

わさび菜



レンコン



豚肉



みず菜



春菊



サツマイモ



行方の 食材手帖

なめがたブランド戦略会議

大葉



チングンサイ

な
め
が
た

エシャレット

イチゴ



シラウオ



ワカサギ

みつば



トマト



セリ



鯉



霞ヶ浦と北浦の恩恵

なめがた



水の利を活かした水田が広がり、稲作やレンコン、セリの栽培が行われています。内陸部は標高30メートル程の丘陵台地で火山灰由来の水はけの良い「赤土」。畑では古くからサツマイモをはじめとした様々な農作物が栽培されてきました。

霞ヶ浦と北浦は、その広大な面積に相応しい豊かな水産資源を育み、漁業や水産加工業、そして郷土の食文化を培つてきました。

「食」は人を育むもの。行方の誇る二つの湖と大地、そこで育まれる豊かな食材は、行方だけでなく現代の日本にとって宝物であることは間違ひありません。



行方には、豊かな「食」が溢れています。

一年を通じて多彩な野菜作りが行われ、豚・牛・鶏卵といった畜産業に加えて、霞ヶ浦と北浦では漁業が盛んに行われています。

それらは、茨城だけでなく、関東や東北、近畿地方へと運ばれ、その地域の食生活に彩りを加えています。

80品目を超える野菜が栽培される行方。様々な品種生産の南限であり、北限もある温暖な気候は、霞ヶ浦と北浦に囲まれた恵まれた地勢が生み出します。

湖に面した東西の湖畔には、

行方野菜の代名詞 サツマイモ（行方かんしょ）



【サツマイモ】

◎生産品種 紅あづま・紅まさり・紅はるかなど
茨城県は全国有数のサツマイモの産地。行方は生産高、品質共に県内トップクラスで、茨城県の銘柄産地に指定されています。

約1000ヘクタールものサツマイモ畑が広がる行方台地。夏は青々とした芋の葉の風景が広がります。古くはでんぶんの原料として栽培されていましたが、昭和51年頃から生食用としての栽培がはじめました。行方台地は赤土の傾斜畑。水はけの良さと窒素の少ない土壤は味の良いサツマイモが育つのに適した条件です。生食用栽培がはじまった頃は金時が主流でしたが、昭和50年代後半に味が良い上に収穫量が多く、育ちも良い紅あづま（紅こがね）の栽培がはじまりました。そこで生産農家が飛躍的に増えました。現在では350軒以上の生産農家があり、多くが約5~10ヘクタールの畑でサツマイモを栽培しています。1ヘクタールあたり約20トンのサツマイモが収穫されるといわれ、年間100トン以上を生産する農家もあります。

現在行方では、ホクホクとした食感の紅あづま（紅こがね）、しっとりした食感とねつとりとした甘さの紅まさり、収穫時

から甘みの良い紅はるか（紅優甘）など、特長の異なる品種を栽培しています。

産地としての誇りと責任が 良いサツマイモを育む

サツマイモは冬場の品質管理が重要な作物です。収穫後32℃前後の熱処理をして収穫時の傷を塞ぎ急速冷蔵するキュアリングを行い、約12℃で定温貯蔵することで、通年の出荷が可能となりました。国内から海外（カナダ・タイ）まで、遠方への流通も実現しました。こうした設備を生産農家が合資で建設するなど、行方の生産農家は積極的に



品質や味の向上に取り組んでいます。販売方法も生産農家、出荷業者、市場の三者で検討し、それぞれが求めるサツマイモの違いを踏まえ、より求められるものが作られています。



