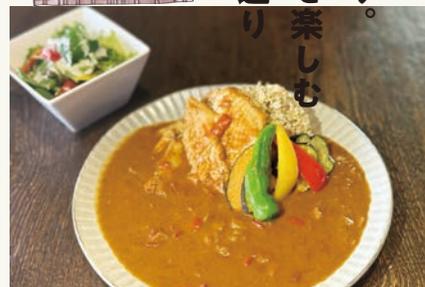
## daigo café

[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事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、時間を忘れさせてくれるアンティークな雰囲気が魅力。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

レトロな時間が流れる  
町のアンテナカフェ



「奥久慈しゃもの手羽先カレー」



## 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、おしゃやれ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)」

大子町大子 416-1  
Tel. 0295-76-8320  
11:00~22:00  
月曜・火曜休  
<https://saku.cafe/>



## 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品

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するスイーツを楽しむことができる。地元りんご一〇〇%ジュースを使ったパ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」

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)  
<https://takamien-cafe.com/>





大子町頃藤 2211 TEL 0295-74-0370  
土曜・日曜 11:00~15:00 (要予約)  
月曜~金曜休

## 大子地山荘

[Map:p30]

築百年の自宅を開放した「大子地山荘」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ぷ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。

風情あふれる空間と  
手問ひまかけた手料理



「天ざる蕎麦」※すべての蕎麦に抹茶蕎麦を合盛り可。



## hajimari

[Map:p22]

築150年の古民家を再生したカフェ。インテリアの家具や道具が並ぶ空間で提供するコーヒーは、店内で自家焙煎したスペシャリティコーヒーで、一杯ずつハンドドリップで抽出。産地や品種など、吟味したものをそろえ、豆も販売する。一押しは、香ばしさと爽快感が絶妙なドミニカ産の浅煎りコーヒー。「おにぎりにもよく合う」という。「コーヒーゼリーパフェ」「コーヒーゼリーアイス」などのスイーツは、コーヒーの香りが引き立つ大人の味。

自家焙煎コーヒーで紡ぐ  
古民家カフェ



「コーヒーゼリーアイス」のせ」と「ブレンドコーヒー」

大子町矢田 654  
10:00~17:00  
月~木曜休、不定休有



「もりそば」

風景が  
隠し味。  
これぞ大子な  
絶景グルメ



## 奥久慈珈琲焙煎所 ルージュノワール

[Map:p18]

店主が厳選する世界各地のコーヒー豆を、長年の経験と技術で丁寧に焙煎するクオリティの高いコーヒーを提供。「産地 品種 精製方法」などにより、コーヒーの個性の違いが楽しめます。お客様の好みに合わせて提案します。と店主。豆のほか、ドリッパーバッグ、器具などのコーヒー関連商品も扱っている。また、ログハウスの店から自然豊かな絶景を眺めながら、販売する全種類の豆をドリッパーするコーヒーアツフルパイなどのケーキを味わえるのも魅力。

個性豊かなコーヒーに  
出会える自家焙煎の専門店



「奥久慈しゃも鍋」



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。

滝を目前にする絶景は、  
うれしいおもてなし

大子町川山 1369-1  
TEL 0295-72-3993  
10:30~17:00  
水曜休 (5~8月、11月は無休)  
<https://momijien.com/>



ハンドドリップで抽出した「コーヒー」

大子町袋田一 2978-2  
TEL 0295-76-8079  
10:00~18:00 (LO17:00)  
水曜・木曜休



## 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う。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、ごぼろ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  
11:30~14:00、17:00~21:00  
月曜・第2・3火曜休



