



# 社会に開かれたアニマルファーム 東大牧場って何する所？

昭和30年代



## 昔話 笠間



開場間もない頃の生産物受払簿。貴重な資料です。

最新の農機具を導入した飼料作物の栽培関連業務。ちなみに、写真の日本(HINOMOTO)のトラクターは小型で高出力。扱いやすく、人気がありました。



獣医実習にて、馬に乗っている2人は、未来の獣医さんかもしれません→

毎年秋に行われている牧場公開の1シーン。ちなみに左から3番目の笑顔の方が牧場長を務める眞鍋昇東京大学教授。実るほど、頭を垂れる稲穂かな…



見学希望の方は牧場の事務室(TEL 0299-45-2606)まで。東大牧場住所/茨城県笠間市安居3145



平成20年

## 日本馬事練成農場としてスタート、昭和24年に東大へ移管

常磐自動車道岩間IC近くに広大な敷地を有する「東大牧場」は、平日を原則に見学もOK(要予約)。世界トップクラスの教育・研究が行われているアニマルファームです。その正式名称はちょっと長めで「東京大学大学院農学生命科学研究科付属牧場」と言います。昭和20年に社団法人日本馬事会の日本馬事練成農場として新設されたのが始まりで、翌年の昭和21年、社団法人中央競馬会の発足に伴い中央馬事会主畜農場と改称。昭和22年には中央馬事会の解散により当時の農林省の所管となります。そして昭和24年4月に東京大学農学部附属牧場として東京大学に移管され、現在まで続くその歴史がスタートします。その後、平成12年の改組により現在の名称

になりました。元々は競馬関連の施設だったこともあり、牧場内では、日本ダービーで優勝したサラブレッドの名馬が飼育されています。すでに競馬界からは引退していますが、アニマルセラピーの実証研究などに大いに貢献しています。ほかにもシバヤギ、牛、ミニブタなどの動物がいます。研究機関としての東大牧場を見ると、BSEの感染ルートの解明研究や、人工授精の研究、超高温殺菌菌を活用した効率的糞尿処理法の開発など、未来の私たちにとって大切な研究が色々行われています。食の安全や環境問題に密接な関係のある研究が多いので、興味を持たれる方も少なくないと思います。機会があれば、ぜひ、見学してみましょ。

# 冬のイベント情報

## 来年へ歩く会

12/31(水) 22:30~元旦0:30  
愛宕神社の初詣と山頂で初日の出はいかがでしょうか。記念品として湯呑み茶碗をプレゼント(限定400名)。  
場/愛宕神社(受付/旧ホテル歌舞伎駐車場)  
問/来年へ歩く会実行委員会(田口) tel 090-2647-9815

## 第8回 かさま除夜の鐘

12/31(水) 23:00~元旦1:00  
新年のスタートに時鐘をついてみませんか。人数に制限はありません。また先着100名様には温かい飲み物のサービスもあります。  
場/佐白山麓公園内 時鐘楼  
問/(社)笠間観光協会 tel 0296-72-9222  
www.intio.or.jp/kasama/



## 初詣/初日の出

**笠間稲荷神社【初詣】**  
日本三大稲荷の一つ。約80万人の人が参拝に訪れます。大晦日に御礼参りをし、午前零時を期して再び参拝する「二年参り」が盛んです。  
問/tel 0296-73-0001 www.kasama.or.jp/  
**常陸国出雲大社【初詣】**  
本殿は「大社造り」とよばれ、日本最古最大様式の神社建築です。縁結びの神様で有名です。  
問/tel 0296-74-3000 www.izumotaisha.or.jp/  
**愛宕神社【初詣/初日の出】**  
日本三大火防神社の一つ。天狗の伝説が残る愛宕山は初日の出のスポットとしても格別です。  
問/tel 0299-45-5637  
**あたと天狗の森スカイロッジ【初日の出】**  
愛宕山の山頂近くにある宿泊施設「スカイロッジ」は、四季折々の眺望を楽しむことができます。初日の出を見るのにも絶好のスポットです。  
問/スカイロッジ管理事務所 tel 0299-45-6622