親子でサツマイモ生産に取り組む渋谷農園では、求められるサツマイモを目指して試行錯誤を重ねています。

また、海外や全国各地から視察が来るなど産地としての認知度が高まり、生産農家も産地としての誇りと責任を自負しています。



生産農家の高木さんは、「サツマイモに適した赤土の土壤と日当たりの良さが、行方かんしょを特別に美味しいとする」と笑顔で語ります。

保ち、周年出荷（いつでも美味しいサツマイモを出荷）に取り組んでおり、平成29年度第56回農林水産祭で天皇杯受賞という栄誉に輝きました。行方でのサツマイモ栽培は種苗メーカーの注目を集め、新品種の試験栽培にも携わっています。

また、海外や全国各地から視察が来るなど産地としての認知度が高まり、生産農家も産地としての誇りと責任を自負しています。

柔らかさを追求した

みず菜



より柔らかくエグみの少ない
みず菜を目指して、
苗作りから最適な収穫期まで
試行錯誤を繰り返して生まれた
若狭りみず菜。

行方のみず菜は小株で柔らか。若いうちに収穫することでエグみが少なく、細い葉柄はふわりとしたしなやかさを持っています。みず菜の魅力であるシャキシャキとした食感に加え、柔らかさを持ったみず菜を作るには、きめ細やかな生育管理が必要です。行方では苗作りからはじまり、水分・温度管理、最適な収穫期の見極めで生食に適した理想のみず菜を作り上げています。

一般的なみず菜と比較するとその柔らかさは一目瞭然。行方のみず菜は小株で柔らか。若いうちに収穫することでエグみが少なく、細い葉柄はふわりとしたしなやかさを持っています。みず菜の魅力であるシャキシャキとした食感に加え、柔らかさを持ったみず菜を作るには、きめ細やかな生育管理が必要です。行方では苗作りからはじまり、水分・温度管理、最適な収穫期の見極めで生食に適した理想のみず菜を作り上げています。

平成18年には日本農業賞で優秀賞を受賞しました。

実は、関東のサラダ用のみず菜は行方が発祥の地。平成13年に東京の市場からの要望を受けて栽培したのがはじまりです。以来、みず菜生産の先頭を走り続けています。



行方の野菜暦



【セリ】

○周年出荷
全国有数の出荷量を誇り、茨城県の銘柄産地に指定されている。出荷時に低温冷却をするなど、鮮度管理に努めている。



【チンゲンサイ】

○周年出荷
昭和29年より栽培された珍しい伝統野菜。香りがよく柔らか。遮光して育てる切りみつばは上品さを備える。



【みつば】

○11月末～5月出荷
手間を惜しまない手仕事のなせる業です。JJAなめがたしおさいエシャレット部会の中でも、玉造地区では、栽培知識や技術を共有する栽培技術委員会も発足し、更なる生産性の向上に取り組んでいます。



【トマト】

○周年出荷
桃太郎品種を中心に大・中玉、ミニトマトの他、濃厚な甘みとトマト本来の風味が凝縮されたフルーツトマトも栽培。



【わさび菜】

○周年出荷
わさびに似た爽やかな辛さが魅力で、ビタミンCも豊富。サラダの他、天ぷらや味噌汁等にも。茨城県銘柄産地指定。



【パクチー】

○周年出荷
霞ヶ浦と北浦に囲まれた行方では米栽培も盛ん。化学肥料や栽培法や養鶏農法等にも取り組んでいる。



屈指の生産量を誇る エシャレット



夫婦でエシャレット作りに
取り組む仲島さん。
青葉を添えることで
白さを一層引き立てています。

まだ珍しい野菜と呼ばれることが多いエシャレットですが、行方では90年代に栽培がはじまり、主に料亭などへ出荷される高級野菜として流通しました。

エシャレットは9月中旬に種球を植え、翌年の2月から旬の7月にかけて収穫が、それぞれ年平均6～10トンを生産しています。

エシャレットは、手間を惜しまない手仕事のなせる業です。JJAなめがたしおさいエシャレット部会の中でも、玉造地区では、栽培知識や技術を共有する栽培技術委員会も発足し、更なる生産性の向上に取り組んでいます。

