

匠の技

おもてなし ガイドブック



かすみがうらリピ

かすみがうら市推奨品

“湖山の宝”シリーズ大特集！

◆ 湖山の宝巡りパスポート紹介

◆ かすみがうらエンデューロがアツい！



Well done! 「湖山」

第3号

March 2014

おもてなし OMOTENASHI GUIDEBOOK ガイドブック

- 1 目次
- 2 湖山の宝とは・湖山の宝劇場

准賞品「湖山の宝」

- 3 本格やきいも焼酎「湖山」
- 4 ブルーベリーリキュール「霞恋」
- 5 太陽のめぐみ「サンマロン」
- 7 霞ヶ浦帆引き船模型
- 9 海老れんこん佃煮・霞ヶ浦フィッシュ&チップス
- 11 豆おかき・霞ヶ浦産えび入り揚もち・炭火焼
- 13 紅あずまチップス
- 15 栗甘納糖・三色甘納糖・落花生甘納糖・ゆで落花生「おおまさり」
- 17 ブルーベリーガレット・ピーナッツガレット・落花生おこげ・楽花撰
- 19 BASSRISE (バスライズ)
- 21 湖山の宝巡りパスポート
- 23 かすみがうらエンデューロ参戦日記
- 25 かすみがうら「湖山の宝」巡りマップ
- 27 かすみがうら市へのアクセスマップ

湖山の宝とは

TREASURE DISCOVERY PROJECT

かすみがうら市内に有する観光資源のほか、推奨指定や販売を支援していく市産の生鮮品や加工品等を象徴する統一的なブランドネーミング。

魅力ある多様な資源が「湖山の宝」を共有することで、かすみがうら市の観光的ブランドや食ブランドの好感的印象を高めていくとともに、地域を誇るブランド名としての形成と浸透を図ります。



