

茨城の伝統的な食

5つの水系が育む肥沃な平野、親潮と黒潮が交錯する常磐沖と、豊かな自然に恵まれた茨城は、風土を生かした食材の王国。生産量全国第1位を誇るメロンやれんこん、栗が有名ですが、熱い想いを持った生産者が多く、クオリティの高さでも評判です。他にも黒毛和牛の常陸牛、ブランド豚のローズポーク、海の幸ではあんこうや、うまみの強い鹿島灘はまぐりなど、茨城産食材は多岐に渡ります。ちなみに、首都圏に近いこともあり、東京卸売市場の青果物取扱高は、12年連続で全国第1位。実は、私たちにとって茨城県産の食材は、とっても身近な存在なのです。



IBARAKI GOURMET TRIP

茨城の美味しいものを探す旅

寒い季節だからこそ堪能できるグルメと言えば、鍋料理！ 大人たるもの、時にはちょっぴり贅沢な鍋で温まりたい…。そんな願いを叶えるため、足を運んだのが、密かな美食県、茨城。実は、東京から水戸までは最速73分*という近さ。旬のあんこうや、とろけるような常陸牛を食べに、いざ、週末グルメ旅へ！

※常磐線特急ひたち利用時



レストラン イジマ

常陸牛すき焼きコース
5,000円～



大洗 山口楼

本家鯨鯨鍋セット
5,400円
※お昼の価格、2名以上より

冬の肉グルメの決定版! A5ランクの常陸牛を堪能

さて、次なる冬の味覚は、黒毛和牛の最高級ブランド常陸牛のすき焼き。向かったのは、水戸市内にある洋食店「レストランイジマ」です。もともと地元で50年以上続く精肉店「肉のイジマ」が運営。精肉店の強みを活かし、信頼できる生産者から厳選して仕入れた常陸牛は、A5ランクをメインに扱い、極上のステーキやすき焼きなどを提供しています。そのため、県内はもとより、その名は食通の間でも広く知られ、なんと東京から通う常連さんもいるのだとか。確かに、すき焼き用としてお皿に盛られた美しい霜降りのサーロインを見て納得。そして、思わずぐくり。スタッフの方が手際よく割下を注ぎ、火を通した肉をサーブ。赤玉の卵にくぐらせて、ひと口頬張れば、柔らかなサーロインが舌の上でじゅわっと、とろけていきます。脂がしつこくなく、ほのかな甘みを感じるのも、上質な肉の証。厳選された飼料と、30ヶ月に渡り大切に育てられた常陸牛の美味しさが伝わってきます。人気のすき焼きセットは、サーロインのみ、サーロインと肩肉の食べ比べ、肩肉のみの3タイプ。赤身の肩肉はうまみがたっぷり、こちらも人気だそう。わざわざ足を運びたい、冬のグルメです。



左) 限定15食の日替わりランチ1,480円は、地元のお客さんへの感謝メニュー。この日は常陸牛焼肉、常陸牛ハンバーグ、ローズカツの豪華3品盛り。右) 常陸牛すき焼き極上(サーロイン)セット。美しい霜降り肉に心躍る。

すき焼きに 合わせたい日本酒

一品生酒
(吉久保酒造)

ワインの他に、茨城県産の日本酒を常時5種類程提供。同じ水戸市内の蔵で醸した爽やかでフレッシュな本醸造の生酒は、肉の脂をスッと切ってくれる。



IBARAKI GOURMET 2

常陸牛



常陸牛とは?

黒毛和牛の中でもトップランクに格付けされた最高級ブランド牛。見た目も美しい極上の霜降り肉として知られています。そのルーツは、約180年前、水戸において徳川齊昭公が黒毛和牛を飼育させたことに始まり、昭和51年にブランド化され、現在は海外でも高い評価を得ています。

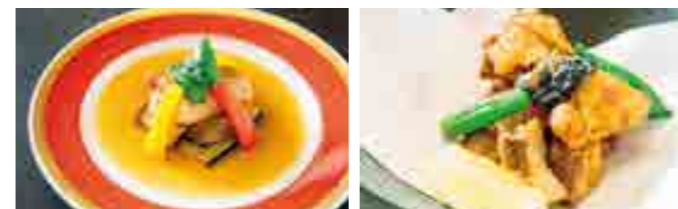


レストランイジマ

☎029・252・8115
茨城県水戸市見和2・251・10
🕒11:00～15:00(LO14:00)、17:00～22:00(LO20:30)

創業144年の老舗で洗練されたあんこう鍋を

グルメ旅の始まりは、あんこう鍋を求めて水戸市内から一路、遠浅の海岸が広がる大洗へ。静かな波音が聞こえる中、大洗海岸の松林の間にひっそりとたたずむのが、「大洗山口楼」。こちらは、明治5年、水戸市内にて創業した会席料理店「水戸山口楼」の大洗店。もともと、あんこう鍋は「どぶ汁」と呼ばれる漁師料理。今では人気の高いあんこうですが、意外や意外。昔は、雑魚と見なされ、船上で持参の味噌とあんこうの肝をすりつぶし、鍋仕立てにしていました。その「どぶ汁」を、洗練された「あんこう鍋」として進化させたのが、山口楼です。こちらでは、毎年、脂のつったあんこうが最も美味しくなる、11月中旬から3月中旬までの期間限定で、この道40年の料理長による自慢のあんこう料理を提供。あんこうの質やあん肝の大きさにこだわり、使用するあんこうは、15kg以上と決めているそう。あんこうの骨も加えた秘伝の出汁でいただくあんこうの身は、丁寧な下処理と湯引きが施されており、あんこう初心者にもおすすめの上品な味わい。うまみをたっぷり含んだスープで作るメの雑炊がまた絶品。穏やかなさざ波のように、いつまでも余韻の残るあんこう鍋なのです。



あんこう鍋以外のあんこう料理も充実。左) まるでフォアグラソテー!? リッチなコクが味わえる、あんこう肝ステーキ2,020円。右) あんこう唐揚げ1,544円。ふくの身のように、ふわっとした食感に滋味がある。

あんこう鍋に 合わせたい日本酒

梅の雫
(吉久保酒造)

本店と同じ水戸市内にある吉久保酒造で造られた、山口楼オリジナル酒。精米歩合40%の純米吟醸で、すっきりしたキレが評判。あんこうの身から肝まで相性よし。



IBARAKI GOURMET 1

あんこう



茨城のあんこうとは?

茨城の冬の味覚の代表格、あんこう。「東のあんこう、西のふぐ」と並び称されるほど、美味な魚として知られています。常磐沖の漁場で獲れるものは、「キアンコウ(ホンアンコウ)」と呼ばれ、肝の脂が上質なため、あんこうのなかでもより美味とされています。



おおあらい やまぐちろう

☎029・267・3566
茨城県東茨城郡大洗町磯浜町8249-4
🕒12:00～14:30、14:30～21:30