まだ珍しい野菜と呼ばれることが多いエシャレットですが、行方では90年代に栽培がはじまり、主に料亭などへ出荷される高級野菜として流通しました。

エシャレットは9月中旬に種球を植え、翌年の2月から旬の7月にかけて収穫が、それぞれ年平均6～10トンを生産しています。

エシャレットは、手間を惜しまない手仕事のなせる業です。JJAなめがたしおさいエシャレット部会の中でも、玉造地区では、栽培知識や技術を共有する栽培技術委員会も発足し、更なる生産性の向上に取り組んでいます。



食欲をそそる香りと爽やかな辛味が特長で、茨城と静岡が主な产地です。中でも行方の生産量は群を抜いており、日本トップクラス。

夫婦でエシャレット作りに取り組む仲島さん。
青葉を添えることで
白さを一層引き立てています。



食欲をそそる香りと爽やかな辛味が特長で、茨城と静岡が主な产地です。中でも行方の生産量は群を抜いており、日本トップクラス。



夫婦でエシャレット作りに取り組む仲島さん。
青葉を添えることで
白さを一層引き立てています。



食欲をそそる香りと爽やかな辛味が特長で、茨城と静岡が主な产地です。中でも行方の生産量は群を抜いており、日本トップクラス。



夫婦でエシャレット作りに取り組む仲島さん。
青葉を添えることで
白さを一層引き立てています。



大粒で甘く、日持ちする品種のやよいひめを栽培している森作いちご園。収穫サイクルを工夫して、年間約40トンを販売しています。

甘さ良し・形良し 行方のイチゴは粒揃い

行方でのイチゴ栽培は、実は半世紀以上の歴史があります。当初は麻生地区や北浦周辺で米の裏作としてはじめました。今では、玉造地区も含めて76軒ほどのがイチゴの生産に取り組んでいます。

イチゴは12月から収穫がはじまり、2月から4月にかけて出荷のピークを迎えます。その期間、一番働くのは人間ではなく蜜蜂です。それぞれのハウスに蜜蜂の巣箱が置かれ、花から花へ、たくさんの蜜蜂が飛び交います。形の良いイチゴをつくるには、このミツバチによる受粉が欠かせません。

また、大きなイチゴをたくさん収穫するには、イチゴの花となる「花芽」を効率良く分化させる生産者の細やかな管理が欠かせません。人とミツバチが協働してつくる行方のイチゴは甘味が強く、市場への出荷に加えて贈答用などで個人へも直販され、人気を集めています。

【イチゴ】

12月から5月にかけて出荷しており、とちおとめをはじめ、いばらキッス、

やよいひめなどを栽培しています。茨城県の銘柄産地に指定されています。

【レンコン】
湖畔に広がる蓮田で栽培しており、日本有数の出荷量を誇ります。夏場の新物はシャキシャキ、冬場はモツチリ。収穫時期により違った食感が楽しめます。



美しい蓮田と レンコン掘りの風景

霞ヶ浦・北浦周辺は国内有数のレンコンの産地。

その霞ヶ浦・北浦に囲まれ、台地を取り巻くように水田が広がる行方は、国内有数のレンコン出荷量を誇ります。比較的温暖な気候により、瑞々しくて柔らかな、良質なレンコンが育ちます。行方では二年掘り(床立ち)と呼ばれる栽培方法を取り入れおり、通常よりも早い8月から収穫がはじまります。行方市レンコン研究会に所属する39名の生産者は20代から50代と若く、品種選定や栽培研究も活発に行われています。



親子でレンコン生産に取り組む高橋さん。農家同士での栽培技術の研究と共有にも力を注いでいます。



ONESTORY

まだ見ぬ日本の感動を探し続けるWebメディア

地域で出会ったひとつ = 「ONE」と丁寧に向き合い、そこに潜む物語 = 「STORY」を表現するWebメディア「ONESTORY」。生産者のこだわりが詰まった行方の食材のこと、その食材と向き合って素晴らしい料理に仕上げるシェフのレシピなど、日本屈指の野菜王国行方の「ここにしかない物語」を「ONESTORY」で発信しています。