2014.3.31 湖山の宝劇場OPEN

ここで、会う・湖山の麗し。
心赴くままにご覧ください。

湖山の宝劇場

Treasure
Discovery
Project
Theater

大湖「霞ヶ浦」、名峰「筑波」に抱かれし湖山の旅路…

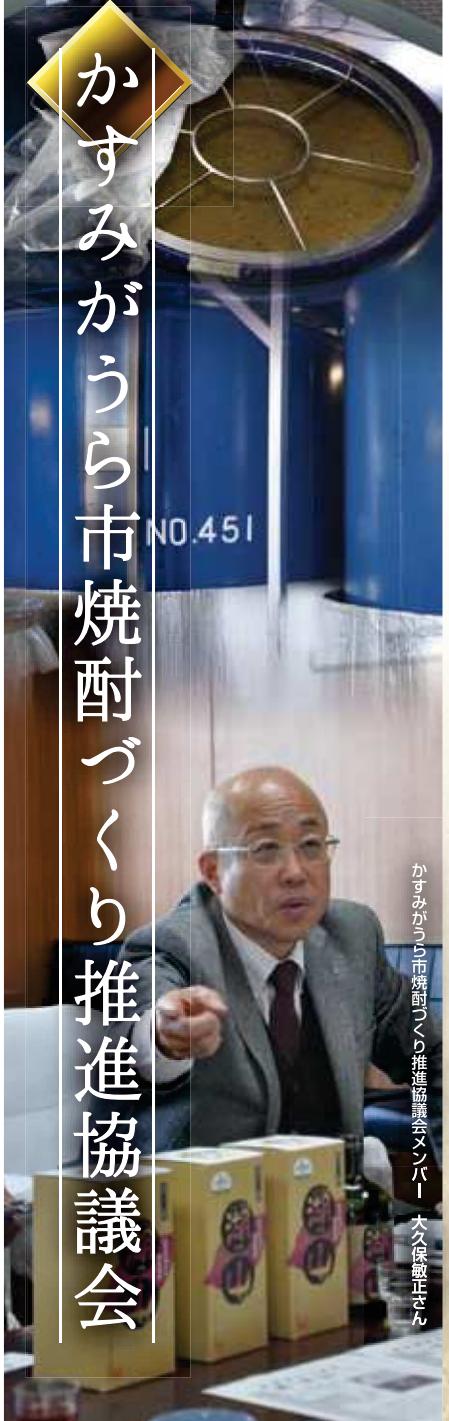
「湖山の宝劇場」開演です。

「かすみがうら市」の歓びを心ゆくまでお楽しみください。
皆さんのご来訪をお待ちしております。

「湖山の宝劇場」
サイトはこちら
からアクセス

<http://www.kozannotakara.com/theater/>





かすみがうら市焼酎づくり推進協議会メンバー 大久保敏正さん

本格やきいも焼酎「湖山」

ふるさとの味、 薫り高く

市の生産者、加工業者、商工会などが集って組織される、かすみがうら市焼酎づくり推進協議会。

生産・加工・販売など、それぞれの道のプロが力を合わせ開発したのが、「本格やきいも焼酎“湖山”」と「ブルーベリーリキュール“霞恋”」だ。

好みが分かれる芋焼酎だが、湖山の香りを嗅げばその違いに驚くはず。封を開けると焼き芋の香ばしく甘い香りが漂う。甘く柔らかい、まろやかな口当たりは飲みやすく、ホクホクの黄色い焼き芋が目に浮かぶよう。茨城県は食用として名高いサツマイモ・紅あずまの一大産地。それを市内にある、芋栽培に適した「赤のっぽ」と言われる土壌で栽培し、収穫後は一旦寝かせて十分に糖化させて焼き芋に。加工用ではなくそのままかして美味しい紅あずまを温度管理が難しい焼き芋にして仕込むこと、それが湖山の風味の決め手だ。

ブルーベリーリキュール「霞恋」

すっきり丁寧、 素材の甘さ

生産量全国トップクラス、市内産の良質なブルーベリーを手摘みで収穫。それをハチミツや砂糖と一緒に蒸留酒に3ヶ月以上漬け込んで作る。一口飲めば、ブルーベリー自体のそのさわやかな風味が味覚を気持ちよく満たしていく。しつこさを感じない濃厚なブルーベリーのティストとすっきりとしたその甘さは丁寧な工程ゆ

え。ロックでもソーダや牛乳割りでもおすすめな霞恋は、お酒の苦手な方や女性にも、優しい口当り。

連日続いた協議会での製作会議はその道のプロたちによるとても熱いものだったという。全国トップクラスの地域農産物が、こうして最高の逸品に仕上げられたことに皆とても喜んだ。様々に大量生産品が流通するいま、こだわりを持つ人々によって作られたこのふたつは人に勧めたくなる美味しさ。飲む価値のある商品だ。



地元自慢の逸品



さわやかな淡い赤紫色が目をひく

内容量／価格 本格やきいも焼酎「湖山」 アルコール分 25度
720ml=1,200円箱付(税抜)、1.8ℓ=2,250円(税抜)

ブルーベリーリキュール「霞恋」
500ml=920円(税抜)

アルコール分 12度 エキス分 21度

販売先 酒販店

問い合わせ先 かすみがうら市焼酎づくり推進協議会(農林水産課内)

TEL 029-897-1111



かすみがうら市焼酎づくり推進協議会メンバー
鬼澤啓一さん



組合長 圓城寺迪夫さん

太陽のめぐみ「サンマロン」



ここから全国へ出荷される



“最高級”へのこだわり

茨城県の栗の生産量は日本一。かすみがうら市は県内でも有数の栗の産地であるが、茨城の栗生産癡の地であることはあまり知られていない。

市内でも、明治から生産が始まっていた地域にある日本唯一の栗専門の農業協同組合。ここから出荷される『志士庫栗』といえば、その品質の良さから全国の取引先に高く評価されている。志士庫栗の中でも、最上級規格が“4L”サイズ(大きさ45mm以上重量40g以上)で、形、色の良いものだけを厳選したもの、それが太陽のめぐみ「サンマロン」だ。

低樹高栽培といって、木の成長がある一定の高さで止め、さらに木同士の間隔をあけて栽培することで、一本一本が広範囲から養分を吸収できるとともに太陽の光をいっぱいに浴びることができる。有機質の肥料を使い、病虫対策には、多大な労力を必要とする。自然を相手に歯を食いしばることもあるだろう。苦難を乗り越え、大きな農家の愛によってサ



まごうことなき最高級の品質

ンマロンは実を結ぶのだ。

「志士庫の栗じゃなきゃ、という声は本当にありがたい。志士庫栗を知っている、これから知る方々のために良い栗を。サンマロンを多くの方に食べていただくことが一番の希望であり嬉しいこと。」とは、志士庫園芸農業協同組合長・圓城寺迪夫さんの談。

通常3Lでも希少であるがそれを上回る4Lは店頭ではなかなかお目にかけれない。そして志士庫園芸農業協同組合でサンマロンが手に入るのは、一年のうち収穫時期である旬の9月、10月のみ。ご希望の方は旬をねらって組合にぜひお電話を。



