



いばらきの おいしいもの



食の宝庫「いばらき」の生産者が、愛情込めて育てた「いばらき」の美味しいもの。常陸牛と常陸秋そばの人気が高まっています。常陸の国が誇る味わいを、ご賞味ください。

のきめ細かさ
と柔らかさな
どであり、市
場での評価も
高く販売指定
店も県内外に
広がっていま
す。今年の冬
はぜひ常陸牛
をご賞味くだ
さい。

～全国でもトップクラスの肉質を誇る常陸牛～

歩留等級	肉質等級					
	5	4	3	2	1	
▲良い	A	常陸牛	常陸牛	A3	A2	A1
B	常陸牛	常陸牛	B3	B2	B1	
C	C5	C4	C3	C2	C1	

●「常陸牛」と呼べるのは、指定生産者が育てた肉質等級4以上、歩留等級B以上の高品質牛肉だけです。

常陸牛のおいしさの特徴は、肉質
のきめ細かさ
と柔らかさな
どであり、市
場での評価も
高く販売指定
店も県内外に
広がっていま
す。今年の冬
はぜひ常陸牛
をご賞味くだ
さい。

常陸牛は、本県の指定生産者が飼
育した黒毛和牛のうち、枝肉取引規
格でA、Bの四等級と五等級に格付
けされた肉質の優秀なものだけに与
えられる称号です。また、常陸牛の
パッケージなどにはられた個体識別
番号から、インターネットを通じて、
生産者や給与飼料などの生産情報を
見ることが出来ます。これにより、
消費者に安心して食べてもらえるよ
うな体制づくりに努めています。

茨城における和牛の歴史は古く、
天保三年（一八三二）に徳川斉昭公
が和牛を飼育した記録が残っていま
す。その後、本県にも全国に負けな
い銘柄牛を作ろうと本県の優秀な黒
毛和牛を「常陸牛」と命名。昭和五
十二年には、茨城県常陸牛振興協会
が発足しました。

高級ブランド牛肉
「常陸牛」



県畜産課
029(301)3993 FAX 3999



牛の世話に余念のない栗原さん親子

栗原さんによると、常陸牛に育て
るには、子牛の選定がポイントで、
生後九カ月から十カ月の子牛を市場
で選ぶ時が最も重要で気を使うと
のことでした。

県立農業大学校で畜産を学んだ息
子の孝夫さんと一緒に牛を育てる栗
原さんは、「安心・安全とおいしさ
にこだわって育てていますから、常
陸牛は本当においしい牛肉です」と
笑顔で語っていました。

「常陸牛」は、
指定生産者が育てます


筑西市で畜産業を営む栗原幹夫さ
んは、今から三十年ほど前に、常陸
牛となる黒毛和牛の飼育を始め、現
在では約百二十頭を育てています。

栗原さんが昨年度に出荷した黒毛
和牛のうち、約七十六パーセントが
常陸牛に格付けされました。



茨城を代表する郷土料理の一つ、「つけけんちんそば」

茨城県は、生産量全国第二位（平成十九年度）を誇るそばの一大産地になっています。その中でも、本県自慢の「常陸秋そば」は、常陸太田市（旧金砂郷町地域）で古くから栽培されていたそばの中から、県の農業研究所が優れたものを選び、育成した品種です。

常陸秋そばの特色は、粒ぞろいが良く、そば特有の香り・風味・甘味があることです。全国のそば職人の方から、高い評価を得て「日本一」との呼び声も聞かれるほどです。

そばは、栄養価も高い上、高血圧や動脈硬化の予防に効果があるとされるルチンを豊富に含む健康食です。県では本年度よりのぼりとプレートで「常陸秋そば使用店」を紹介しておりますので、本県が誇る常陸秋そばをご賞味ください。

全国的に評価の高い
「常陸秋そば」



そばの出来具合を確かめる海老根さんご夫妻

茨城県農産課
TEL 0299-301-3030 FAX 0299-3030

常陸太田市の海老根武志さんは、常陸秋そばの茨城県指定種子を生産しています。昭和六十年に誕生した常陸秋そばは、海老根さんの畑から採取された種が始まりなのです。

海老根さんは、五十アールの畑で常陸秋そばの種子を生産しています。毎年八月十日に種をまき、三十五日ほどで花が満開になり、七十日目くらいに刈り取ります。

この地域の種子生産農家でできた種子から、県内の生産者が常陸秋そばを栽培します。種子生産農家は約七十戸で、生産が間に合わないほどです。「今年も各地で最高のそばが収穫できました。おいしい新そばになりますから、皆さんたくさん食べてください」と、実りを喜んでいました。

種子生産は
「常陸秋そば」のふるさとで



美味しい 常陸牛と常陸秋そばを召し上がれ!!



「常陸牛」

茨城町のポケットファームどきどき（JA全農いばらき）は、常陸牛販売指定店です。常陸牛のさまざまな部位を、年間を通して安定して販売しています。お店の方は、常陸牛が安心でおいしいことが消費者の方々にも認識されてきており、常陸牛と銘柄を指定して買われるお客様が増えていますと話していました。

精肉部門店長の井上日出男さんは、「安心安全をモットーに育てられている常陸牛を、どうぞ味わってください」と話してくれました。



「常陸秋そば」

常陸太田市の竜神大吊橋近くにあるそばハウス龍亭（(株)水府振興公社）は、地元産常陸秋そばを使用した手打ちそばが自慢です。十月から三月までのおすすめは「つけけんちんそば」。昔からこの地方で食べられていた野菜たっぷりの温かいけんちん汁に、冷たいそばをつけて食べます。

店員の松本利子さんは、「つけけんちんは、家庭の味をそのまま生かしています。そば好きの常連さんも多く、県外からのお客さまにも好評です」と話していました。