## 第10回 彩初葉市(いろどりはつがまいち)

1/2(金)~1/5(月) 10:00~16:00(最終日は15:00)  
新春恒例の陶器市。チャリティー福袋の販売や福引抽選会、甘酒無料サービスなども行われます。  
場/笠間工芸の丘 特設会場  
問/笠間焼協同組合 tel 0296-73-0058  
www.kasamayaki.or.jp/  
(期間中:笠間工芸の丘 tel 0296-70-1313)  
www.kasama-crafts.co.jp/

## 笠間工芸の丘

**彩初葉市企画展** 1/2(金)~1/25(日)  
**第5回 人にやさしい器展** 1/2(金)~1/25(日)  
**桃宴** 1/28(水)~3/1(日)  
**ITO・糸・いと展** 2/4(水)~2/15(日)  
**鈴木静作陶展** 2/18(水)~3/1(日)  
**楽只窯展** 3/4(水)~3/22(日)  
**酒井芳樹窯と仲間展** 3/4(水)~3/15(日)

**高田陶房父娘二人展** 3/18(水)~3/29(日)  
休/月曜(祝日の場合は翌日)、12/24~1/1  
問/tel 0296-70-1313  
www.kasama-crafts.co.jp/

## 第13回 笠間観光フォトコンテスト作品展

《笠間ショッピングセンターポレロシティ内》  
1/6(火)~1/16(金) ※最終日は16時まで  
《友部図書館》 1/20(火)~1/29(木)  
《笠間市役所岩間支所》 1/30(金)~2/6(木)  
問/(社)笠間観光協会 tel 0296-72-9222  
www.intio.or.jp/kasama/

## ワーホイ

1/10(土) 18:00~  
小正月に行われる笠間市五平地区の伝統的な火まつり。無病息災を祈願します。焼き餅や甘酒などの振る舞いもあります。  
場/笠間市五平地区内水田  
問/五平クラブ(藤枝) tel 0296-78-0795

## 第11回 笠間焼初窯展

1/14(水)~1/18(日)  
11回目を迎える、陶芸家約100名による展示即売会です。  
場/常陽藝文センター  
問/笠間工芸の丘 tel 0296-70-1313  
www.kasama-crafts.co.jp/

## 笠間日動美術館

**巨匠たちの足跡から、今、あらためて時代の潮流をふり返る**  
**1st. 「日本近代洋画への道」**  
12/3(水)~1/12(月・祝)  
**2st. 「画家 岸田劉生の軌跡」**  
1/15(木)~2/11(水・祝)  
開/9:30~17:00(受付は16:30まで)  
休/月曜(祝日の場合は翌日)、12/25~1/1、1/13・1/14  
料/大人700円、大高生500円、中小生400円、65歳以上600円  
(春風萬里荘との共通券/大人1,100円、大高生700円、中小生500円、65歳以上900円)  
問/tel 0296-72-2160  
www.nichido-garo.co.jp/museum/

## 桃宴 ~笠間のお雛様展~

1/24(土)~3/3(火)  
各店舗や工房での笠間焼陶器人形の展示販売、門前通りの吊るし雛、飲食店での桃宴限定メニューなど。お気に入りのお雛様を見つけにいろいろな通りを散策してみてください。  
場/陶の小径、やきもの通り、ギャラリーロード、笠間稲荷神社周辺、笠間駅周辺、ほか  
問/桃宴実行委員会(山崎) tel 0296-72-6865  
www.city.kasama.lg.jp/ss\_info/kasama/kankou/event/touen.html



## 茨城県陶芸美術館

唐津・鍋島・柿右衛門、九州古陶磁の精華  
**田中丸コレクションのすべて**  
田中丸善八氏が生涯をかけて蒐集した九州古陶磁コレクションの中から精選した唐津や鍋島な

