



市西部にある中里フルーツ街道のりんご園

～ひたちを味わう～ 魅力的な農産物



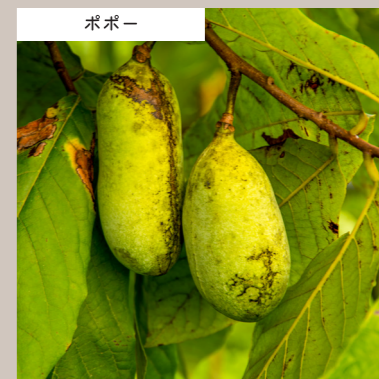
折笠ぶどう

折笠ぶどうは、海からほど近いぶどう園で、樹がミネラルを多く含んだ風に当たりうま味がのるともいわれ、爽やかな甘みとみずみずしい食感が特徴です。



中里りんご

中里りんごは、収穫まで葉を残す「葉とらずりんご」で、葉で作られた養分が蓄えられ、多少色むらがあるものの味が濃く糖度の高い甘味が特徴です。



ポポー

ポポーは、販売・流通がほとんどないことから「幻の果実」と言われています。特有の甘い香りを活かしたワインやアイスクリームが人気商品となっています。



茂宮はくさい

「茂宮はくさい」は市南部を流れる久慈川と茂宮川の栄養豊富な沖積土壌の恵まれた茂宮地区で栽培され、肉厚でみずみずしく、芯が細くやわらかいのが特徴です。



茂宮かぼちゃ

茂宮地区の特産品「茂宮かぼちゃ」は甘みが強く、ホクホクとした食感が特徴です。低農薬・ミツバチ交配で栽培され、6月～7月上旬に収穫を迎えます。



原木しいたけ

市北部の黒坂・高原地区や中里地区では品質の良いクヌギ・ナラなどの原木を活用し、原木しいたけの栽培が行われています。肉厚で香り高いのが特徴です。

農 ひたちのめぐみ

ひたちで採れる はたけのめぐみ

日立市では、海と山が近接する地理的な条件や、夏は涼しく、冬は暖かい気象条件を活かし、さまざまな農産物が栽培されています。今回はその中から、日立市ならではの特徴的な農産物をご紹介します。



「色・形・味」いずれも最高品質の折笠ぶどう

担い手育成 茂宮かぼちゃ塾

日立市地域ブランド認定品「茂宮かぼちゃ」は、生産者の高齢化・担い手不足などが大きな課題となっています。

日立市は、担い手を目指したいという人を募集し、1～2年かけて農家から栽培方法を指導してもらい「茂宮かぼちゃ塾」を立ち上げました。

令和5年2月初旬に行われた開講式には20～60代の男女17人が集まり、播種や温度管理などに関する講義を熱心に聞いていました。

