



茨城には大自然の恵みと豊かな5つの水系のもと、関東地方で最も多い46の酒蔵があります。おらかな自然が育んだ美味しいお酒が、各蔵元の個性で磨かれ誕生しています。

稲葉酒造[つくば市]  
みなのがわ  
男女川

江戸末期創業の筑波山の麓の酒蔵。筑波山の湧き水と厳選した酒米だけを使い、手造りにこだわった日本酒を造っています。

(資)浦里酒造店[つくば市]  
きりつくば  
霧筑波

1877年創業。流行に左右されず、一貫して小川酵母が醸し出す、すっきりと軽やかな味わいの日本酒を大切に造っています。



### 茨城県

茨城県は、筑波山や霞ヶ浦、総延長190kmに及ぶ海岸線など、豊かな自然と温和で暮らしやすい環境に恵まれています。また、つくばエクスプレスや4本の高速道路、茨城港や茨城空港など陸海空の広域交通網の整備が進み、今後さらに大きく発展する可能性を有しています。

### つくば市

つくば市は、世界最高水準の研究と教育を行う拠点「筑波研究学園都市」の持つ最先端の科学・技術、筑波山をはじめとする豊かな自然が調和し、そして親しめる環境が整った街です。



G7 Science and Technology Ministers' Meeting

in Tsukuba, Ibaraki

平成28年5月15日-17日

G7 茨城・つくば科学技術大臣会合推進協議会  
茨城県水戸市笠原町978番6 (茨城県国際課内)  
TEL:029-301-1111

ようこそ  
茨城へ。



Ibaraki Good Food

## 実演ブースの紹介



### さしま茶(手揉み茶)

日本茶として初めて海外に輸出された歴史あるお茶。「全国手もみ製茶技術競技大会」で2回の優勝を誇り、手揉みならではの香りと深い味わいがあります。



### 常陸秋そば(手打ちそば)

江戸時代からそばどころとして知られた、茨城県が全国に誇るブランド品種。職人の間では、「玄そばの最高峰」と称されています。



### 江戸崎かぼちゃ(スープ)

国内で第1回目の「地理的表示保護制度(GI)」として登録。厳格な出荷規格や、気候・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得しています。



### ふくれ福来みかん(ラーメン)

古事記・常陸国風土記に「不老長寿の実」として記された筑波山麓特産の「福来みかん」。福来らーめんは、高貴な香りを醸し出す、つくばならではの逸品です。

# 日本の美味しいがここにある——茨城県。



## 常陸牛

茨城県が誇る銘柄牛。  
きめ細やかで、とろけるような  
柔らかい肉質が特徴で、  
豊かな風味が絶品です。  
東南アジア方面への輸出も始まり、  
海外でも高い評価を得ています。



## ヒラメ

“茨城県のさかな”に選定。  
茨城沖のヒラメは、  
“常磐もの”と呼ばれ、  
大変高い評価を得ています。



いばらき  
茨城をたべよう

Enjoy the local food of Ibaraki!

## Food × 風土

肥沃な大地と海や山、そして温暖な気候に恵まれた茨城県は、  
豊富な食材を生み出す“食の宝庫”。県内各地でその土地の特徴を活かした、  
さまざまな農林水産物が生産されています。  
表紙の一皿は、茨城県産の季節野菜やハーブを個性に合わせて調理し、  
盛りつけた“季節野菜の美しい皿”です。



## かんしょ (さつまいも)

茨城県は、生産量・品質ともに  
全国トップクラスの名産地。  
ホクホク、しっとりねっとりした  
様々な品種をお届けしています。



## れんこん

豊富な水と低湿地帯に恵まれた霞ヶ浦周辺は、  
日本一のれんこん産地。  
穴が多く空いていることから  
“先を見通す”ことに通じ、  
縁起の良い食べものとされています。

## 米

(筑波北条米)  
豊かな風土に恵まれた、  
筑波山の麓で栽培された筑波北条米。  
その品質は  
かつて皇室献上米となったほど。  
一粒一粒に美味しさが  
ギュッと詰まっています。



## メロン (イバラキング)

茨城県はメロンの生産量日本一。  
“イバラキング”は、  
400 通り以上の掛け合わせの中から  
選びぬかれた、オリジナル品種。  
上品な味と香りは  
茨城の春の味覚の代表格です。



## 納豆 (豆乃香)

県が開発した納豆菌を使用した  
“糸引きの少ない  
納豆(豆乃香)”。  
新しい料理の可能性を広げる食材  
として大きな注目を集めています。



## ほしいも

茨城県は日本一の生産と  
品質を誇るほしいもの名産地。  
添加物を使用せず、  
天日干して  
自然の甘さを引き出しています。



## ローズポーク

大麦を加えた  
専用の飼料を使うなど、  
“育てる人、育てる豚、  
育てる飼料”を指定。  
茨城県を代表する銘柄豚肉です。  
弾力のある肉質、  
なめらかな舌ざわりが魅力です。



## しらす (生しらす)

しらす干しは、  
茨城を代表する水産加工品。  
獲れたての味を楽しめる  
“生しらす”も  
ぷりぷりとした食感で人気です。



## しじみ

(ひぬまやまとしじみ)

潟沼は全国有数のしじみ漁場。  
機械を使わず  
“手掻き操業”で漁獲するため、  
キズがつきにくく、  
良質なしじみを味わうことができます。