「とろ〜りチーズのスペシャルそば」

**6** PIZZERIAKOZŌ  
大子町袋田 2698-5 TEL 0295-76-8880  
11:00~17:30 (生地がなくなり次第終了) 不定休



「葉わさびと生ゆばのPIZZA」

**7** そば処 ますこ庵  
大子町小生瀬 2878-6 TEL 0295-76-1028  
11:30~14:30 (LO14:00) 水曜休(祝日の場合翌日休)



「奥久慈しゃもそば」

**2** 昔屋  
大子町袋田 178 TEL 0295-72-3201  
平日 10:30~14:00、土曜・日曜 10:30~15:00  
木曜・金曜休 (11月は毎月営業)



「けんちんそば」

**3** 山賊料理 前原  
大子町袋田 257 TEL 0295-72-3426  
10:00~17:00 不定休



「山賊鍋」。熊鍋、熊肉の鉄板焼きもおすすめ。

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



「ポークジンジャー」

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える「海老フライ」など、ボリュー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。水戸光圀公が「秀明水」と命名した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/多岐乃家/  
依田屋/瀧見茶屋

## 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  
10:30~15:30 不定休



「舞茸と海老野菜天ざるそば」

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も提供する。そのほか、時期限定で鮎の刺し身(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  
11:30~14:00 (平日のみ)、17:30~22:30 日曜休



「国産牛」

5 磯重

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



「握り」

6 ミチルベーカリー

大子町大子 618-5  
10:00~18:00 月曜・火曜・水曜休



「やましょく」

1 駅前食堂 来て喜

大子町大子 987 TEL 0295-76-8158  
8:00~15:00 (土曜・日曜 19:00 まで) 火曜休



「かつ丼」

2 パン工房 サンローラン

大子町大子 719 TEL 0295-72-2222  
7:00~17:00 木曜休



「焼肉バインミー」

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」

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なのは、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。

食べた瞬間に体にす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、夜のお酒のお共には、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、特別な日だけの特産、普段の生活に寄り添えるパン屋さん。おすすめの山型の食パン『やましょく』は、しっとり、もっちりとした食感で、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

「道の駅「奥久慈だいごWEST」令和8年秋オープン」

「トロな建物が点在し、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。

大子駅のすぐ前にある、大子町振興公社が運営する『駅前食堂 来て喜(まじご)』。ユニークな店名は、「来て、喜んでもらえる店」を指すコンセプトから。汽車の汽笛を連想させる言葉の響きも印象的だ。定番の天ぷらそば、うどん、かき揚げ井のほか、ボリューム満点のかつ丼、地元コシヒカリ米のおにぎりなども人気。「より早く、よりおいしく、より安く」提供することがモットー。

常陸大子駅前で昭和五十一年から続く、町のお土産店『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、幅広い品ぞろえ。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、リングオブパイや米粉パン、おにぎりもおすすめ。

駅前という立地の良さから、町の人たちの賑がりの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賑がりの場になれば」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  
11:00~16:30 (LO16:00)  
月曜のみ 11:00~14:30 (LO14:00) 火曜・第3月曜休



「ハーブポークのソテー」※ランチ時

### 7 一会

大子町川山 765-2 TEL 0295-76-8088  
11:00~14:00、17:30~21:00  
月曜・火曜休



「奥久慈軍鶏の親子丼」

### 8 トゥーリー

大子町北田気 975-4 TEL 0295-76-8844  
11:00~14:00、17:00~19:00  
月曜・火曜休



「常陸牛ハンバーグステーキ」

### 3 煉瓦亭

大子町池田 1502-1 TEL 0295-72-2110  
11:00~18:00 月曜・火曜休



「パニラトーストセット」

### 4 久慈食堂

大子町池田 1318-3 TEL 0295-72-2518  
11:30~14:00、17:00~19:00 金曜休



「B定食」

### 5 さわ

大子町池田 72-2 TEL 090-1796-7964  
11:30~14:00、17:00~20:00 (LO19:30)  
水曜・第4火曜休・第2火曜夜休



「カツカレー」

町民に愛される老舗・名店がずらりと並ぶ

洋食一筋のベテランシェフが腕を振るう、こだわりのカレー。が看板料理の洋食店「さわ」。カレーは、野菜や果物などをじっくり煮込み、うま味を十分に引き出したスープが決め手。スパイシーでありながら優しい味わいだ。メニューは、カツカレー、ビーフカレー、オムライス、スパゲッティなどをそろえる。ランチは、サラダ、デザート付き。

「F」の文字を記した看板が目印の「FRAMBOISE」。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まつき。