どの名品を紹介します。  
1/24(土)~3/15(日) 9:30~17:00(受付は16:30まで)  
料/一般600円、大高生450円、中小生250円  
休/月曜(祝日の場合は翌日)、12/29~1/1  
【関連イベント】

**ギャラリートーク** 2/1(日) 13:30~  
**美術講演会「田中丸善八氏と九州古陶磁コレクション」**  
2/15(日) 13:30~、1F多目的ホール(聴講無料)  
講師/久保山炎氏(財団法人田中丸コレクション学芸員) 定員/150名(先着順・当日整理券を発行)  
**美術鑑賞講座(1)**  
「竹内館長と学ぶ・お宝取り扱いワークショップ」  
2/28(土) 13:30~ 募集/1/24(土)~2/20(金)  
定員/15名(定員になり次第締切)  
**美術鑑賞講座(2)「タッチ&トーク 間近で見る、ふれる~人間国宝のやきもの九州編」**  
3/7(土) 10:30~、13:30~ 募集/1/24(土)~2/27(金)  
定員/各回15名(定員になり次第締切)  
問/tel 0296-70-0011  
www.tougei.museum.ibk.ed.jp/

## 節分追儺式/節分祭

2/3(火) 笠間稲荷神社 15:00~、19:00~  
笠間稲荷神社の節分追儺式では、金銀福豆と共に福銭等が撒かれるほか、地元商店会の協力でお楽しみ福袋引換券も撒かれます。  
場/笠間稲荷神社、市内神社仏閣  
問/笠間稲荷神社 tel 0296-73-0001  
www.kasama.or.jp/  
(社)笠間観光協会 tel 0296-72-9222  
www.intio.or.jp/kasama/

## 笠間初午いなり寿司まつり

2/6(金)~2/8(日) 10:00~15:00  
史上最長! そばいなり寿司巻きに挑戦(2/7)や、春限定いなり寿司販売「ひよひバク屋」など、イベントが盛り沢山です。  
場/笠間稲荷神社付近  
問/笠間市商工観光課 tel 0296-77-1101  
www.city.kasama.lg.jp/

## いちご祭り

1/24(土)~5月末 9:30~15:30(受付15:00まで)  
料/2月1,300円、3月1,200円、4月1,100円、5月1,000円(3歳以下無料、20名以上割引有り ※団体は要連絡)  
**南指原観光いちご園**  
休/月曜(祝日の場合は翌日)  
問/笠間クラインガルテン農産物直売所  
tel 0296-70-3133  
www.city.kasama.lg.jp/garten/ichigo/index.htm  
**笠間観光いちご園**  
休/無休 問/笠間みんげい tel 0296-72-9280

## 第5回 クールシュヴェール国際音楽アカデミー in かさま

3/21(土)~3/30(月)  
フランスで毎年開催される、最高レベルのアカデミーを笠間で開催。国内外の有名教授たちによる、充実したレッスンが行われます。また、講師コンサートや公開レッスン、受講生のコンサートなど、さまざまな企画が予定されています。  
場/茨城県教育研修センター、ほか  
問/クールシュヴェール国際音楽アカデミー in かさま実行委員会 tel 0296-77-1101(笠間市生涯学習課)  
(財)ジェスク音楽文化振興会 tel 03-3499-4530  
www.jesc-music.org

笠間再発見!  
VOL.017

鍋で耳寄りな情報/スカイロッジ冬季限定 お鍋でぽかぽかキャンペーン  
2009年1月5日(月)~3月31日(火) ※土曜、祝前日を除く

スカイロッジでは、この冬ぽかぽかにあたたまる冬季限定プランをご用意しました。期間中、宿泊されたグループに地元こだわり鍋セットをプレゼント(キムチ味or味噌味)。料金そのまま、さらに朝食付だからとってもお得! 問/スカイロッジ管理事務所 tel 0299-45-6622 ※セット内容は、鍋の具材にうどんが付いたものになります。キャンペーン期間中、他の割引はご利用できませんのでご注意ください。



# 野菜で 笠間鍋

笠間は野菜をはじめ、各種農産物の産地として知られています。今回の笠間再発見!では、食べて安全な野菜作りを提唱する生産者の取り組みと、野菜をおいしく食べるオリジナル笠間鍋を紹介します。あったかい冬を過ごしましょう!

