

水戸市

水戸が誇る梅ブランド

梅 (ふくゆい)



おすすめポイント
OSUSUME★POINT

- 1 つつ丁寧に収穫された高品質の青梅
- 2 栽培技術向上のため、栽培講習会や視察研修、生産者ごとの栽培指導を実施

贈答用としても最適

日本三名園「偕楽園」で有名な梅のまち・水戸から、自信を持ってお届けする梅の果実「ふくゆい」です。「ふくゆい」の名称には、水戸市で生産された梅を通して、人々へ福を結びつきたいという願いを込めています。「ふくゆい」の生産は、ジョイント仕立ての栽培を取り入れコンパクトな樹形としたことで作業の効率化を図り、より丁寧な栽培管理を行うことで高品質な青梅を生み出しています。

収穫時期の6月には、ひとつひとつ丁寧に収穫されたみずみずしい青梅が出荷されます。特に、大粒で傷のない高品質の特A品の青梅は、その存在感や色鮮やかさが人気で贈答用として最適です。また、ジャムやシロップとして加工されており、料理やジュース、お菓子等の商品開発にも使用されています。

サイズ目安

特A品：25g以上で傷のないもの
A品：20g以上で傷が1か所以内のもの
B品：上記以外の規格のもの

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
					★						

旬の時期

※ジャムやシロップは通年での出荷が可能です。

お問い合わせ先
A 水戸の梅産地づくり協議会
【TEL/029-259-2212】
〒319-0393 水戸市内原町1395-1 内原庁舎3階



主な生産地

水戸市

食べて美味しくカラダも喜ぶ

納豆 「水戸納豆」



おすすめポイント
OSUSUME★POINT

- 1 小粒が特長
- 2 程よい歯ごたえとわらの香りを楽しめる水戸納豆
- 3 ナットウキナーゼなどの栄養豊富なスーパーフード

栄養素をたっぷり含んだスーパーフード

水戸の納豆の歴史は古く、一説には平安時代、水戸に滞在した武將の家来が煮豆をわらで包んでおいたところ発酵したのが発祥とされています。

水戸の納豆の特長は「小粒」。昔茨城県は水害が多く、早生(わせ)大豆づくりが奨励されていました。早生大豆は粒が小さく、豆腐や味噌などの加工には不向きだったため、小さい大豆でも美味しく作れる「納豆」として使われるようになりました。常磐線の開通をきっかけに土産品としても広まり、全国に知れ渡るようになりました。

また、もつ一つ水戸の納豆を象徴するのは、わらつとに包まれた「わら納豆」です。パックに比べ水分を適度に吸収するため、程よい歯ごたえを味わうことができ、わらの香りが納豆の風味をより一層引き立てます。

大豆には豊富な栄養があり、発酵することで成分はさらに増加します。例えば納豆に含まれる「ナットウキナーゼ」には脳梗塞や、心筋梗塞をはじめとした血栓症の予防効果があり、シミ・そばかすの原因物質の活性を抑制することから美容にも効果があります。その他にも、納豆は健康を保つ上で欠かせない栄養素をたっぷり含んでいるスーパーフードです。

旬の時期

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
★	★										

お問い合わせ先
A 水戸市農産振興課 【TEL/029-259-2212】
〒319-0393 水戸市内原町1395-1 内原庁舎3階



主な生産地