

333

首都圏から車で90分！ 野菜とフルーツの楽園にでかけよう

特別編集

茨城

八千代町

やちよまち

食べてにっこり、出会って感動！

おいしさ満点 旬の旅

仲間で家族で
楽しめる！
八千代グリーン
ビレッジ
徹底ガイド

白菜メンチカツ&
白菜キムチ鍋は必食

産直所でお得に
お買いもの

そばもラーメンも名店揃い！
八千代町自慢の麺

どれもこれかも
とにかくオススメ！

白菜生産量日本一！

八千代町は
フルーツパラダイス

グルメな
おみやげ
セレクション



落葉のじゅうたんが庄巻の八千代グリーンビレッジ

町立図書館前で咲き誇るコスモス

いっせいに花開いた下山川地区のヒマワリ畑

鬼怒川沿いに咲く、春の訪れを告げる菜の花

八千代町の原風景。見渡す限り、白菜畑が広がる

冬
WINTER

秋
AUTUMN

夏
SUMMER

春
SPRING

八千代町に
ようこそ!

東京都から
八千代町までは
車で約1時間30分。
果物も野菜もとにかく
新鮮でうまいんです!



八千代町観光大使

お笑いタレント 一番星さん
メロンアイドル 山口めろんさん
松本山雅FC 高崎寛之さん

八千代町出身、司会やリポーター、俳優などマルチに活動する。
メロンを消費するアイドル。八千代町のメロンのおいしさを発信中!
八千代町出身のプロサッカー選手。Jリーグ「松本山雅FC」に所属。

関東平野の中心、茨城県南西部に位置する八千代町は、広大な田園風景が広がる実りの里。町内で栽培される数々の農産物の中で、白菜は全国トップ、メロンや梨も全国有数の生産量を誇る。四季折々の味覚や自然に出合える八千代町へ出かけよう!

八千代町 っってこんなところ



白菜 P6
日本一の生産量を誇る八千代町。町内各所で味わえる白菜グルメや、おすすめの白菜レシピをご紹介します。

“おいしい”がぎっしり!
四季折々の豊かな実り
八千代町では、白菜、メロン、梨のほかにも、いろいろな青果物を生産している。とれたての新鮮な野菜や果物が手に入りやすいから、地産地消はここでは常識。そんな八千代町のおいしい実りの数々をご紹介します!

CHECK 八千代グリーンビレッジ
市民農園を備えた町のオアシス。温泉や宿泊用のコテージがあり、キャンプやバーベキューも楽しめる。

メロン P8
メロンの名産地として名高い茨城県。八千代町でも多彩な品種のメロンが生産されている。買う際のポイントも紹介。



サクランボ P9
茨城県内で珍しいサクランボ農園では、直売所を併設しているほか、サクランボ狩りも楽しめる。



ナス P10
野菜の露地栽培が盛んで、ナスの産地としても知られる。そのほか、レタスやトマトなど、多彩な野菜が収穫される。



梨 P9
茨城県の梨の生産量は全国第2位。八千代町でも、たくさんのブランド梨が栽培されている。7月中旬～11月は梨狩りも楽しめる。

八千代町から200m!
筑波サーキットに近い!
八千代町と下妻市との境に位置する筑波サーキットは、主要なモータースポーツのレースが開催される、日本を代表するサーキットの一つ。
つくばサーキット
筑波サーキット
☎0296-44-3146
MAP P19C4
◎茨城県下妻市村岡乙159
◎関東鉄道宗道駅から車で15分、
圏央道坂東ICから車で15分



花
夏のトルコキキョウ(左)、冬のシクラメン(右)を筆頭に、花卉も栽培されている。JA直売所(→P10)などで手に入る。



八千代町 実りマップ

八千代の 歳時記

1月 どんど焼き - 町内各所
4月 やちよ桜まつり - 八千代町民公園 (MAP P18A2)