食の安全が問われる時代になりました。私たちが日頃、慣れ親しんでいる野菜についても「安全」について真剣に考える必要があるのではないのでしょうか。

# 野菜を作る



今回の取材でお世話になったNPO地球環境開発研究会の理事長・加藤和法さん(写真右)と、同理事の五十嵐満さん(左)。



現在の日本では、イチゴは農業で栽培しているようなもの。そんな現状を知っているからこそ、安全な栽培法にこだわりたいと五十嵐さん。お孫さんがイチゴをおいしそうに食べたエピソードを、優しい笑顔でお話していただきました。  
【五十嵐農園】笠間市小原(県立中央病院近く) 問/090-5775-4116 (五十嵐)

## 食の安全を追求した「アース21農法」の実践と、おいしさの関係

現在笠間市では、地場産農産物のPRIに力を入れています。その際のキーワードが「安全」であること。国が推奨する特別栽培農産物認証作物の認証を受けるなど、安全面に配慮している生産者の方は少なくありません。その中でも特に注目したいのが「アース21農法」を実践する全国組織・NPO地球環境研究会の取り組みです。理事長の加藤和法さんは笠間市在住。体調をくずしたことがきっかけで環境問題に関心をもち、自分自身に出来る事は何かを模索していました。そして出した結論は「安全な食」を提供すること。アース21農法をひとりで説明すると、耕畜連携の環境保全循環型農法。優れた有機堆肥を使用することで、食

べて安全な農産物を生産することに成功しています。314項目の農業残留検査で、一切農薬が検出されなかったというデータが、その成果を証明しています。同NPOの理事も務める五十嵐さんの農園を訪ねました。五十嵐さんはこの農法により、アスパラガス、トマト、ナス、キュウリ、イチゴなど、17~18種類の農産物を生産しています。安全な農産物は食べても「旨い」そうです。食べる人の事を第一に考えれば、進むべき方向は自ずと決まってくる…。そんな強い決意を感じました。五十嵐さんが作る農産物は、大手スーパーやJAの直売所で購入出来ますが、直接農園を訪れてもOK。たくさんのお話を聞く事が出来るそうです。



五十嵐さんが栽培したイチゴ。食べる人のことを第一に考えているため、おいしさが違います!



お米だって安全なものを選ぶことが大切です。

# 鍋を作る

雑誌の料理コーナーでも活躍している「家庭料理ふじもと」店主・藤本錦子さんに、メイド・イン・笠間の食材と笠間焼作家であるご主人の耐火鍋を使った、オリジナルの笠間鍋を考えていただきました。

## 食材のおいさを最大限に引き出す

水も調味料も使わない「キムチタジン鍋」と、うどんの食感が素晴らしいシンプルな「揚げうどん笠間鍋」。どちらの鍋も食材のおいさを最大限に引き出しています。簡単でおいしい鍋なので、ぜひ作ってみて下さいね。



【笠間の食材】  
うどん(めん工房みのわ)  
※ゆでたうどんの水気を取り小麦粉をつけて揚げる。  
タモギ草(飯村きのこ園)  
ネギ(すがはら菜園)