サンマロンにふさわしいものだけを選び抜く



輝く大粒栗「サンマロン」

内容量／価格 1kg箱詰／2,000円

※価格は平成25年度現在。

販売時期限定のため要問い合わせ。

販売期間 9月～10月

販売先 志士庫園芸農業協同組合(かすみがうら市宍倉4449-3)

営業日 9月～10月 日曜日～金曜日

問合せ先 志士庫園芸農業協同組合 TEL・FAX 029-897-0211



霞ヶ浦帆引き船模型



霞ヶ浦の宝を、次の世代へ



そのこだわりは細部に至るまで

日本第二位の大きさを誇る霞ヶ浦。古来より流域に住む人々の心に彩りと豊かな実りをもたらしてきた。かすみがうら市発祥の帆引き船は、霞ヶ浦流域のシンボルだ。通常の船は船首の方へ進む。帆引き船は帆の原理を応用、船体の倍はある帆に風を受け、横向きにすべるように進む。この独創的な船は世界にも類を見ない。漁獲量の増大、少人数で操業可能など、漁民の生活に安定を与えた画期的な発明であった。現在は観光用に夏から秋にかけて操業が行われている。

その伝承、地域の発展のために、霞ヶ浦帆引き船まつり実行委員会が作成したのが霞ヶ浦帆引き船模型だ。現存する船を元に、失われつつある木造船の造船技術の調査に手を尽くした。船体の主材料には、実物と同じ赤杉材を使用。手作業で作られるその姿は本物をそのまま縮めたといっても過言ではない精巧な作り。帆はまさに今吹いてきた風を受け膨らみ、

霞ヶ浦の誇り、帆引き船

たなびいている。

全盛期、昭和30年代。霞ヶ浦に幾百とその勇壮な姿を見ることが出来た。夏。青い空。大きく真っ白な帆が、キラキラと輝く水面に美しく映える。この模型の奥にそんな情景が浮かんでくる。この模型を通じて、霞ヶ浦のシンボル“帆引き船”が後世へと受け継がれてゆくことを願ってやまない。



風をうけて膨らむ、“帆”への想い

霞ヶ浦帆引き船まつり実行委員会では、定期的に模型づくり教室を開催している。大人も子供も楽しく工作することができ、完成したときの達成感は格別だ。



大盛況の体験用
模型づくり教室



内容量／価格

スケール 40分の1
10,000円ガラスケース付
模型サイズ 約38cm(横)×約30cm(縦)

販売時期 受注販売

販売先 霞ヶ浦帆引き船まつり実行委員会(かすみがうら市大和田562)
問合せ先 霞ヶ浦帆引き船まつり実行委員会(観光商工課内)
TEL 029-897-1111



代表取締役 安部知明さん

海老れんこん佃煮・霞ヶ浦フィッシュ&チップス



その味は研究の賜物



海老れんこん佃煮

株式会社安部は、明治期、帆引き船を操る漁師業の創業のち、養殖・水産加工業を始め、会社となつて間もなく40年が経つ。霞ヶ浦での漁から販売までを一貫して自社で行うことで、水産加工に大切な鮮度を高い水準に保つことができる。

れんこんの佃煮は全国でも類を見ない。その構想は安部知明さんが長年温めてきたもの。れんこんは特徴的な食感を持ち、様々な料理に合う味。しかし、れんこんの個性を出すのが難しかった。当初はれんこんのみを佃煮にしていたが、どうしても納得のいく味にたどり着けない。試行錯誤の末、霞ヶ浦でとれる海老と合わせる事を思いつく。海老から出る汁が染み渡り、食欲をそそる。煮込み時間や厚さなど研究を重ね、満足のいく仕上がりに。

霞ヶ浦フィッシュ & チップスは安部さんが中心となって、地域の有志とともに作り上げた。英国の伝統的料理、フィッシュ & チップスを同社が養殖して

霞ヶ浦の味を全国に

いるアメリカナマズと、地元のレンコンでアレンジした“イギリス生まれ、かすみがうら育ち”。手間暇かけて食材とするアメリカナマズは川魚特有の臭みもなく、サクサクの衣に淡白な白身魚の味わい。れんこんは薄切りにしてカリッと素揚げ。ふたつの食感は相性抜群。

