

茨城県北 ガストロノミーツアー

県北地域をバスで巡るツアー
1日限定開催



2020
3 / 7 土 定員20名

特別価格 — ¥14,300 (税込)

料理に内包する風土、文化、歴史。
そして、地域を料理で変えていく気概を持った人たち。
茨城県北地域の魅力に、食を通じて出会い、学び、
味わうことができるツアーです。

日にち 2020年3月7日(土) 参加費 14,300円(税込)

(ツアーバス、ワークショップ代、ランチ、ディナーフルコース※、お菓子とティー
セット、野菜詰め合わせお土産まで含んだ特別価格です)※ドリンク代は別途

集合/解散場所 JR常磐線日立駅(9:20出発) JR常磐線常陸多賀駅(18:45)解散

※お車で越しの方は、9:30うのしまヴィラ集合、19:00うのしまヴィラ解散となります。
※ディナーでアルコールを飲まれる予定の方は公共交通機関でお越しください。

行程予定

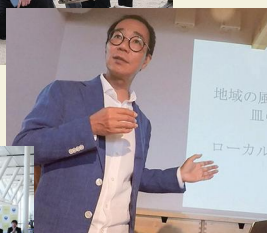
9:20 集合・出発: 日立駅
9:30 ~ 12:00 うのしまヴィラにて土器&塩づくりワークショップ&ランチ
13:00 ~ 15:30 木の里農園で畑見学&元酒蔵をリノベーションした施設
『金波寒月』にて地元コミュニティリーダーたちによる、
トークタイム
16:30 ~ 18:30 cucina NORD IBARAKIにて、茨城県北ガストロノミー・
スペシャルディナーコースを美食
18:45 解散: 常陸多賀駅
※旅行行程は一部変更になる可能性があります。

雑誌『自遊人』編集長
岩佐 十良氏も
絶賛!!

「想像もなかった展開。
そして極めて高いクオリティー。
茨城の『潜在的な力』を感じました」



Ibaraki Kenpoku Gastronomy Tour



2019年、自遊人・岩佐十良氏プロデュースにより、茨城県北地域の飲食店、旅館・ホテル経営者やシェフたちが集うワーキンググループを結成。「地域を知る」「情報交換する」「仲間とともに歩む」ことを学び、回を重ねるごとに互いに打ち解け、最終的には将来の県北をどう盛り上げるか、熱い議論が繰り広げられるまでになりました。

学んだ知識を活かす場として、2020年1月に茨城県庁にてコンペティションを開催。地域の食文化を伝える「地域食文化賞」にうのしまヴィラ、地域の生産者との連携が光る「地域取り組み賞」にcucina NORD IBARAKI、「審査員特別賞」は両店舗がダブル受賞しました。

今回は受賞店舗の他、有機農業に人生を捧げ、在来作物の保存・栽培に取り組む生産者なども巡り、地域の食を通じ、文化まで味わうことができるツアーを開催します。

About 茨城県北ガストロノミーについて

Schedule & Local player

ツアー行程・地域のみなさん

9:20

JR日立駅集合、出発
※お車で越しの方は、うのしまヴィラ9:30集合となります。

9:30

日立・太田尻海岸 うのしまヴィラ(旅館・日立市)
土器&塩づくりワークショップ 地元新鮮野菜たっぷりのガストロノミーランチ



うのしまヴィラ 館主 原田 実能 さん

「ここに来るとホッとする」と、多くの人々が訪れる、海辺のお宿。味噌と醤油の原形『醬(ひしお)』を使ったドレッシングや自家製の味噌等を使用し、食材そのものの味を活かすことを心掛けた料理をご提供。いつも元気に心温まる接客で出迎えてくれる原田さん。奥様のご実家の旧鷲の島温泉旅館を継ぐために広島から移住されて以降、日立市を盛り上げる活動にも尽力されています。

12:00

13:00

木の里農園&金波寒月(常陸太田市)
畑見学&在来種の小豆「娘来た」を使用したお菓子&ティーをいただき、トークタイム



木の里農園 代表 布施 大樹 さん

農業・化学肥料を一切使用しない、有機農業を20年以上営んでいる布施さん。「美味しい野菜を作るために、常に土の状態を把握し、自然と向き合いながら野菜を育てています」。在来作物の保存・栽培に取り組む「種継人の会」の代表としても活動されています。



PotLuck Field Satomi 代表 岡崎 靖 さん

元々は日立市でエンジニアとして勤務し、その後常陸太田市里美地区に移住。酒造会社の蔵人や醤油蔵の醸造職人としても従事し、発酵食品の知見が豊富。森林インストラクターの資格を持ち、現在も活動中。多彩なキャリアで、地域内外のつなぎ役として活躍されています。

15:30

16:30

cucina NORD IBARAKI(イタリア料理店・日立市)
茨城県北ガストロノミー・スペシャルディナーコースを実食



cucina NORD IBARAKI シェフマネージャー 佐藤 協吉 さん

1986年、料理人としてキャリアをスタート。レストラン ファランドール、ホテル日航などを経て、2017年イタリアへ渡り、北から南までイタリアの食文化に触れ学ばれました。帰国後、東京表参道 HATAKE AOYAMA 神保シェフのもとで研修を受け、2017年5月、cucina NORD IBARAKI の料理長として就任。「Made in いばらき」をテーマに、食を通して茨城県の魅力を発信し続けています。

18:30

18:45

JR常陸多賀駅解散
※お車で越しの方は、うのしまヴィラ19:00解散となります。

お申し込み、お問い合わせ先



茨城県

企画・制作：茨城県(政策企画部 県北振興局)
企画・協力：株式会社日本経済広告社
旅行主催：株式会社久信田観光(茨城県知事登録 2-343)
旅行運営：アーストラベル水戸株式会社

お問い合わせ： [Web サイト](http://www.kenpoku-gastronomy.jp/) 茨城県北ガストロノミー

<https://kenpoku-gastronomy.jp/>

※お問い合わせにつきましては、WEB サイト「お問い合わせ」にて受付しております。

お申し込みはお電話か、申込みフォームよりお願いいたします。

お電話

029-303-5522

アーストラベル水戸株式会社 大内あて
平日 10:00-17:00
土日祝日はお休みのため、
申込フォームより申し込みください。

申込みフォーム

