

高萩の 魅力 見つけた project(仮)



育てる



収穫する



考える・人の温かみを感じる・協力する・届ける・任せる

「地域の魅力を、
もっと多くの人に届けたい」
そんな熱い思いを胸に、全国から
集まった学生たちが立ち上げた団体
「八百研産」。
彼らが今、熱い視線を注いでいる
のが、高萩市の豊かな自然が育んだ
「花貴フルーツほおずき」です。

今月は、若者たちの挑戦から、
地域の可能性を見つめる第一弾。
これからも「八百研産」に密着
していきます。
若者が作り出した新しい魅力
(商品) が完成したら、あらため
て市報で紹介します。



作る



何ができる？

【八百研産】



一橋大学、早稲田大学、東京大学など、関東の大学生からなる団体。
日本中のさまざまな地域にルーツを持つ仲間が集まり、地域の魅力的な資源を
多くの人に伝え、地方を盛り上げる活動を行っている。

都市には何でもある。だけど“その土地にしかないもの”は地方にこそある。



やおけんさん

表紙の答え：大きな ほおずき 大すき

高萩ブランド

花貫フルーツ
ほおずき
アイス・ジャム



自然豊かな地域で生産される
「花貫フルーツほおずき」
多くの人に
大地の恵みを味わってほしい

花貫フルーツほおずき倶楽部

代表
すずき まさふみ
鈴木 正文

住所
大能1100-2

TEL
090-1606-5348

おいしいものを育てるには
手間がかかる
芽かき
虫の駆除
天候
それでこそおいしさ

栄養価の高い
スーパーフード
日本でもめずらしい
食べる「ほおずき」
ここでしか
食べられない味を
大能の地で
作りたいと思った



芳醇でフルーティーな
甘酸っぱさと
種の食感も
楽しい



土地の恵み、季節を感じる発想、そして人の想い。
「高萩らしさ」の美味しさが息づく舞台裏をのぞいてみませんか？

購入は
こちら

・花貫物産センター(大能1100-2) など
(生ほおずきの販売：8～9月頃)



日時

10/10(土)～12(月・祝) 10:00～16:00
※最終日の投票は12:00、グルメ提供は15:00まで

場所

茨城県三の丸庁舎(水戸市三の丸1-5-38)



茨城を代表する新たな“ご当地グルメ”を決定します。
ぜひ、会場で投票して、高萩市代表グルメを
応援してください。

骨なしアンコウの和風だし味唐揚げ
～ゴボウとにんじんからめてあります～



古時計

花貫渓谷紅葉まつりで大人気のアンコウの唐揚げをアレンジ。
茨城県産のゴボウとにんじんを加えることで、風味と彩りをプラスしました。

ふくまるリオレ



おかしやQuema Quema

フランスのおやつ「リ・オ・レ」を、茨城の米「ふくまる」と香ばしいほうじ茶で和風にアレンジ。
多彩な食感の妙を梅をかたどったモナカで楽しむ福を呼ぶスイーツ。

地域おこし協力隊 朝妻隊員のおすすめポイント

口に入れた瞬間、衣のサクサク感とアンコウの旨みを感じる、絶妙な味わい。
ゴボウとにんじんの風味が加わり、後味がさっぱりしていて、箸が止まらない美味しさです。



「ふくまる」のやさしい甘さとほうじ茶の香ばしさと相性が抜群。
梅型モナカのパリッとした食感との食べあわせが楽しく、上品で幸せな味わいです。