7月 祇園祭り - 町内各所
輪くぐり - 鹿嶋神社 (→P14) など
八千代町夏まつり - 役場周辺
CHECK
町内各地区を代表する山車や御輿が、会場内を賑やかに練り歩く。

9月 相撲大会 - 佛性寺 (→P14) など
11月 菊まつり - 八千代グリーンビレッジ (→P4)
御化粧の式 - 鹿嶋神社
八千代の秋まつり - 八千代町中央公民館など (MAP P19C6)
お囃子や大正琴などのステージや、農産物・畜産物の出店も。
収穫祭 - 八千代グリーンビレッジ





菊は八千代町の花なんです!

八千代町 菊花展

10月下旬～11月下旬

毎年秋には、見事な菊花が展示される

4

そば処

土・日曜、祝日の11時から15時の限定営業。地元産そば粉を使った手打ちそばを味わえる。不定期で、名人による実演も開催。



大きな窓が気持ちいいそば処

評判のこだわり手打ちそばをランチで



地元で採れた旬の野菜天と一緒に。天ざるそば1000円



八千代名物、白菜メンチカツ 130円

定食から軽食までメニューも充実

窓際に席が設けられた明るい店内

6

レストラン

温泉帰りに利用したいレストランは、地元食材を使った定食やおつまみがいっぱい。手ごろな値段で楽しめる。◎11～14時、16～20時



豊かな自然の中で気軽にチャレンジ!

ルールも簡単なので初心者も人気

7

グラウンドゴルフ場

芝コースと林間コースがあり、各16コースが整備されている。会員100円、非会員300円。道具レンタル200円もあるので、手ぶらでもOK。



八千代グリーンビレッジ 全体MAP

野菜からおみやげまで品揃え豊富



毎日、農家から届けられる新鮮な農産物が並ぶ

5

直売所

県外にもファンが多い直売所には、フレッシュなとれたて野菜や果物がぎっしりと並び。地元の加工品もここで手に入る。

地元産ブランド茶のさしま茶130円



1

憩遊館 やちよ乃湯

地下1500mから湧き出す効能豊かな温泉で、身も心もリフレッシュできる。男女別の大浴場は露天風呂、サウナ、寝湯、ジェットバス付き。

けいゆうかん やちよのゆ



気持ちがいい木陰のベンチ席

3

バーベキュー場

バーベキュー炉は、1炉につき10名程度利用可(ほか団体用炉あり)。料金は3時間1900円。テントサイトもあり、テント・タープ各1張1080円。

広々とした温泉でゆったり



満天の星も眺められる和風露天風呂



さらりと軟らかな湯触りでいつまでもポカポカ

やちよ乃湯 温泉 DATA	
泉質	ナトリウム-塩化物泉
源泉温度	40.1度
効能	神経痛、切り傷、やけど、慢性婦人病など

やちよグリーンびレッジ
八千代グリーンビレッジ
☎0296-48-4126 MAP P18A3
①八千代町松本592 ②関東鉄道下妻駅から徒歩から車で25分 ③入浴700円(17時～は600円) ④10～21時 ⑤第2・4水曜(祝日の場合は翌日) ⑥292台



グリーンビレッジの中枢施設である憩遊館

うれしい施設もいっぱい!

湯上がりには、マッサージチェアのある談話室や休憩室でひと休みしたり、和室大広間で毎月開催されているカラオケ大会に参加したり。楽しみ方はいろいろ。



和室大広間ではカラオケもOK



ごろりと横になってゆっくりできる休憩室もある



畑作りを楽しもう! クラインガルテン八千代

クラインガルテンとは、ドイツ語で“小さな庭”という意味。ラウベと呼ばれるキッチンやバス、ロフト付きの宿泊施設を備えた滞在型(1区画270㎡)と、日帰り型の農園(1区画約25㎡)があり、どちらもキャンセル待ちが出るほどの人気。ずらりと並ぶラウベ、居心地のいい別荘のよう

野菜作りを楽しめる畑もあるなんてスゴイでしょ。自分で育てた野菜は、おいしさも格別!