ONESTORY
NAMEGATA
VEGETABLE
KINGDOM

<https://www.onestory-media.jp/>

実は畜産も盛んな行方

地元の米で育む米豚の取り組み



飼料で大きく変わる肉質。
トウモロコシ、マイクロ、麦、
そして米。

行方らしい、地産地消の養豚。



行方では、行方市の人口を上回る数の豚が育てられています。生産農家は25軒。それぞれの農家、生産グループ毎に飼育環境や与える飼料にこだわりを持って取り組んでいます。特に飼料は、飼料メーカーに直接依頼して様々な種類を試し、飼料による肉質の変化を研究しています。

かつての行方では、サツマイモ農家などが4、5頭ずつハンプシャー種を飼育している程度でした。配合飼料が導入されたことで



それぞれにこだわり十分の生産ブランド

あじわいポーク

さわやかポーク

すずし豚

美明豚

米豚

紫峰ポーク

常陸ポーク

【行方の養豚】

のどかな環境で育てられる行方のブランド豚。各生産者がこだわりをもった

飼育環境と工夫を凝らした飼料によ

り、元気で肉質良く育てられています。

本格的な専業生産がはじまり、生産品種は三元豚になりました。

行方で生産されるブランド豚の内、行方産の飼料用米を配合した飼料で育てる「米豚」は平成20年頃から取り組みをはじめたブランド。米を飼料に10～15パーセント配合することで脂肪が柔らかくなり甘みが増します。肉質の良さはしゃぶしゃぶになると良く分かれます。米豚は湯をくぐらせてアグが出ません。生産者は豚の背中を見て、がつしりと四角い豚なら良い肉質だと明言します。

豚は生後180日程で体重100キロを超えて、順次出荷されていきます。飼育環境について尋ねると、生産者は口をそろえて、「綺麗な豚は病気になりやすい」と言います。清潔すぎる環

境は豚が持っている免疫力を下げてしまい、冬場の乾燥による肺炎にもかかりやすいのだと。そのためおが粉ともみ殻を敷いた豚舎内は冬でも湿度が高く、豚は泥んこになりながらも、良く食べ、良く眠り、元気に駆け回ります。大規模ながらも、行方らしい、のどかな養豚が営まれています。

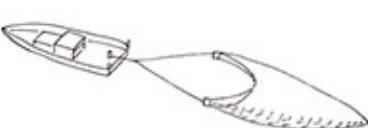
行方の米豚がてんこ盛りの豚丼
常磐自動車道・友部SA(下り)の「炙り焼丼・どん」では米豚が使われています。超大盛りの「筑波山」はテレビにも取り上げられる名物料理。網焼きで香ばしく焼きたげられた米豚は絶品です。



米豚生産に取り組む生産農家。左から千ヶ崎功さん、後谷正行さん、河崎康寛さん。健康な豚は間違いなく美味しい。買ってもらえる豚肉を目指していると笑顔で語る。



先祖代々続く式湖の恵み ワカサギ・シラウオ漁に



ワカサギとシラウオは、霞ヶ浦と北浦を揃する行方に欠かせない食材です。
漁期の7月から12月にかけて湖がにわかに活気づきます。



霞ヶ浦・北浦

行方の風景として欠かすことのできない霞ヶ浦と北浦。主な魚種はワカサギ、シラウオ、コイ、フナ、テナガエビ、ハゼ類、イサザアミ等。水揚げされた魚介類は煮干しや甘露煮、佃煮などにも加工され、昔ながらの食文化を形作っています。

