おみやげにもどうぞ！

阿見町の特産品

阿見町は、豊富な水資源を有し気候も温和であるなど、
自然環境に恵まれ従来から
農業が盛んに行われてきました。
みずみずしい味と香りの阿見町自慢の
特産品をご紹介します。

たけのこ（4月～5月上旬）

春には新鮮な たけのこを味わおう!!

阿見町は総面積に対する竹林の割合が茨城県でトップクラスで、たけのこが多く収穫されます。春には新鮮なたけのこを使った料理フェア「たけのこほっぺ」が開催され、町内各地の飲食店で、たけのこご飯や天ぷらといった定番の和食はもちろん、パスタやハンバーグ、グラタン、中華料理など、工夫を凝らした個性溢れるメニューを召し上がれます！

メロン（6月～7月）

〈阿見グリーンメロン〉

一度食べたら やめられない味

茨城県がメロンの収穫量全国トップクラスであることは有名ですが、阿見町でもおいしいメロン（アンデス、タカミなど）がたくさん収穫されます。阿見町の名を冠した『阿見グリーンメロン』は大きくて糖度が高いことが特徴です。飽きのこない爽やかな甘さで、一度食べたらやみつきです！

スイカ

〈紅大〉（6月～7月）

シャリシャリ とした口あたりと 糖度の高さが特徴

阿見町は茨城県の銘柄推進産地指定を受けている大玉スイカ（紅大など）の産地です。水はけの良い土壌と温暖な気候という恵まれた自然条件で育ったスイカは、新鮮でシャリシャリとした口あたりと糖度の高さが特徴で、出荷される町外の各地でも高い評価を受けています！

レンコン（10月～3月）

縁起が良い レンコンは 贈答用にもお勧め

阿見町を含む霞ヶ浦の湖岸一帯は日本一のレンコン産地です。アシなどが堆積した肥沃な土壌と水温の高さが栽培に最適な環境をつくっています。「先が見通せる」として縁起が良く、おせち料理にも欠かせない一品。阿見町は茨城県の銘柄産地指定を受けており、贈答用にもお勧めです！

ヤーコン（11月～3月）

健康食材としても注目

南米アンデス高地原産のヤーコン。阿見町にある茨城大学農学部の研究により日本で初めて試験栽培されました。主に食用となる根の部分はサツマイモに似ていますが、シャキシャキとした食感で甘みもあり、生で食べることができます。フラクトオリゴ糖を多く含み、低カロリーなうえ整腸作用などもあることから健康食材としても注目されています。おかずからスイーツまで、いろいろな料理で楽しめます。

常陸秋そば

阿見町は美味しいそばの 産地を目指しています！

阿見町のそば栽培のきっかけは、地元農家さんと茨城大学農学部生が共同で、地元の方に美味しいおそばを食べてもらおうと、1haの耕作放棄地（畑）を解消し、そば作りをしたことでした。その後、大学や民間企業等の協力を得ながら、土づくりや栽培技術に関する調査や研究をくり返し、年々栽培面積は増え、約70haまで拡大しました。平成29年度、令和4年度、5年度に「全国そば優良生産表彰」や「茨城県そば共進会」において、上位の賞を受賞し、品質の良いそばの産地として認められるようになってきました。

Farm products direct sale place

農産物直売所

**地元阿見町で収穫されたばかりの新鮮野菜が勢揃い。
やっぱり地元のとれたてが一番！**

JA水郷つくば直売所　愛菜園

JA水郷つくばが運営する直売所。町内の約60人の生産者から毎日朝いちばんで新鮮な野菜、果実が届きます。美味しくて安全・安心な農作物や加工品が購入できます。また、阿見町産コシヒカリやミルキークィーンなどをその場でお好みの精米方法で精米できます。

住 阿見町若栗1901-1　☎029-887-8395
営 9：30～18：00　MAP P.43-3C

農事組合法人 大地のめぐみ 農産物直売所　大きなかぶ

「美味しい野菜は土づくりから」をモットーに、良質な有機肥料を使ったミネラル栽培に取り組むなど、栄養価の高い新鮮な野菜を提供しています。また、減農薬栽培（環境保全型農業）残留農薬検査や農薬の学習研修など、安全性確保にも力を入れています。

住 阿見町小池2157-24　☎029-846-6115　営 9：30～17：30
@info50733084　@daichikabu
MAP P.42-2E

ファーマーズマーケット　かすみの里直売所

阿見の国道125号線沿いにある直売所。地域の組合員による新鮮野菜や果物、米、加工品の他、珍しい健康野菜キクイモ、ウコン、ヤーコンなどを取り扱っています。安全・安心はもちろん、リーズナブルな価格も魅力です。

住 阿見町追原2383-3　☎029-889-0881 / FAX.029-896-3926
営 11：00～18：00　休 毎週木曜日　MAP P.43-5C