さすが緑のインフラを誇ることができる

まごころ込めて作られた 白菜を、おいしく食べよう

白菜生産量 日本一!

青々とした白菜畑が続く大地——白菜生産量日本一を誇る八千代町ならではの風景だ。霜が降りる季節ともなれば、葉に蓄えた養分を糖化させ、白菜はさらに甘く、軟らかに。そのおいしさを残さず味わえるメニューをご紹介します!



教えて!
八菜丸

はなまる
八菜丸

白菜の生産量日本一を誇る八千代町のキャラクター。町のPR担当として日々活躍中!



Q1 旬はいつ?

A1 秋冬白菜は10月下旬から3月まで、春白菜は4月から6月中旬まで出荷されている。一番おいしいのは冬。霜に当たること軟らかくなり、甘味も増すんだ。

Q2 どんな栄養があるの?

A2 食物繊維やカリウムが豊富で、体内の老廃物の排出を助けてくれる。塩漬けにすると、ビタミンCが失われずに乳酸菌が生まれ、整腸効果も期待できるよ。

Q3 選び方のポイントは?

A3 ①葉の先端が開いていない、②外葉が濃い緑色、③巻きがしっかりと重みがある、④根元やカット面の切り口が白くみずみずしい。この4点をチェックして!

白菜の味が生きる
上品な味わい



白菜キムチ鍋 1人前 972円

生白菜の上に多彩な具が満載。ジャガイモも入ってボリューム満点。※注文は2人前から

1人前から注文OKの白菜キムチ鍋うどん。1026円も人気

白菜グルメはほかにも!!



生白菜のおいしさが味わえる、白菜サラダ(宴会コースメニュー)



ゆでた白菜で蒸し鶏などを巻いた白菜ロール(宴会コースメニュー)

八千代の冬の風物詩! 白菜キムチ鍋

八千代町の“白菜プロジェクト”の一環として推進している白菜キムチ鍋。甘さを増した冬の白菜を味わえる名店はこちら。



牛スジだしの
コクとうまみがたっぷり

くらもち特製 白菜キムチチゲ

地元産の白菜キムチと、常陸牛の牛スジを煮込んだ濃厚な味わい。

821円



開店前から駐車場が満車になる人気店

厨菜やくらもち ちゅうさいやくらもち

☎0296-48-1257 MAP P18A2

肉の倉持直営レストラン。常陸牛や地元産の豚肉を使ったメニューは、どれもリーズナブルでボリュームたっぷり。☎八千代町成田250-5 ☎バス停間中橋から徒歩5分 ☎11時30分～15時、17時30分～22時 ☎火曜、ほか不定休あり ☎20台

おうちでもおいしい

地元のお母さん直伝! 白菜レシピ

どちらも簡単で、冷蔵庫にある残り物で作れますよ!

地元のお母さん代表 野村元子さん



子どもも喜ぶヘルシーピザ
はくさい ふうやき
白菜のピザ風焼

作り方 1. 白菜5枚と冷蔵庫の残り野菜、豚肉100gを細切りにして、牛乳100cc、小麦粉1カップ、玉子1個、塩少々と合わせる。
2. フライパンに油をひき、中火で両面を焼く。ピザ用チーズをのせて、トロリとしたら皿にとり、カットする。

キムチ鍋うどん

まるやかな自家製キムチスープで煮込んだ白菜とうどんは相性抜群。11～4月限定。

950円



もちもちうどんに絡む
和風キムチスープ



うどんもそばもこだわりの手打ち麺

そばどころ せんりき
そば処 千力

☎0296-49-2793 MAP P19C5

食べごたえあるコシの強い太めの麺がおいしいと評判の店。そば処が定食メニューも充実している。☎八千代町菅谷1052 ☎バス停八千代町役場から徒歩5分 ☎11～15時、17～21時 ☎木曜 ☎13台

おかわり必至のおいしさ
なめし
菜飯

POINT 白菜は酸味が出てきた古漬けを使うとおいしい。

作り方 1. 白菜漬けと油揚げを細かく刻んで炒め、醤油、みりんので好みの味つけに。
2. 炊きたての白飯と1を混ぜる。紅ショウガなどを飾ってできあがり。



濃厚なのに後味さっぱり!