「地域の一級品を素材としてだけではなく、自分たちで商品を生み出し、地元のブランド力を高めていかなければ。このふたつが地域発展の一助となればと思う。」と語る安部さん。熱き想いを素材に託した逸品。“霞ヶ浦”の旨味をぜひ堪能して欲しい。



ナマズはプリプリで肉厚



食感と味の両立

内容量／価格 海老れんこん佃煮 800円(税抜)
霞ヶ浦フィッシュ&チップス 1カップ／500円(税抜)

販売時期 海老れんこん佃煮 通年
霞ヶ浦フィッシュ&チップス イベント時に出店
販売先 株式会社 安部 かすみがうら市牛渡 2716-13
問合せ先 株式会社 安部 TEL 029-898-2664

代表 川島金三さん

豆おかき・霞ヶ浦産えび入り揚もち・炭火焼



器具は専用の特注品



手に馴染んだ道具たち

小学校の隣にあり、子供の楽しげな声がいつも聞こえてくる、花見せんべい吾妻屋。

東京は大久保の老舗煎餅屋で修行後、店を任されて30年。その後、のれん分けを許され独立。故郷に帰り、夢だった自分の店を開いた。「もう早いもので開店から26年が経ちました。」そう語ってくれたのは店主の川島金三さん。この道一筋50年以上、奥さんと共に店を切り盛りしてきた川島さんの姿には、匠の気質が宿る。

自家農園の豆を使っている豆おかき。サクサクとした口当たりの中にカリッと嬉しい豆のアクセント。特製ダレの柔らかな甘味と香りに味覚が喜ぶ。

霞ヶ浦産海老を使った揚げもちはほんのり桜色。その三日月形は海老の反った姿と霞ヶ浦の帆引き船の帆を表現した。ふわふわの食感とその香ばしさは手が止まらなくなること請け合い。

東京では出来なかった地元産材料へのこだわり。



作り方は、手が知っている

米、豆は市内産、海老は霞ヶ浦でとれたもの。炭火焼せんべいは、丸く切った生地を天日干し後備長炭で一枚ずつ手間ひまかけじっくり焼いた王道の堅焼煎餅。せんべいと聞いて万人が思い浮かべるものそのままに、その味は想像を超えるものだ。

早朝の仕込みは生地作りから始まる。それは合戦の合図だ。特注の器具、使い慣れた道具を手に、川島さんは厨房を舞台にした戦いの指揮をとる。焼きあがる味わい深いせんべいには、1枚1枚に想いを込めると川島さんは語る。

「培ってきた経験で素材を選び、作る、このおせんべい。大量生産品とは違う味を是非試して頂きたい。」

今の時代こそ、こだわりの“のれん分け”的吾妻屋の味、ご賞味あれ。



芳しい香りが漂う店内



(左から) 揚もち・豆おかき・炭火焼

内容量／価格
豆おかき 1袋／420円(税抜)
霞ヶ浦産えび入り揚げもち 300円(税抜)
炭火焼(せんべい) 1袋／500円(税抜)

販売時期 通年
販売先 花見せんべい吾妻屋(下稻吉 1623-53)
問合せ先 花見せんべい吾妻屋 TEL 0299-59-5601



代表取締役 瀧喜一さん



紅あずまチップス



営業本部長 佐賀正治さん(右)



洗浄される紅あずま

昭和15年の創業当時から東京など首都圏を中心
に遠く北海道まで出荷。連綿と続く長い歴史を持つ
農産物加工品製造・販売業、ひので屋。

75年間さつまいもにこだわり続けてきたひので
屋が作ったのが紅あずまチップスだ。

糖度が高い紅あずまは、かすみがうら市産のもの
を使用。最初の一口で素材そのまま、サツマイモの
甘みにびっくり。ふたつ、みつと手が伸びる。サ
ツマイモを加工したお菓子は全国、ひいては世界に
あるが、シンプルな作りゆえにひので屋のような品
質を出すのはとても難しい。糖度が高いと油の温度
管理が難しくひとつ間違えると焦げてしまう。さら
には、芋が厚ければ食感がにぶり、砂糖が強ければ
味が変わる。芋の薄さ・砂糖の量・油の質と温度、
この三拍子が高い水準で揃ったこのチップス、一度
食べると止まらない美味しさだ。