まちなか「天ぷらまつり」の味を受け継ぐ、ログハウス調のカフェスペース「トゥーリー」。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。

DAIGO GOURMET TOUR

# R118エリア

●月待の滝 もみじ苑 p.16  
和風レストランはら山  
しいなりんご園 p.29  
大石家  
一会  
FRAMBOISE  
居酒屋松風  
hajimari p.17  
大子温泉 やみぞホテル  
●百万弗 永福 p.11  
さわ  
大子広域公園  
くれしえんど  
大子中  
くれしえんど  
屋代菓子舗  
●魚作  
リバーサイド 奥久慈福寿荘  
大子警察署  
道の駅 奥久慈だいき p.26 / だいき味らんど 道の駅 p.27  
HITACHI-DAIGO Sta.  
鄙の庭さん彩  
大子町役場  
●環環  
トゥーリー

「とんかつラーメン」  
「和風ステーキ丼」

## 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つくりとくつろげる。

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めの一品。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、五十種以上のメニューが並ぶ。

「だいで味の記憶」

# 高倉の「焼きそば」



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  
今日もふるさと大子の路地裏で  
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



高倉の味をしっかりと受け継いでいる二代目店主のふみ江さん。



「焼きそば」並300円、大盛500円。お持ち帰り可。夏はかき氷有。

**高倉**  
大子町大子706-1 Tel. 0295-72-0725  
9:30~18:00 木曜休  
[Map:p20]

駅前商店街を二百メートルほど進み、呉服屋の角を曲ると見えてくる。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き床、四人がけのテーブルが三つ、端っ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っ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で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深い。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

か特別なの？」と聞いたら、あまり言葉数の多くない店のおばちゃんが「企業秘密」と言って小さく笑った。おばちゃんはやさしい人で、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」その程度のちよっとした会話だが、顔を覚えてくれて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にやってくる。

上小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。祭りや緑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。



こ

### 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

だいご味らんど 道の駅店 [Map:p22]  
大子町池田 2830-1  
TEL 0295-72-6111  
8:30~17:30 (12~3月は~17:00)  
元日休



### 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

### 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」を召し上げ

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「茶イム」  
11:00~14:00 (土・日・祝日のみ営業)



だ

# だ いごの食辞典

DAIGO Food Dictionary



お

### 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  
9:00~16:30  
水曜休



ひ

### 常陸秋そば

全国のそば通も唸る名品種・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  
9:00~15:00  
(レストランは11:00~14:00)  
火曜休 (祝日の場合は営業)、年始休



### 奥久慈ゆば

豊かな水源と高品質な素材を元に、伝統の技で作りに上げる奥久慈のゆば。かつて水戸黄門がわざわざ食して感嘆し、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

ゆば壺 [Map:p18]  
大子町袋田 2698-8  
TEL 0295-77-5011  
8:30~18:00  
不定休



ゆ

### 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材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

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と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



お手配「郷土のグルメを」



奥久慈しゃもカレー

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に。

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

やみぞ森林のビール  
 ヴァイツェン (330ml)

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  
 平日 11:00~17:00  
 土・日 11:00~18:00  
 水曜休



ハードサイダー  
 FRESNO (フレスノ)

サンふじを主原料とした発泡酒。口に含んだ瞬間りんごの香りが口の中に広がり、副原料「吉成園」のほうじ茶の薫香が鼻に抜ける。

しいなりんご園 [Map:p22]  
 大子町川山 897  
 Tel 0295-72-2664  
 9:30~16:00 (10月~1月頃まで)  
 火曜・年末年始休

りんごバター

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



りんごの産地は  
 やっぱりコレ!

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  
 8:00~17:30  
 不定休



常陸大黒揚饅頭

食べ歩きにもうれしい  
 定番和菓子!