1個 86円

肉と白菜がたっぷり

にくのくらもち
肉の倉持

☎0296-48-0340 MAP P18C2

自らの農場で育てた常陸牛、上質な肉が並ぶ精肉店。目の前で揚げてくれるアツアツの揚げ物も人気。☎八千代町沼森266-1 ☎関東鉄道下妻駅から車で9分 ☎8時30分～19時(揚げ物は10時～) ☎水曜 ☎10台

畜産家でもあり、肉質に間違いなし!

牛と豚の合挽肉に白菜を入れたメンチカツは、とってもジューシー。

ヤミツキになる! さっぱり味の 白菜メンチカツ

100gでたった12キロカロリーしかない白菜入りだから、ヘルシー!

肉のうまみがギュッ!
おつまみ感覚の白菜メンチ



ギュッと詰まった肉のうまみと、白菜のおいしさを同時に味わえる。

1個 86円

あっさり魅力!
白菜メンチ&ラーメン



750円

八千代の
白菜メンチカツセット

白菜の存在感が際立つメンチカツを、人気ラーメンと一緒にお得な価格で。

はとりせいにくてん
羽鳥精肉店

☎0296-48-2910 MAP P18B2

オリジナルの鶏皮キムチ100g127円や手羽先唐揚げ100g140円など、精肉のほか、惣菜メニューが豊富に並ぶ。☎八千代町佐野328 ☎関東鉄道下妻駅から車で18分 ☎9～13時、15～20時 ☎無休 ☎5台

悩んでしまうほど惣菜もいろいろ揃う

落ち着いた雰囲気がある店構え

しらかばらーめん
しらかばラーメン

☎0296-48-0463 MAP P18C3

ラーメンのほか、一品料理やセットメニューも豊富。米や野菜など、地元食材も積極的に使っている。☎八千代町沼森346-11 ☎関東鉄道下妻駅から車で10分 ☎11時30分～14時、17～23時 ☎木曜 ☎30台

単品は2個410円。持ち帰りも可能

旬の味覚が続々!

八千代町はフルーツ

おいしい果物を
お手頃な値段で
買えるのがうれしい!

あくど梨

あくど(肥土)とは、肥沃な土地のこと。鬼怒川が育んだ地味豊かな土地で育てられ、JAが認定した八千代産の梨が「あくど梨」だ。幸水、豊水、あきづきなど、さまざまな品種がある。

おいしい梨の選び方は? Check

- 肩が張り、お尻の部分がふくらしているのが理想のカチ。
- 同じ大きさなら重いほうを。果汁が多く、実も締まっている。
- 果皮の色が濃く、均一なものを。

梨の食べごろは?

- 和梨は追熟しないので、完全のとれたてがベストの味。
- 湿った新聞紙でくるみ、ビニール袋に入れて野菜室で保存を。
- 家庭で保存する場合、1週間以内を目安に食べ切って。

出荷カレンダー

		5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
こうすい 幸水	和梨生産量の4割を占める品種で、果肉は軟らかめで多汁。甘みも強い。				■			
ほうすい 豊水	果肉が軟らかで多汁。ほどよい酸味があり、比較的日持ちする。					■		
あきづき	甘くてジューシーな大玉の品種。果肉が緻密でシャリシャリとした食感。日持ち抜群。						■	
にいたか 新高	大玉の赤梨で食べごたえ十分。爽やかな芳香で上品な味わい。日持ちもいい。						■	
けいすい 恵水	「新雪」と「筑水」を交配した茨城県オリジナルの品種で、糖度14度以上。酸味は少なめ。					■		

