



ココにも「おいしい石岡」がいっぱい！ 農産物直売所&物産館

買物ついでに、おいしいそばを堪能 JAやさと園部直売所 里の四季

●じえいえいやさとそのべちよほいばいよさととしき
☎0299-46-6479 MAP P26C2

1階は農産物直売所、そして2階には八郷ならではのそば処「里のめぐみ」がある、観光客にとっては魅力的な一軒。買物を楽しんだら、自慢のそばを堪能したい。人気メニューは、やさと納豆冷やしとろろそばや、野菜天そば。

DATA 宮ヶ崎472-2 常磐自動車道石岡小美玉スマートICから車で約10分、千代田石岡ICから車で約20分 8時30分～18時(里のめぐみは10時30分～14時30分LO) ④なし(里のめぐみは水曜) ⑤50台



ムラサキダイコンやキントキニンジンなど、料理好きにはたまらない食材もいっぱい。写真左下は「そば処 里のめぐみ」店内。窓からの八郷の田園風景も美しい

やさと温泉 ゆりの郷 ゆりの郷物産館

●やさとおんせん ゆりのさと ゆりのさとぶっさかん
☎0299-42-4126 MAP P26A3

雄大な景色を眺めながら露天風呂を楽しめる温泉施設と、物産館のコラボは石岡でもここだけ。農産物だけでなく、水車杉線香(→P23)などの伝統的な工芸品の品揃えも豊富なのがうれしい。やさと温泉 ゆりの郷の情報はP21へ。

DATA 小幡1416 JR石岡駅からフラワーパーク経由柿岡車庫行きバスで約35分、細内下車、徒歩約5分/常磐自動車道土浦北ICから車で約30分 ⑩10～22時(2月は～21時) ⑪第2・4月曜(祝日の場合は翌日) ⑫150台



緑いっぱい八郷の景色や筑波山を眺めながらの露天風呂は気分最高。ゆりの郷物産館は温泉の入口にある



市内各所に点在する農産物直売所に出かけると、生産者自らが、軽トラックで朝どれ野菜などを運び、棚に並べている姿を目にする。パッケージには生産者や農場の名を印刷したシールが。それは彼らのプライドや自信だろう。「ウチの野菜は最高にうまいぞ!」と語りかけているようだ。

新鮮な農産物はもちろんのこと、 手作り惣菜にも興味津々

JAやさと柿岡直売所

●じえいえいやさとかきおちちよほいばいよ
☎0299-44-8310 MAP P26B2

新鮮な野菜や産直タマゴ、手作り加工品はもちろん、店内の調理場で作っている惣菜コーナーが人気。手作りメンチカツ140円、手作りコロケ110円、旬の野菜を使用したかき揚げ70円などは、揚げたてを提供!

DATA 柿岡3638-1 JR石岡駅から林経由柿岡車庫行きバスで約30分、新宿下車、徒歩約20分/常磐自動車道土浦北ICから車で約40分 ⑨9～18時 ⑫なし ⑬60台



写真左下が八郷の主婦への人気を誇る惣菜コーナー。昼過ぎには売切れの品も出てくるから、午前中に出かけたい

焼きたてパンを 店内のテーブルで食べられる

JA新ひたち野 大地のめぐみ

●じえいえいしんひたちのだいちのめぐみ
☎0299-56-5806 MAP P26D4

店内の一角には手作りパン工房「こむぎや」があり、焼き立てのパンの香りでいっぱい。窓際のテーブル席でコーヒー200円とともにいただきたい。石岡鈴木牧場(→P9左コラム)の生乳を使ったソフトクリーム300円も人気。

DATA 南台3-21-14 常磐自動車道石岡小美玉スマートICから車で約15分、千代田石岡ICから車で約15分 ⑨9時30分～18時 ⑭木曜 ⑮174台



芳醇なパンの香りに包まれて、食欲もそそられる



「おいしい石岡」の旬の味覚をいただきます!

大地の恵みを 食べる&買う

石岡に出かけたなら、美しい大地が育んだ旬の味覚を堪能したい。筑波山から吹き下ろす風が、昼夜の寒暖の差を生み出して野菜を甘くする。緑の牧草を食んだ牛をおいしくしてくれる。石岡の旅の最大の魅力は食べる、そして最高の食材をゲットすることだ。

旬の野菜をたっぷり使った本日の鮮魚のカルパッチョ1320円

青果市場直送!旬の恵みを彩った一皿を 旬菜ichiba陣屋門

●しゅんさいいちばじんやもん
☎0299-56-4088 MAP P27D2

石岡中央青果市場隣にある居酒屋。それだけに、市場で入荷したとれたての旬の野菜を使った料理が自慢。高級和牛の常陸牛、希少価値の高い銘豚豚・弓豚、つくば鶏と合わせる食材も県産産を使う徹底ぶりだ。創意工夫ある洋風料理の酒の肴と、地酒に舌鼓を打てる。