【ワカサギ】

霞ヶ浦、北浦の宝とも言えるワカサギ。資源管理型の漁業が行われ、継続的な資源調査研究と漁業者の自主的な規制によって、近年は増加傾向にあります。

並んで、漁師を沸かす魚がもう一つあります。獲れたての姿が透明で美しいシラウオです。淡白な甘味とほど良い苦味が特長で、刺身やかき揚げ、卵とじ、お吸い物など、様々な料理が楽しめます。

ワカサギとシラウオは、どちらも鮮度が命のデリケートな魚。高い鮮度を保つため、短時間で網をあげ、獲れたそばから船上で氷を詰め、すぐさま水揚げ、選別へ。美味しいワカサギ、シラウオを届けたいという漁師の思いが、徹底した品質管理につながっています。



鮮度抜群のシラウオ
ワカサギが輝く銀色に対して、シラウオは透き通るような白。その優しさとは裏腹に、プリプリとした身、ほのかな甘さが魅力です。

【シラウオ】

美しく透きとおった姿から、「霞ヶ浦のダイヤモンド」とも呼ばれるシラウオ。ワカサギとともに行方の湖の幸として親しまれています。霞ヶ浦での生産量は全国第2位。

明治13年に帆引き船が発明されて漁法は大きく変化し、動力船が導入されるまでおよそ100年活躍しました。現在は動力船の後方で網をひく、ひき網漁（通称トロール）が行われています。漁法が変わっても、

霞ヶ浦と北浦に挟まれる行方では、古くから漁が盛んに行われてきました。中でもワカサギはとても重要な魚。江戸時代には、麻生藩から將軍徳川家斉へ献上され、公儀御用魚とされたと言われています。

霞ヶ浦、北浦でのワカサギ・シラウオ漁は毎年7月21日が解禁日。初日からの1週間は、漁の解禁を心待ちにしていた漁師にとって特別なものです。この頃は5cm程しかないワカサギも、12月の寒曳きの時期には、倍の10cm程に成長します。この銀色に光るワカサギと



ワカサギとシラウオは、霞ヶ浦と北浦の郷土料理にコイは欠かせません。

銀こくやあらい、うま煮等、煮込ならではの調理法で親しまれています。

ごぼうの豚肉巻きと、シラウオの味噌汁



行方の食卓

し
し
ビ



クックパッドの行方市公式キッチン

行方の新鮮な食材を使った、美味しいレシピをご紹介。
レシピコンテストで入賞したアイデアいっぱいの料理や
スイーツのレシピも掲載しています。



ハレの日に振舞われるような
行方らしい豚肉を使った
おもてなし料理と
手間を掛けずにこしらえられる
シラウオを使った
お味噌汁の二品。

ごぼうの豚肉巻き

◎材料（4人分）

- ・ごぼう…中くらい7本
- ・豚肉(肩ロース)…800g
- ・だし汁…適量
- ・砂糖…大さじ5～6杯
- ・しょう油…100cc
- ・日本酒、調味料…適量
- ・サラダ油…適量

◎作り方

- 1 ごぼうは20cmに切り揃え、少し大きめの鍋に並べ、被る位の水を注いで茹でます。
- 2 ごぼうが茹であがったら鍋から取り出し、だし汁を作ります。
- 3 茹でたごぼうに豚肉を3枚ほど、ごぼうが隠れるようになります。
- 4 フライパンにサラダ油を薄く熱し、豚肉を巻いたごぼうを軽く焼きます。
- 5 鍋にだし汁を入れ、具を並べます。中火にかけて、砂糖、しょう油、日本酒を入れ、時々味見をして好みに合わせて調味料で味を調整します。
- 6 少し煮てから具を返し、味を染み込ませます。
- 7 竹串がスッと通つたらでき上がりです。冷めても美味しく召し上がれます。

「シンプルながらもしっかりと味の染みた、農家のおもてなしの手間料理です。」

シラウオの味噌汁

◎材料（4人分）

- ・シラウオ…250g
- ・長ネギ…1本
- ・絹豆腐…1/2丁
- ・日本酒…少々
- ・だし汁…1200cc
- ・味噌…120g(お好みで調整して下さい)
- ・みつば…適量