【作り方】1 炒り粉と昆布で出汁をとり、酒、しょう油を加えて味を整える。2 タモギ草を入れて煮込む。3 揚げたうどんとネギを入れて、しなっとしたら出来上がり。

## ふじもと流 キムチタジン鍋



【笠間の食材】  
白菜(飯田農園)  
キムチ(キムチ工房かわさき)  
【その他の食材】  
にら、春菊、エノキ茸、豆腐、カキ、豚肉などを  
お好みで

【作り方】1 白菜とその他の食材を交互に鍋に敷き詰める。2 タジン鍋(※)のフタを被せて煮込んで出来上がり。ポン酢が合います。

## 【取材協力】家庭料理 ふじもと



台湾風の栗入りちまきが絶品!  
笠間市来栖2638-70  
電/0296-72-7242  
営/金、土、日、月 11:30  
~14:00、17:30~20:00  
※3日前までに要予約



# 野菜を買う

笠間の野菜が手に入る、おすすめのお店を紹介します。生産者の名前が明記された、安心して購入出来る新鮮野菜の数々。お土産に喜ばれそうな農産物加工品もいろいろとあります。

## 笠間クラインガルテン農産物直売所



アクセス/笠間つくば線沿い、笠間クラインガルテン内

## JA直売所・みどりの風



アクセス/国道355号沿い、友部IC降りて左

## JA直売所・土からのたより



アクセス/国道355号バイパス沿い

## クールシェヴェール サポートスタッフ募集

「クールシェヴェール国際音楽アカデミー in かさま」は、フランスの「クールシェヴェール」で行われる世界有数の音楽講習会に習い、音楽技術の向上と、国際的に活躍する若手音楽家育成を図ることを目的として開設されています。実行委員会では現在、世界最高峰の講師陣による迫力ある高度なレッスンが繰り広げられるアカデミーレッスンの管理運営や、街角コンサートの設営などをお手伝いしてくれるサポートスタッフを募集。音楽好きにはたまらないボランティア活動です。また、公開レッスンの無料聴講券やコンサート割引などのお得な特典が付いた友の会・会員(個人会員・法人会員)も同時募集。詳しくは右記の実行委員会までお問い合わせ下さい。



**講師コンサート**  
ピアノコンサート  
時/3月21日(土)  
場/教育研修センター  
演/ピアノ 講師  
パスカル・ドゥヴァイヨン

**受講生コンサート**  
講師より推薦を受けた受講生のコンサート。  
時/3月29日(日)  
場/笠間市笠間公民館

**公開レッスン**  
毎日一般公開されます。世界最高峰の講師陣による迫力あるレッスンを間近で体験できます。

**セミナリー**  
小中学生を対象にした短時間のレッスンを無料で開催します。

**音楽講習会**  
市民向け音楽公開講座。世界の名演奏家の魅力やエピソードなどの教養講座を開催します。  
時/3月21日(土)  
場/教育研修センター

**街角コンサート**  
アカデミー期間中、音楽愛好家による無料のコンサートを市内各所で開催。  
場/笠間市内公共施設等

**問い合わせ**  
クールシェヴェール国際音楽アカデミー in かさま 実行委員会  
tel 0296-77-1101

# Made in KASAMA

メイド・イン・笠間で行こう！



【笠間自然薯研究会】所属/茨城県観光物産協会会員、笠間観光協会会員 会長/大里安夫 住所/笠間市箱田1763 TEL/0296-72-6160



匠のまつりでも積極的にPR活動を実施。左から2番目の写真は自然薯の実「むかご」。右は会長の大里安夫さん。

## 【その15】笠間自然薯研究会

### 山の王者・自然薯を自然的に再現し生産中！

とろろで有名な自然薯（じねんじよ）は、学術的には、ヤマノイモ科ヤマノイモ属。日本原産の野生種で「山菜の王者」とよばれ、古来より親しまれてきました。良質の澱粉質に加え、アミラーゼなどの酵素をたくさん含み、食べたものを速やかに消化吸収する作用があります。また、カルシウム、鉄分、リン等のミネラルやビタミン類も豊富で、栄養強壮食として、特に江戸時代にはさかんに食されていました。漢方薬でも「山菜」と称し、珍重されています。笠間自然薯研究会は、そば料理店を営む山口勇次氏が、他にはできない地域の特産品をと、7名の農家の方を誘って