「美味しい、その言葉が本当に嬉しい。つい顔が

それは思わずうなづく美味しさ

にやけて、あげたくなってしまう。売らなきゃい
けないんだけど」と二人は笑った。

「地元のものを食べ、幸せになってもらいたい。
人から人へ、笑顔の輪が増えれば。そんな良い循環
を願っている。」と語る。

人に勧めたくなる、そんな美味しさを是非一度味
わっていただきたい。



止まらない美味しさ！

内容量／価格 140g／300円



一つずつ丁寧に選別

販売時期 通年
販売先 株ひので屋(かすみがうら市深谷381-1)
問合せ先 株ひので屋 TEL 029-840-8080



取締役 久松公生さん

栗甘納糖・三色芋甘納糖・落花生甘納糖・ゆで落花生「おおまさり」



タイミングが命

創業80年。卸問屋として、地元の特産である栗に端を発し、長い歴史と共に様々な作物を扱ってきた久松哲男商店。地場食材の流通・発展に大きく貢献してきた。また農園を持ち、問屋業だけでなく農家の顔も併せ持つ。

自家農園産の加工食品は作り続けて25年。素材を厳選し添加物を一切使用しないその作り方は、東京の老舗甘納糖店で修行した久松公生さんのこだわりだ。

直火炊きで数日間をかけ作られる甘納糖は、砂糖の量を抑えることで素材本来の色や味を最大限に引き出し、非常にふっくらと柔らかな食感が特徴。

落花生甘納糖に使用している「おおまさり」ももちろん自家農園産。通常の品種の2倍以上の大さで、栽培するには許可が必要。このおおまさりは茹で落花生にも加工され、収穫直後にすぐ塩茹でして作られる。



栗は黄金色に輝く

美味しい理由は土づくりから

全ての工程を手作業、一人で行っている。25年の知識、経験をもつ久松さんにしか作れない商品の数々。

「効率を求めて加工品を作るところはたくさんあるが、あくまで自然のままのかたちと味をお客様に提供していく。“土作りから袋詰めまで”、原材料もその過程も自分でやっているところはほかにない。自分の五感で良しとしたものだけを選び、自信をもってだせる商品。25年の試行錯誤の末、辿り着いたこの味を楽しんでほしい。」とのこと。まさにここでしか製造できないこの味、是非堪能してもらいたい。



(左から) 栗・三色芋・落花生の甘納糖



大粒の実が詰まった「おおまさり」

内容量／価格	栗甘納糖 1袋／1,450円 三色芋甘納糖(金時芋・人参芋・紫芋) 1袋／570円 落花生甘納糖 1袋／570円 ゆで落花生おおまさり 1袋／380円
--------	--

販売時期	通年
販 売 先	(株)久松哲男商店(かすみがうら市稻吉 5-1-55) 千代田商店 栗の里(かすみがうら市稻吉 5-3-4)
問合せ先	(株)久松哲男商店 TEL 029-831-0020



代表取締役 横山和裕さん

ブルーベリーガレット・ピーナッツガレット・落花生おこげ・楽花撰



生地はお菓子の命



ガレットをオーブンで焼き上げ

昭和26年茨城に創業のお菓子の久月。現在は県内に16店舗を有する。かすみがうら市稻吉南に構える千代田店は平成3年にオープン。20年を超える長きにわたって愛され続けてきた。

お菓子の老舗、久月自慢の品がガレット、落花生おこげ、落花撰だ。使う素材は市内産。ピーナッツは、同じく推奨品を手がける久松哲男商店の畑から「新物」を。ブルーベリーは、広大な農園で130品種を栽培、メディアにも多く取り上げられている坂農苑さんから樹上完熟のものを。

サクサクのガレット生地とフワフワなダックワーズ風生地の中に、ピーナッツ、ブルーベリーのおいしさたっぷりのジャムが入った二品。

カリカリおこげにピーナッツの食感が楽しい落花生おこげ。あんかけやお茶漬けなどのお料理にも最適。

落花撰は中がぎっしり詰まったクッキー生地にた

地元素材の最強タッグ！

くさんのピーナッツ。甘い生地とピーナッツの風味が絶妙にマッチする。

生地と素材との相性、食感など研究を重ね完成した品々。これらは本社工場にて毎日、繊細な技術工程を経て作られている。そのこだわりを社長の横山和裕さんにお聞きした。

「地元の皆さん気が入って頂いた品々が、さらにお土産として全国へ。地場でとれた商品が故郷の想いと共に届くお手伝いができるこんなに嬉しいことはない。これからも地域の皆さんに自慢できるような商品を作っていくたい」