DATA 石岡3202 常磐自動車道石岡小美玉スマートICから車で約10分 ⑮17～24時 ⑯日曜 ⑰15台



①弓豚のトンテキ1320円 ②野菜本来のおいしさを楽しむ陣屋門の蒸し野菜968円 ③市内蔵元の銘酒のラインナップも充実 ④ゆったりとしたテーブル席で食事を楽しめる

美しい自然が育てた素材を味わって、ショッピングも! Yasato de トレタ

●やさとでとれた
レストラン ☎0299-42-4822 /
直売所 ☎0299-36-5031 MAP P26B3

いばらきフラワーパークの駐車場にある、その名のとおり「八郷でとれた野菜や牛肉、加工品」などを味わって、買物もできる施設。レストランで食べた味を、食材を入手して再現してみよう!



①鶏くびカボチャはスーパーなどでめったに目にしないが、八郷ではポピュラーな野菜 ②店内には手作り惣菜や弁当もあるからここでランチもいい ③店の外には花や苗なども並び

レストラン

八郷地区の野菜や自然に近い形で飼育された豚を使った料理が評判。100%国産ポークのハンバーグやロースカツは、野菜サラダや味噌汁付き。ボリュームも満足のプレートメニューを楽しめる。

DATA 下青柳200 JR石岡駅からフラワーパーク経由柿岡車庫行きバスで約30分、フラワーパーク前下車すぐ/常磐自動車道土浦北ICから車で約15分 ⑩11時～14時30分LO(変動あり) ⑪火曜(祝日の場合は翌日) ⑫フラワーパーク駐車場利用

シンプルでシックな店構え。天井の高い店内は開放感いっぱい



初冬のカラフルな野菜たち。赤ダイコンや赤カブなどが彩りを添える

直売所

旬を迎えた色とりどりの野菜から、果物、タマゴ、加工品、弁当などがずらりと並び、地元の人はもちろん、車でやって来た観光客が、大量に食材を買い込んでいく。店内を見て回るだけでも、八郷の食材の豊かさが伝わってくる。

DATA ⑬安 ⑭いばらきフラワーパーク(→P4)と同じ ⑮9～18時 ⑯火曜(祝日の場合は翌日)



生産者に聞いてみました! 石岡はどうしておいしいの?

石岡鈴木牧場ご一家

昭和32年の開場以来、「牛を健康に飼う」ことにこだわる石岡鈴木牧場。輸入エサではなく、おいしい牧草を与え元気で安心な牛を育てている。酪農家が情熱を込めたヨーグルトやチーズが人気だ。次男の奥さん・美登里さんがチーズ作りを行うほか、牧場の様子や乳製品を使った料理などをフェイスブックで紹介し、情報を発信している。



①石岡鈴木牧場のヨーグルト。もちろん購入することも可能→P23

②乳製品を顔の見える消費者に届けたいという元氣なご一家

たなか農園・ベトランご夫妻

農業をしたいという共通の目的をもって2人は、八郷で出会って結婚16年。今では3000坪の農地で50種類もの野菜を作っている。「八郷の魅力は、いろんな土があることです。山側と平地、同じ畑でも端と端では土壌が違う。だから多種多様な野菜を作ることができるんです。そして寒暖の差が大きいため野菜を甘くしてくれます」と語る。

春 小松菜・かぶ・山東菜・青梗菜・油菜・菜花・レタス類・赤からし菜・葉玉ねぎ・ラディッシュ・大根・ルッコラ・ペピーレタス・エンドウ・グリンピース・そら豆・にんにくの芽・葉付き人参など
夏 きゅうり・ナス・ピーマン・トマト・ミニトマト・玉ねぎ・人参・じゃがいも・シソ・セロリ・キャベツ・白菜・ズッキーニ・インゲン・モロヘイヤ・岡ひじき・オカノリ・スイスチャード・スティックセニョール・空芯菜・ツルムラサキ・ハーブ類など
秋 小松菜・青梗菜・京水菜・春菊・じゃがいも・かぶ・南瓜・枝豆・生薑・ルッコラ・赤からし菜・レタス類・プロッコリー・ズッキーニ・インゲン・ラディッシュ・日の菜・かぶ・マクワリ・ウリなど
冬 大根・人参・里芋・サツマイモ・ほうれん草・ターサイ・京水菜・キャベツ・白菜・ごぼう・聖護院カブ・長いも・とっくりいも・油菜・小松菜など

旬の野菜リスト たなか農園・ベトランの



①収穫したばかりのニンジン。は、宅配便で消費者へ送られる ※野菜の販売は新規受付休止中 ②2014年からは加工部門(ベトラン)をスタート