立ち上げたのがきっかけでした。2000年12月に会員18名で正式に発足し、様々な活動を展開しています。これまで野山から採取したものしか手に入れることができませんでしたが、野生の自然薯を、自然的に再現し、土作りからはじめ、有機肥料100%、低農薬にて安全で安心できる品質の揃った優良品を生産しています。そのような活動の結果、2003年12月には、茨城県の「うまいもんどころ」の認証を取得。2004年には、(社)園芸いばらき振興協会主催イベントで「園芸きりくコンクール最優秀賞」を受賞しました。積極的に販売、PRに力を入れており、2006年に

は、新宿高島屋、上野松坂屋、つくば西武店をはじめ、県内外9店舗や、カシマスタジアムなどでの販売を実施しました。もちろん、地元、笠間の秋のイベント「匠のまつり」などにも出店。好評を得ています。毎年10月には品質向上や生産の確立などを目的に品評会を実施。会員同士の切磋琢磨の場になっています。料理方法としては、とろろ汁はあまりにも有名ですが、ほかにも、自然薯きんとん、すりおろしとろろ、磯辺揚げ、自然薯の鉄火巻きや手巻きとろろ、オムレツ、すき焼きとろろなどバラエティに富んでおり、アイデア次第で色々な食べ方が楽しめます。

# FAN FAN KASAMA

笠間好き集まれ！ファン！ファン！カサマ ※本誌に関するご意見、ご感想をお待ちしています。



**間** ファンファンインタビュー  
Shigeo Yamaguchi  
**山口滋雄さん**  
ふるさと案内人

昭和14年2月生まれ。旧岩間町在住の69歳。岩間町教育委員会に勤務の後、32歳からは町会議員を8期勤め上げる。現在は笠間市民憲章推進協議会会長。趣味は、読書、囲碁、山登り。尾瀬には青年団と共に、61回足を運んでいる。妻と子供2人の4人暮らし。

## 子供たちが親しめる自然に

もともと植物が好きでした。ある縁で、駒場地区（旧岩間）の休耕田にホテルの池を作り、九輪草を植えるお手伝いをしました。他にも、友部地区の北山公園、笠間地区のホテルの里に株をあげたりして、植物を軸に、気持ちをひとつにする願いを持ちました。笠間市の約半分は山ですが、大部分が放置されたままです。山々をきれいにして、子供たちが親しめるようにしたい。ふるさとの思い出をたくさん作れるようにしたい。もう一度自然を戻してあげることが、我々大人の使命だと考えます。若い生命に注がれたふるさとの思い出、それはいくつになっても、たとえ遠くへ行っても忘れないものです。それがあれば、自らふるさと案内人になってくれると思います。ホテル、九輪草、蔓珠沙華（イノシシよけに良いとされている）を育てる事を通して、駒場地区がまとまってきたのが良いモデルです。ふるさと案内人をしていて、お客さんにいろいろな話を聞かされると、とても喜んでくれます。また、逆に教えてもらう事もたくさんあります。来ていただいたお客さんを大切に、ますます好きになった笠間の良さを伝えていきたいと思っています。



**人** ファンファンインタビュー  
Yoshikazu Chinone  
**茅根佳和さん**  
会社役員

## 新しいメイド・イン・笠間を

昭和30年9月生まれ。水戸市在住、現在両親と妻、長男と暮らしている。趣味はゴルフ、釣り（トラウト、バス）、読書など。高校まで水戸市で生活し、大学・就職と都内で約10年過ごした後、勤務先の転勤でつくばを経て、地元水戸に戻る。

都内百貨店勤務時代は外商・営業企画（新店開発）を経験、現在水戸市でコンサルタント事務所と、笠間市で管理釣り場「友部湯崎湖」「レイクユザキ」を運営するフィッシングリゾート(株)(tel.0296-78-0127)を経営(ほぼ常勤しています)。コンサルタント事務所として45歳で独立した時、以前外商時代に営業を担当して