お友達やご家族との団らんのお供にぴったりの自信作だ。



お菓子の久月 千代田店



(左から)ピーナッツ・ブルーベリーのガレット

内容量／価格	ブルーベリーガレット・ピーナッツガレット それぞれ 140円／1個
	落花生おこげ 432円／1袋(80g)
	楽花撰 86円／1個

販売時期	通年
販 売 先	お菓子の久月千代田店(稻吉南 3-14-21)
問合せ先	お菓子の久月総本舗(本社・工場) TEL 029-821-2035
	お菓子の久月千代田店 TEL 029-831-4150



地ビール開発責任者 吉村慎治さん

BASSRISE (バスライズ)



特徴的な色・香り・コク



目をひくラベルデザイン

創業昭和30年、市内で樹木・果樹苗木生産販売、果樹園経営をひろく手かける外塚農園。外塚農園の地ビール開発責任者が吉村慎治さん。その吉村さんを中心に、市内の商工農漁業経営者らで結成するまちおこしのための任意団体、「かすみがうらカンパニー」のメンバー等の協力により作り上げたのが市内の果物等を材料の一部に使用したビール・発泡酒シリーズ、「BASSRISE」(バスライズ)だ。

地ビール醸造のための調査は大変多岐にわたり、容易なものではなかった。吉村さんは岩手県の地ビール醸造会社にて醸造の基本を実習し、経営や営業までを広く学んだ。そして委託製造ではあるが調査・経験を基に待望の商品が完成。ラベルにはブラックバスが太陽を背に跳び上がる、勇壮な姿が描かれている。

大手のビールとは違い常温で発酵されるエール(上面発酵)タイプのBASSRISEは、あまり冷やさ

地ビールを造る、強き決意

ず10度くらいの温度で飲むのが良い。グラスに注ぐと他に比べ色が濃いことが分かるが、BASSRISEは素材の味がそのまま伝わるので、ゆっくりと味わって飲んでいただきたい商品である。きっと新たなお酒の楽しみにお気づき頂けるはず。

「単に珍しいお土産としてではなく、地元に支持されること。“うまい”ビールを作ること。近い将来、かすみがうらにはこのビールがあるよ、と言えるよう、皆さんに自慢してもらえるようなものに成長させたい」と吉村さん。また副原料だけでなく主原料の二条大麦を市内産にしたビールを作りたいと語る。現在はイベントのみの出店だが、耳をそばだて、続報を心待ちにしたい。



イベントは「かすみがうらカンパニー」で出店



BASSRISE 全種

内容量／価格 310ml / 480円
アルコール分 4~6度

販売時期 各種イベントのみ
販売先 各種イベントのみ
問合せ先 外塚農園 TEL 029-832-8784

電子パスポートでお得に周遊 湖山の宝巡りの決定版！

湖山の宝巡りパスポートは、かすみがうら市を代表する資源「湖山の宝」を巡る周遊観光をより一層お得に楽しむための観光ツールです。

パスポートには、多くの方に湖山の宝巡りを満喫していただくための観光情報と、クーポンや景品ポイント等のサービス機能も備えました。ぜひ、休日はお気に入りの「湖山の宝」を探しにお出かけください。

ポイント1

パスポート会員画面を見せるだけで次のクーポン特典が受けられます！

- ◆ パスポートを提示することでクーポンのある施設で特典が受けられます。
- 観光果樹園・10%OFF+ちょっぴりプレゼント ■ 観光帆引き船・500円割引
- 水族館＆郷土資料館・団体料金適用 ■ あゆみ庵・抹茶＆茶菓子おかわり自由
- JA 土浦農産物直売所（市内）・コシヒカリ（玄米 5kg 以上）5%OFF
- 市生産物直売所・10%OFF

ポイント2

ポイントを貯めてかすみがうら市ならではの景品と交換できます。

- ◆ ポイントコード取扱施設を利用して二次元コードをスキャンすると、1ポイント取得できます。10ポイント取得で、かすみがうら市ならではの景品が贈られます。
- ◆ 交換毎に景品ランク（最大五つ★）が上がっていきます。

※ 取得できるポイントは1回の利用につき1ポイント（1スキャン）までです。

- 観光果樹園 ■ 観光帆引き船 ■ 水族館 ■ 郷土資料館 ■ あゆみ庵
- 雪入ふれあいの里公園（ネイチャーセンター） ■ 富士見塚古墳公園（展示館）
- おもてなし料理の店 ■ JA 土浦農産物直売所（市内）
- 市活性化センター生産物直売所