おいしい食べ方は? Check

- 下半分に甘みが溜まり、軸の下にあるお尻の部分が一番甘い。フレッシュなものは、そのまま食べるのがベスト。甘みの少ない梨は、熱を加えると甘さが増すので、コンポートやジャムに。簡単に作れる梨トーストもおすすめ。

シャリシャリ&ジューシーな 白いトースト

梨トースト

パンにココナッツオイルを塗り、スライスした梨をのせてオーブントースターで焼く。蜂蜜やメープルシロップを加えても美味。仕上げにミントを1枚飾って。



パラダイス

八千代町は、野菜だけでなく
フルーツの産地としても有名。
ここだけで作られるブランド
フルーツや、季節のフルーツ
のおいしさに出合って!

アールスメロン
が大好き! 半玉
をスプーンで食
べるのが幸せ!

おいしいメロンの選び方は? Check

- 網メロンは、網が盛り上がり充分成長しているものを。
- 網なしメロンは、斑点や強いスジが入っていないものを。
- メロンはお尻が飛び出していないものを選びよう。

メロンの食べごろは?

- 低温だと熟さないため、冷蔵庫ではなく常温で保存が基本。
- お尻部分が軟らかくなり、香りがしてきたら食べごろ。
- 皮が青磁色から黄色に変わることが、一番おいしい時期。

メロン

全国有数のメロンの生産地である八千代町。春メロンとしては、貴味、プリンス、キンショーなどが、秋メロンとしてはアールスメロンが栽培されている。近年は露地物に加え、ハウス栽培も多い。

出荷カレンダー

		5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
たかみ 貴味メロン	一番多く栽培され、大玉で、糖度も高く、しっかり日持ちする。				■			
アールスメロン	高級メロンの代名詞。1株に1個しか実を残さずに作り上げる果物の芸術品。						■	
プリンスメロン	気軽に楽しめる網なしメロン。甘みが強く、ジューシー。食べ頃には芳香が強くなる。					■		
タカミレッド	すっきりした甘さと爽やかな後味の赤肉メロン。しっかりとした肉質で日持ちもいい。				■			
キンショーメロン	黄色い皮が特徴のノーネット系メロン。果肉は白く、程よい甘み。サクッとした食感。						■	

おいしい食べ方は? Check

- メロンは下半分に甘みが溜まるので、上下に切り分け、下はそのまま、あるいは、種を取ったくぼみに牛乳を注いで食べると驚きのおいしさ。上半分は種を取り、薄くスライスして、サラダなどに。



食べやすく、ホームパーティにぴったり!

生ハムのせメロンサラダ

メロンはくし形に切って皮を剥き、さらに薄くスライス。塩気のある生ハムとミントと一緒に盛りつけて。

生産者の顔が見える!
安心・お得な個人農園

6月上~下旬開園

●ふじひらさくらんぼ

藤平さくらんぼ園

☎090-4538-8246 MAP P18B1
☎0296-48-2717 (自宅)