◎作り方

- 1 シラウオはたっぷりの水で良く洗います。
- 2 長ネギは斜めに切り、絹豆腐はさいの目に切っておきます。
- 3 だし汁を火にかけ、強火で沸騰させます。
- 4 沸騰したら日本酒とシラウオを入れます。
- 5 シラウオの色が白く変わったら、長ネギ、絹豆腐を入れます。
- 6 弱火にし、味噌を入れて下さい。」

ひと煮立ちしたらでき上がりです。
7 器に盛り、お好みでみつばを添えて、いただきます。

「手軽にさっと作れる、漁師の味覚です。新鮮なシラウオが手に入った時はぜひお試し下さい。」



焼きワカサギ、エシャレットとみず菜のサラダ

素材を活かした焼きワカサギは、調味料や薬味で食べ方が広がります。行方特産のエシャレットとみず菜を使ったサラダも、お好みでアレンジのしやすい一品。

行方の食卓 しりべ



焼きワカサギ

◎材料

・ワカサギ

◎作り方

- 1 ワカサギをたっぷりの水でよく洗い、水気をきります。ぬめりが気になる場合は、塩を軽くふってから洗うとぬめりがとれます。
- 2 フライパンで焼く場合はアルミホイルを敷き、弱火から中火で両面をじっくりと焼き上げます。
- 3 目が白く、表面も白くなったら火が通ってきた目安です。後は焼き加減をお好みで。

「ワカサギといえば天ぷらやフライで調理されがちですが、大きく育ったワカサギなら焼いて食べるのもおつなもの。しょう油やポン酢をかけて、薬味に七味唐辛子や大根おろしを添えても美味しいだけます。」



エシャレットとみず菜のサラダ

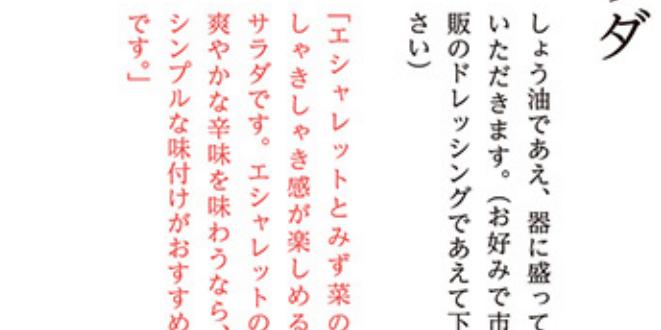
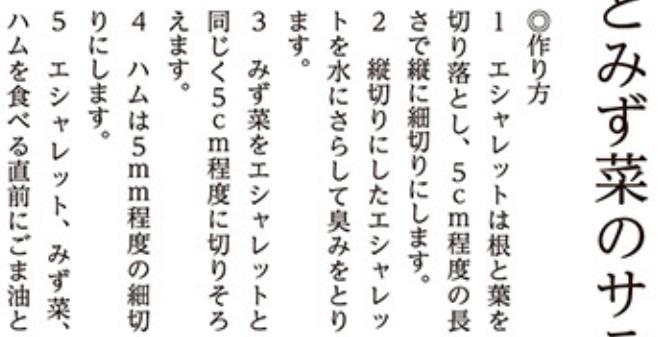
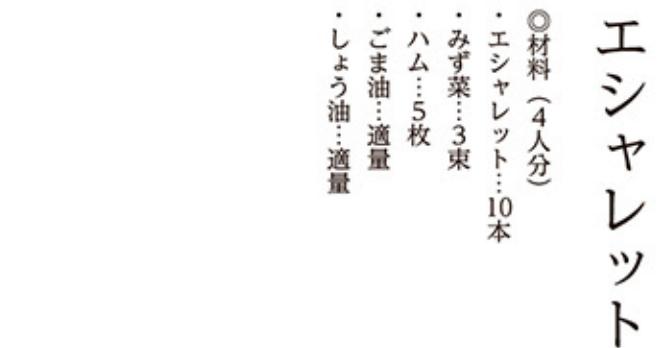
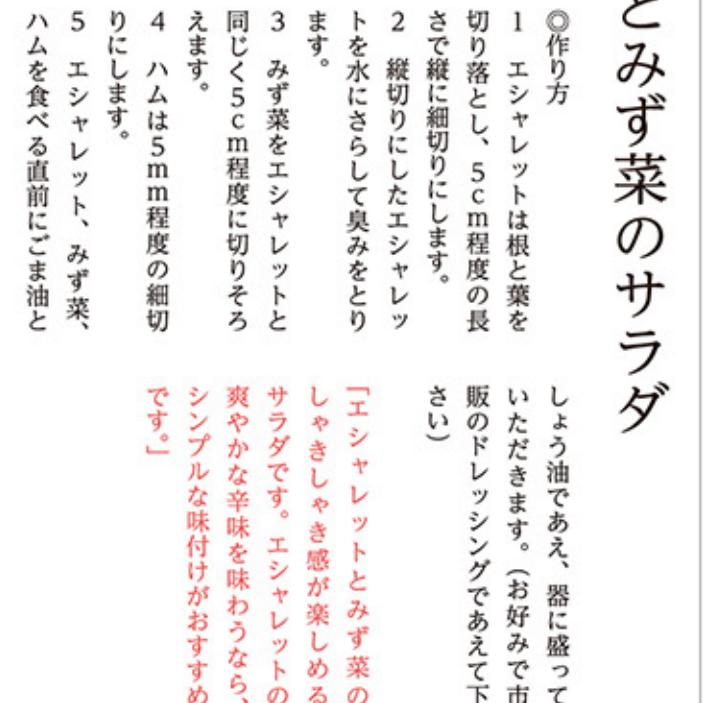
◎材料（4人分）