ポイント3

旬の観光情報や会員限定サービスをメールでご案内します！

ポイント4

出発地から目的地までのルートや、観光情報を簡単に調べることができます！

これまで、Zカード（折りたたみ式）を採用してきたパスポートを、お使いのスマートフォンとタブレットでご利用いただける電子形態に移行します。

ますます便利でお得な観光サービス機能をぜひご活用ください。

パスポート会員の登録は、 電子申請でお願いします。

- 電子申請 URL
<http://www.kozannotakara.com/passport.php>

- 電子申請二次元コード



パスポート会員画面を提示して
二次元コードをスキャン



※システム管理となり、スキャンポイントが満たされた
市観光商工課に自動送信され登録住所に景品が送られます。

Z カード（折りたたみ式）のパスポートはご利用できません。このパスポートをお持ちであっても電子パスポートのご利用には再登録が必要です。

平成 26 年 3 月 24 日までに取得されたスタンプポイントは繰り越しが可能ですので、電子申請と併せてスタンプカードを下記パスポート担当係までお送りください。ただし、繰り越し期限日【平成 26 年 9 月 30 日（火）】を過ぎますと取得スタンプポイントは無効となりますので、お早めの再登録をご理解とご協力をお願いします。

■ パスポートご利用時の留意事項

- ・ パスポートは登録者本人のご利用に限り有効です。他人に譲渡することはできません。
- ・ パスポートの提示はご利用施設の入場の際にお願いします。あらかじめログインしていただきご提示ください。
- ・ かすみがうらファンとして末長くお付き合いください。



くお問い合わせ先>

かすみがうら市環境経済部観光商工課 パスポート担当係

〒300-0192 茨城県かすみがうら市大和田 562

TEL.029-897-1111 / FAX.029-897-1243

かすみがうらエンデューロ

参戦日記

エンデューロめも

- ① チーム単位で参加し、タスキ代わりに「計測トップ」を繋ぎながら、仲間同士で交代して走る。
- ② ロードレーサーに限らず、クロスバイク、折り畳み自転車、ママチャリでも参加できますので、レースに不慣れな方でも気軽に参加することができる。
- ③ 全体的に緩やかな雰囲気を楽しみながら走る方が多い「エンジョイレース」。
- ④ サイクルイベントの中でも、現在最も人気が高く集客力があるスタイル。
- ⑤ 関東近郊で一般公道を封鎖して行う例が少ないため、かすみがうらエンデューロは、希少性が高い観光交流型のスポーツイベント。



ピットアウトで
狭くなっているため、
上りの前で減速
したくないけど
きっちり減速しよう！

グルメフェスでは
美味しい食べ物いっぱい！
食べ過ぎでレースに
影響のないように。

スタート・ゴール

試走は早めに出発しよう！
スタート時間が近くなると、
スタート位置取りの人人が増えて
通りぬけにくくなる。

- ・歩崎公園
- ・10月第2土曜日開催
- ・5時間耐久
- ・4.8km 公道周回コース



LAKESIDE CYCLE FESTA
KASUMIGAURA ENDURO

The Five hours

狭い直角コーナー。

普段からあるグレーティングは、レース中だけ
コンクリート蓋に交換されるので安心。
レース後半は、イン側に砂利が出てきたらスリップ注意！

ハイスピード区間！
無理の無いスピードでいこう！

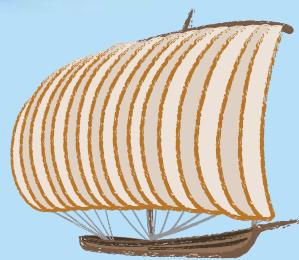
田んぼに出たら横風注意！！
ぶらついで接触しないように！

参加者の声

- 霞ヶ浦沿いを走れるコースは最高でした！スタートしてすぐの坂道がきつかったけど来年もまた出ますよ～♪
- 初めてのレースでしたが、コース状況もよく初心者から上級者まで楽しめると思います。
- イベントに地域色がよく出ていてアットホームな雰囲気。グルメフェスやステージも楽しめました。
- 公道を走れる大会はなかなかあります。
- 何一つ不自由なく楽しく参加できました！参加賞も良かったです。今後も素晴らしい運営を期待しています。
- 初めて妻が応援に来てくれた思い出に残るレースです。

コーナーの立ち上がり
集団から離れないように！
向かい風でちぎれたら
後ろの集団を待とう！
この区間で足を使うと
この後の上りボツライ！

強風区間！
向かい風は同じペースの人と
協力してペースを維持しよう！
追い風ならハイスピード！
だけど、スタートライン付近からは減速しよう
出せるならハンドサインで後ろの人にも
伝えてあげよう！