酒まんじゅう

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)



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

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  
 9:00~17:00  
 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  
 9:30~17:30  
 水曜休



氷華餅

# 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。



## 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**

大子地藏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、奥久慈大子の味(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

**大子来入**

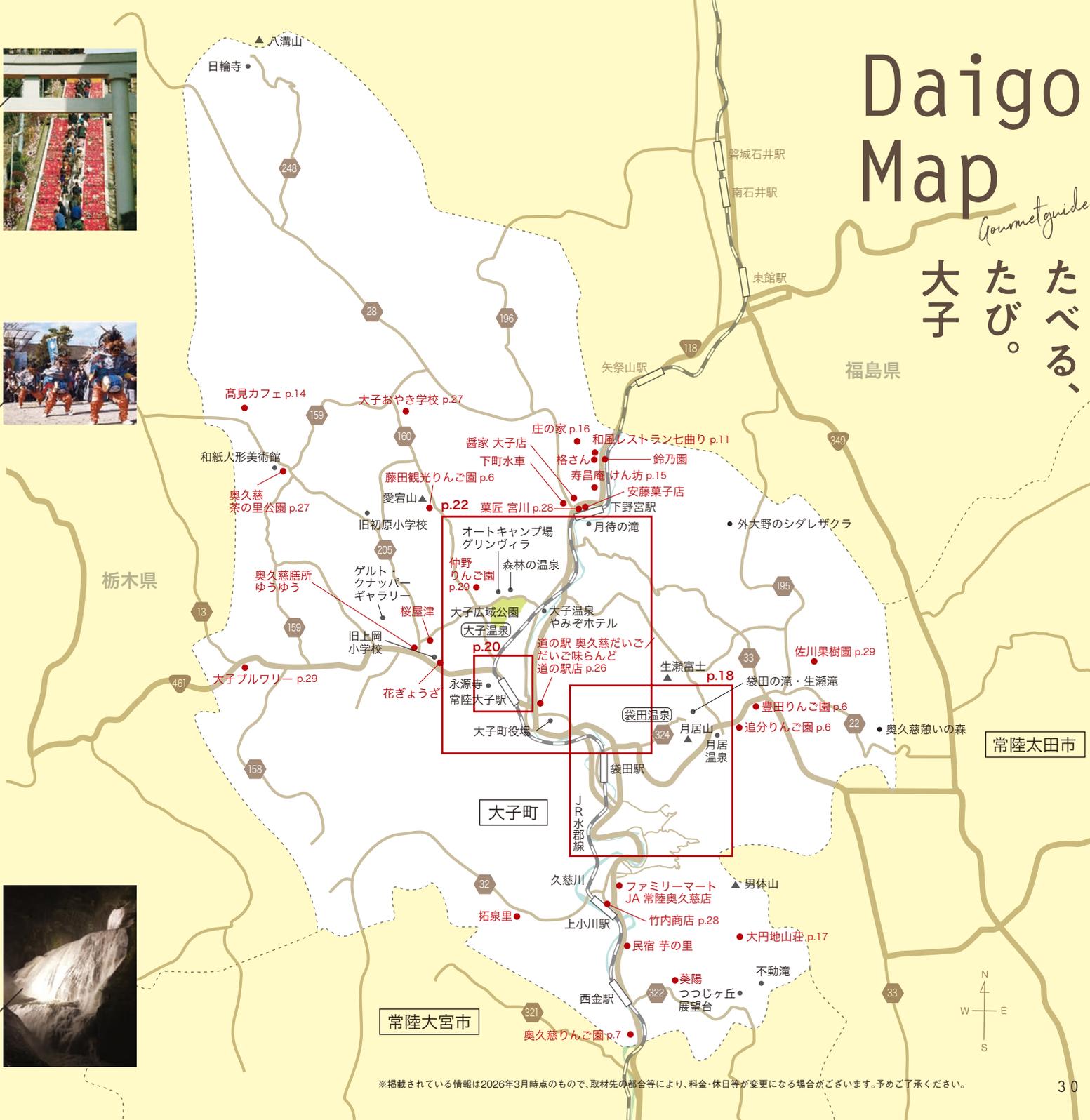
四季折々に異なる趣きを見せる「袋田の滝」。毎年紅葉の時期には、「大子来入」ライトアップされダイナミックで幻想的な姿を見ることができます。



# 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 705

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

■ 一般社団法人大子町観光協会

TEL.0295-72-0285

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



ウェブサイト



Instagram



改訂 2026年3月