- ・エシャレット：10本
- ・みず菜：3束
- ・ハム：5枚
- ・ごま油：適量
- ・しょう油：適量

◎作り方

- 1 エシャレットは根と葉を切り落とし、5cm程度の長さで縦に細切りにします。
- 2 縦切りにしたエシャレットを水にさらして臭みをとります。
- 3 みず菜をエシャレットと同じく5cm程度に切りそろえます。
- 4 ハムは5mm程度の細切れにします。
- 5 エシャレット、みず菜、ハムを食べる直前にごま油と

「エシャレットとみず菜のサラダです。エシャレットの爽やかな辛味を味わうなら、シンプルな味付けがおすすめです。」



行方の6次産業化

良い食材を使って
付加価値の高い
加工品づくり



緑と風の農園で生産しているトマト
塩漬シリーズ。和食に合うトマト
ソースをコンセプトに開発されました。
ブレーンな万能調味料の「トマト
塩漬」、島唐辛子を使った「スパ
イシー」、甘酒の旨味と甘さを活か
し、デザートソースにもなる「甘味」
の3種類をつくっています。

行方では、農産物を生産者が加工して販売する
6次産業化への取り組みも行われています。
「TOKYO & AROUND TOKYO 観光振興賞」
や「茨城県農産加工品コンクール金賞」を受賞した
トマト塩漬シリーズを生産する緑と風の農園の高柳
さんは、脱サラして農業をはじめた経歴の持ち主。
当初からトマトの6次産業化を目標に、1年かけて
農業と加工技術を学び、独自商品の開発に取り組ん
できました。今では、加工所や機器の設置、製造工

程の衛生管理「HACCP」の導入など、加工品の製
造に必要な要件をクリアし、トマトと塩漬を合わせ
た付加価値の高い商品をつくっています。
商品開発・製造・販売というビジネスモデルを形
成する6次産業化は、農業という仕事を多角化し、
フィールドを広げるものでもあります。次の世代に
農業をどう受け継いでいくかという課題のある中、
6次産業化が若い世代の農業に対する関心を引き出
す新たな魅力になるかもしれません。