紅さやか、高砂、佐藤錦など、旬のサクランボを30分食べ放題で楽しめる。

①八千代町久下田525 ②関東鉄道下妻駅から車で19分 ③30分食べ放題 1800円 ④9~12時、13~18時 ⑤期間中水曜 ⑥10台

フルーツ
狩りOK

1~3月販売

●なかきいちご

中荃いちご園

☎0296-49-0392 MAP P18C1
大粒の紅ほっぺ、人気のとちおとめ、酸味の少ないひたち姫を、旬に合わせて販売している。1パック300~500円。

①八千代町高崎683 ②関東鉄道下妻駅から車で16分 ③10~17時(売切れ次第終了) ④期間中火曜(祝日の場合は翌日) ⑤3台

7月中旬~12月開園

●かたのかじゅのうえん

片野果樹農園

☎0296-49-2872 MAP P18C2
☎090-2250-9909
多数の品種の梨を生産している観光農園。7・8月には桃狩り1000円もできる。

①八千代町新井489 ②バス停八千代町役場から徒歩10分 ③入園無料、持ち帰り1kg500円 ④7~21時 ⑤期間中無休 ⑥30台

フルーツ
狩りOK

8月中旬~9月販売

●せきかじゅえん

関果樹園

☎0296-49-0456 MAP P18C1
おいしさを第一に、有機肥料を使って栽培。品種は幸水、豊水、あきづき、にっこり。1箱(5kg)2500~3000円。

①八千代町高崎512 ②10~18時 ③期間中無休 ④関東鉄道下妻駅から車で15分 ⑤10台

8~11月販売

●いっわいなしん

小祝梨園

☎0296-48-2057 MAP P18C3
幸水や豊水、新高、にっこりを減農薬栽培。幸水2000~3000円、豊水2000~2800円などを販売。

①八千代町沼森1195-2 ②9~18時 ③期間中無休 ④関東鉄道下妻駅から車で15分 ⑤7台

6月上旬~7月上旬販売

●いつかのうえん

石塚農園

☎0296-48-0710 MAP P18B2
新鮮・安心が信条。タカミメロン、タカミレッド1箱(5kg)2800円、筑波レッドメロン1箱(5kg)3800円。

①八千代町菅谷481 ②8~18時 ③期間中無休 ④バス停西菅谷から徒歩5分 ⑤10台

メロン

ラーメン

白菜を味わう
究極のシンプルラーメン



八千代ラーメン

具材はシンプルに白菜とチャーシュー、そして細麺だけ。ほかの素材とも合わせてみたが、雑味が出るため、到達したのがこの組合せ。醤油味のスープで、滋味深いふくよかな味に。

750円

ラーメンしょうや

☎0296-48-3227 MAP P19C6
ラーメンはもちろん、定食や単品メニューも充実している。県西では珍しいレバーたっぷりのスタミナラーメン750円やスタミナ冷やし750円が人気。
⑧八千代町若 1305 ⑨バス停八千代町役場から徒歩7分 ⑩11～15時、17～22時 ⑪火曜 ⑫20台

県外から訪れるリピーターも多数

中華料理 菊亭

☎0296-48-2497 MAP P19D6

ボリュームたっぷりの定食やセットメニュー、お得な日替わりランチ700円が好評。一品料理も豊富で、昼夜問わず幅広く利用できる。

⑧八千代町若 1313 ⑨バス停八千代町役場から徒歩7分 ⑩11時30分～14時30分、17～21時(日曜は11時30分～19時) ⑪月曜 ⑫30台

現在は2代目が腕をふるっている

刺激たっぷりのスープが次のひと口を誘う



ラージャンメン

豆板醤とニンニクの風味がクセになるとろみスープ。好みで酢を加えたとろやかに。

680円

そばもラーメンも名店揃い!

白慢の麦麺

シンプルなのにクセになる深い味わい



ラーメン

鶏・豚ベースのスープはコクがありながらもすっきりとした味わい。ジュシーなチャーシューも食べごたえたっぷり!

648円

⑧らあめんぎょうざのみせ かもん

らあめん餃子の店 香文

☎0296-48-1018 MAP P18A2

動物系の澄んだスープに、もっちりとした自家製麺、桜でスモークした香り高いチャーシューが特徴。皮から手作りする焼ギョーザ324円、水ギョーザ432円も人気。

⑧八千代町菅谷493-14 ⑨バス停成田新田から徒歩2分 ⑩11時30分～14時LO、17時～20時30分LO ⑪火曜 ⑫13台

この味を求めて足を運ぶファンも多い



麺のまち、八千代

八千代町には、半世紀以上の歴史を持つ製麺業者も多い。業務用のほか、市販用の麺も販売しているの、おみやげにいかが?