いた笠間市のお客様の紹介で、へら鮎管理釣り場「友部湯崎湖」が全国でも屈指の施設であることを知りました。数年後、その経営をしてみないかと、ある金融機関から勧められ、改めて管理釣り場を見つめなおしてみました。竹竿・竿掛・玉綱(タモ)・浮(ウキ)など、伝統工芸品の道具や趣味として行われる日本の釣りを学びました。この文化を維持するのも意義のある事ではないかと思い、引き受けましたが、私自身へら鮎釣りは経験が無く、自信がありませんでした。そこで、有名へら鮎釣りのインストラクターを紹介していただき、様々な指導・支援を受け、「へら鮎釣り」と管理釣り場のいろは」を学ぶ事ができたのは幸いです。私は子供の頃から歴史に興味があり、また、物作りに関心が強く、外商時代に笠間の陶芸家の先生方を多く訪ねる機会もあって、歴史文化のある笠間には非常に興味を持っていました。笠間に住む人々(特に知り合いになれた方々や友人たち)との交流の中、ここに住む人々のポテンシャル(大変失礼な表現ですが)や人情味に引かれ、ここで事業をしてみたいと思ったのが一番の理由かも知れません。また、茨城県の中で一番の観光資源(伝統工芸品の笠間焼、多くの美術館、笠間稲荷神社など)に恵まれた地域ではないかと思っています。この観光資源を有機的に笠間の文化・スポーツ・歴史施設に

活かしたら「新しいメイド・イン・笠間」が生まれるのではないかと、そしてこの中に、釣りという文化レジャー施設が加われば、幅広い年齢のお客様に情報発信できるのではないかと考えています。自然や文化遺産は長い年月をかけて維持保存しなければなりません、私も一笠間ファンとして笠間の文化・歴史を活かし「友部湯崎湖」「レイクユザキ」を笠間の誇れる施設として維持発展させ、全国、いや、海外からもお客様に来ていただけるよう頑張りたいと思います。

## 声 ファンファンボイス

～会員の皆様の声、いただきました～

- 訪れるたび新鮮なエネルギーを感じます。田舎の安らぎと先進的文化をうまく融合させた魅力あるまちづくりが進められていますね。(茨城県/女性)
- はじめて土に触れてから六年。私にとって笠間は大切な街です。茨城県陶芸美術館、陶炎祭、窯巡りと、美味しいそばを食べながら、勉強させてもらっています。(茨城県/男性)
- クラインガルデンで野菜作りをはじめました。笠間は歴史・文化・自然・陶芸…あらゆる世代の人をひきつける魅力を持ったところ。(千葉県/女性)