サツマイモ × 焼酎

特産のサツマイモを使った芋焼酎。

「紅コガネ」はまろやか仕立て。「紅優
は優しい甘さ。」「ゆうか」は口当たり
の良いスパークリング。



特産品 × アイス

サツマイモ、イチゴ、トマト、大葉、
生姜、芋焼酎の6種類の特産品を
使ったご当地アイス。



米豚 × 豚丼&カレー

行方の美味しい米豚を使つた、温め
るだけのレトルト品。



レンコン × チップス&パウダー



サツマイモ × 干し芋

自家栽培したサツマイモを昔ながら
の製法で干し芋に。噛めば噛むほど
味がでる和スイーツ。

甘い「紅はるか」は、
「はるか」は口当たり
の良いスパークリング。



お米 × 日本酒

特産のサツマイモを使つた芋焼酎。
「紅コガネ」はまろやか仕立て。「紅優
は優しい甘さ。」「ゆうか」は口当たり
の良いスパークリング。



紫芋 × ビール

甘みに優れた味の良い紫芋
「ふくむらさき」を使つた、
香り豊かなエールビール。

高い加工技術や設備が求められるビール
や焼酎などの商品開発では、生産者、メー
ラー、行政が連携して商品化に取り組み
ます。高い付加価値を備えた加工品は行方
の特産品として人気が高く、行方市観光
物産館こいこいや市内での販売、ふるさ
と納税やECサイト「なめがたさんちの
特選マルシェ」でも取り扱われています。

農商工連携を活用して
高い加工技術が求められる
商品開発を実現

高い加工技術や設備が求められるビール
や焼酎などの商品開発では、生産者、メー
ラー、行政が連携して商品化に取り組み
ます。高い付加価値を備えた加工品は行方
の特産品として人気が高く、行方市観光
物産館こいこいや市内での販売、ふるさ
と納税やECサイト「なめがたさんちの
特選マルシェ」でも取り扱われています。

「なめがたさんちの
6次産業化の推進

年間80品目以上採れる野菜や、
こだわりの詰まつた銘柄肉、霞ヶ
浦・北浦の魚介など、行方には
豊富な特産品があります。行方
市では、こうした特産品に新た
な付加価値を加える6次産業化
を推進するため、セミナーの開
催や推薦品制度による販売支援
に取り組んでいます。



和食はじめ様々な料理に合う付加価値の高い商品に。



自家製の耗づくりのために設けた、衛生管理された耗室。



収穫したトマトを使い、通年でトマトソースを製造。

行方市の特産品をECサイトで全国へ販売
なめがたさんちの特選マルシェ

<https://www.namegatasanchino.com/>

行方市自慢の「大地の恵み」と「湖(かわ)の恵み」を産地
直送で全国の方にお届けするECサイト。「なめがたさんち
(産地)の」美味しさをお楽しみください。



Namegata
specialty marché
なめがたさんちの
特産マルシェ

行方の生産者は、 毎日汗を流しています。なめがた

霞ヶ浦と北浦に囲まれた、台地からなる行方。

その豊かな環境が育む100品目を超える農産物や湖の幸は、
茨城に留まることなく、日本各地へ流通しています。

より良い食材を、よりたくさんの人々に食べてもらいたい。

そうした生産者の思いが、

行方から、日本の「食」を支えています。



◎行方の食材手帖

なめがたブランド戦略会議

事務局（行方市経済部ブランド戦略室内）

〒311-1792 茨城県行方市山田3282-10

Tel 0291-35-3114 Fax 0291-35-2826 URL <http://www.namegatafoodvalley.org/>

発行 令和3年4月1日



なめがたブランド戦略会議