かすみがうら 「湖山の宝」 巡りマップ

雪入ふれあいの里公園
(ネイチャーセンター)

志筑小

新治小

千代田中

上佐谷小

七金小

下稻吉小

下稻吉中

下稻吉東小

宍倉小

志土庫小

安飾小

富士見塚古墳公園

霞ヶ浦

JA 土浦サンフレッシュ花野果

JA 土浦サンフレッシュ稻吉店

活性化センター 生産物直売所

JA 土浦サンフレッシュ霞ヶ浦店

北中

南中

美並小

下大津小

牛渡小

佐賀小

あゆみ庵

郷土資料館

水族館

生産物直売所

帆引き船(随伴船)
乗船所

歩崎公園ビジターセンター

国指定文化財
椎名家住宅

下大津小

柳沢食堂

平和食堂

薪石窯ピザ・御食事 魚野川

めし宴処 うお作

せき食堂

りゅうちやん亭

レストラン Ne・Ne

レストラン 弥平

一両

レストラン ボンジュール

栗の里

みかさ食堂

千代田しらかばラーメン

大関いちご園

やなだ栗園

中島栗園

かばや観光農園

グリーンフルーツ

沼田農園

庄兵衛果樹園

矢庄果樹園

さかえ農園

さんろく果樹園

久松農園

すづめっこ森

ひたちの苑

福田グリーン農園

安田果樹園

宮本果樹園

前川果樹園

いけだファーム

観光農場 矢口果樹園

岡野果樹園

桜井ぶどう園

石毛果樹園

大和栗園

前島果樹園

武田栗園

チヨダ園芸

坂農苑

櫻井ブルーベリー園

霞ヶ浦ブルーベリーフィーリ園

かすみがうら「湖山の宝」巡りバスポート

提携観光果樹園

- | | |
|-------------|-------------------|
| 1 大関いちご園 | 16 宮本果樹園 |
| 2 やなだ栗園 | 17 前川果樹園 |
| 3 中島栗園 | 18 いけだファーム |
| 4 かばや観光農園 | 19 観光農場 矢口果樹園 |
| 5 グリーンフルーツ | 20 岡野果樹園 |
| 6 沼田農園 | 21 桜井ぶどう園 |
| 7 庄兵衛果樹園 | 22 石毛果樹園 |
| 8 矢庄果樹園 | 23 大和栗園 |
| 9 さかえ農園 | 24 前島果樹園 |
| 10 さんろく果樹園 | 25 武田栗園 |
| 11 久松農園 | 26 チヨダ園芸 |
| 12 すづめっこ森 | 27 坂農苑 |
| 13 ひたちの苑 | 28 櫻井ブルーベリー園 |
| 14 福田グリーン農園 | 29 霞ヶ浦ブルーベリーフィーリ園 |
| 15 安田果樹園 | |



おもてなし料理の店

- 1 みかさ食堂
- 2 千代田しらかばラーメン
- 3 一両
- 4 レストラン ボンジュール
- 5 栗の里
- 6 りゅうちやん亭
- 7 レストラン Ne・Ne
- 8 レストラン 弥平
- 9 せき食堂
- 10 めし宴処 うお作
- 11 柳沢食堂
- 12 平和食堂
- 13 薪石窯ピザ・御食事 魚野川

アクセス マップ

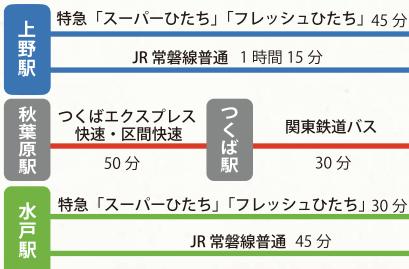


フルーティーズ



上野駅から約1時間!
「湖山の宝」たちが
あなたを待っています。

○電車でお越しの場合



○お車でお越しの場合



かすみがうらブランド
「湖山の宝」ホームページ

Well done! 「湖山」

最新のお知らせや、知ってお得なおもてなし情報、
おもてなし料理の店の詳細情報等をご覧いただけます。

<http://www.kozannotakara.com/>

湖山の宝

検索

湖山の宝facebookページ <https://www.facebook.com/kozannotakara>

○お問い合わせ先

かすみがうら市 環境経済部 観光商工課

〒300-0192 茨城県かすみがうら市大和田562

TEL.029-897-1111 FAX.029-897-1243