## 観光推進マネージャー 小沢に訊け! 第2回

【小沢 敬】茨城県初の観光推進マネージャー、大手旅行代理店より笠間市に向かう中。

**「観光素材という原油はたくさん埋蔵されている」**  
**Q.** 前回は、観光推進マネージャーの仕事についてお聞きしましたが、その後の様子は如何ですか?  
**小沢:** 全て計画は順調です。北関東自動車道開通に伴う誘客対策は、他の自治体に先駆けてスタートしましたが、茨城県も同様の対策を行うことになり、周辺自治体と共同で行う部分も出てきました。組織力が発揮できる反面、笠間の個性が出しにくくなることもあり微妙です(笑)。  
**Q.** あたご天狗の森スカイロッジについては?  
**小沢:** 9月から平日の宿泊代金を10%下げると共に朝食サービスも始めました。お客様の評判も上々です。1月からは、これまでの割引キャンペーンから「冬の特別プラン」に変更し、夕食に「鍋料理」のプレゼントを行います。洒落たログハウスで鍋料理を楽しむ「絶妙なミスマッチ!」冬は満天の星空が楽しめるのも魅力です。また、周辺には人気のハイキングコースがあります。コースを熟知したガイドが同行するハイキング宿泊プランを実施していきます。引き続き設備改修と新たな企画を行い、お客様に喜ばれる施設を目指します。ぜひ皆様お越しください。  
**Q.** 何か新しい取組みは?  
**小沢:** 製油所です。  
**Q.** えっ! 笠間に油田が見つかったのですか?  
**小沢:** 観光素材という原油はたくさん埋蔵されています。先ごろ世界的に原油が高騰しました。そんな時に原油をタダで1年分もらえたら嬉しい?臭いがありドロドロ臭い黒い原油を家庭に持込んでも全く用途が無い。もちろん車も動かない。だから喜ぶ人はいないでしょう。しかし、原油を加工し石油にすると無限に用途が広がる。  
**Q.** うーん???  
**小沢:** 笠間の観光素材の「そ」は、粗、祖、蔬、疎なんだ。この「そ」を「礎」「蘇」に加工して価値ある商品にする。  
**Q.** 次回は製油所の核心を聞かせてください。  
**小沢:** はい、最後に「笠間の菊まつり」「匠のまつり」など秋のイベントに笠間ファン倶楽部の皆様をはじめ、たくさんのお客様にお越しいただきました。本当にありがとうございました。初詣にもぜひお越しください。

## 観光客が選ぶおすすめショップ

### 茨城特産の干しいもを製造・直売

原料のいもは、地元、岩間地区にある自社農園で丁寧に栽培。品種は干しいもに適した「たまゆたか」。伝統的な手作業の天日干しで、じっくりと仕上げられています。干しいもは自然食ブームで、全国からインターネットでの注文が好評。平干しいもと丸干しいもの2種類が、それぞれ2kg、3kg、5kgの箱入りでネット注文可。直売所では少しお得な料金で手に入ります。

### 丸巳屋商事

住/笠間市笠間1967  
 問/0296-72-0028  
 営/9:00~17:00(12~2月頃まで)  
 休/無休 http://marumiya-shoji.jp/  
 ※但し雨等天候により製造しない日は休み

### 新鮮ネタとこだわりの寿司

持ち帰りとお前専門のいさご寿司では、ちょっと変わった稲荷寿司が話題です。その名も「招福・たご稲荷寿司」。昨年、笠間稲荷神社で開催された「お稲荷さんコンテスト」で見事に入賞。改良を重ね商品化しました。鹿島灘産の真だこ入りの、酢飯との相性も抜群の味。3個入り390円、6個入り780円。今年9月には、茨城県の「うまいもんどころ」の商標を獲得!

### いさご寿司

住/笠間市鯉川6678-11  
 問/0296-78-4848  
 営/11:00~19:30  
 休/水曜 ※お前あり(要予約)

### 酒 地元岩間産の栗使用、本格栗焼酎

地元の特産品として開発された本格栗焼酎の「愛宕の栗」は、さらりとした舌触り、ほのかに香る栗の甘みが特徴で、人気も急上昇。日本一の生産を誇る「栗」の産地・笠間ですが、この栗を使い、「地産地消」を基本として、商工会の補助事業で開発されたのが4年前。毎年、生産量は倍増して増えました。ただし、設備的な関係で、今年生産した9,500本が限界だとか。まさに、期間限定の商品です。今年は、商工会理事会で協議の結果「愛宕の栗」という名前も決定しました。現在、商標登録出願中。県外の「うまいもんどころ」にも登録申請中です。この栗焼酎は、岩間地区の22店舗で販売中。他にもアンテナショップとして、笠間工芸の丘でも購入することができます。720ミリリットル、1,365円(税込み)。醸造元: 明利酒類株式会社、原材料: 栗・米麹、アルコール度: 25度、企画立案: 笠間市岩間商工会。

住/笠間市下郷4439  
 問/0299-45-5711