小菅製麺 ●こすげせいめん

☎0296-48-0116 MAP P19D6

昭和29年創業。八千代町役場前に店を構え、業務用麺を中心に製造している。うまかあ麺、ひも川、ひやむぎ各130円などが好評。

⑧八千代町菅谷1182-1 ⑨バス停八千代町役場から徒歩7分 ⑩9～18時 ⑪不定休 ⑫10台

さまざまな種類の乾麺を販売



焼きそば 300円

アキバ製麺 ●あきばせいめん

☎0296-48-0185 MAP P19B4

ロングセラーの水晶めん、中華そば醤油、冷し中華(夏期)各80円のほか、電子麺(イオン水使用うどん)250g120円など、ユニークな商品もある。

⑧八千代町露田809-2 ⑨関東鉄道宗道(そうどう)駅から車で15分 ⑩要問合せ ⑫5台

日本そば100円など多彩な商品が揃う



八千代うどん ●やちようどん

☎0296-48-0786 MAP P19D4

好みの太さに切って食べる板うどん・板そばをはじめ、生パスタ、地そば、ほうとうなどがあり、併設の食堂やJA直売所(→P10)で購入できる。食堂では焼きそばを食べられる。

⑧八千代町仁江戸1353 ⑨関東鉄道宗道(そうどう)駅から車で12分 ⑩10～15時(販売は8～17時) ⑪日曜、ほか不定休あり ⑫3台

あのカップラーメンも、八千代町生まれ!



「ねぎみその逸品」「佐野らーめん」「仙台辛味噌ラーメン」など人気の味を生み出す

ヤマダイ ●やまだい

☎0296-48-0133 MAP P19A4

全国にファンが多い、ニュータッチブランドのカップラーメン。製造するヤマダイの本社と工場が八千代町にある。常陸秋そば使用の手緒里紫峰そばなどのラインナップも。全国の小売店で販売。 ⑧八千代町平塚4828

CHECK!

好みのカップラーメンを12個選べるアソート購入も話題の、オンラインショッピングも要チェック!
<https://www.newtouch.co.jp/>

八千代町の麦麺

町内には、地元で「そば街道」とよばれる町役場周辺をはじめ、麺を提供する店が数多くある。ブランドそば、ラーメン、うどんなど、個性豊かな麺を味わいに出かけよう!

⑧てうちこうぼう そばのさと

手打工房 そばの里

☎0296-48-4136 MAP P19C5

町きっての人気店。そばもだしも手作りにこだわっている。鴨汁せいろ1000円やけんちゃんそば850円(10～3月限定)にもファンが多い。

⑧八千代町菅谷626-2 ⑨バス停菅谷から徒歩4分 ⑩11～20時 ⑪木曜 ⑫7台



昼ときには、満席で混み合うことも

自家製粉の香り高いそば

峰本そば

のど越しのいい田舎そばを、天ぷら、とろろ、大根、刻みのりの4種の具材とともに楽しめる。季節の香の物付き。

1100円



⑧てうちそば みねもと

手打そば 峰本

☎0296-49-3200 MAP P19C6

自家製粉の県内産常陸秋そばを使ったコシのある手打ちそばは、どれを選んでも間違いのない味。ランチのかつ丼セット850円やとろろぶっかけセット700円も人気。

⑧八千代町菅谷1046-15 ⑨バス停八千代町役場から徒歩2分 ⑩11～14時、17～20時(日曜は11～14時のみ) ⑪火曜 ⑫8台



常陸秋そば使用店ののぼりが掲げられている



可憐な白い花が一面に広がるそば畑

茨城が誇る! 常陸秋そば

茨城県北部の常陸太田市の在来種から生まれたブランドそば。香りが高く甘味があり、そば通の絶大な支持を誇る。

そば



常陸秋そばの甘みをじっくり満喫できる

天せいろそば

粒感がありながらもなめらかなのど越しで、コシもしっかり。地元野菜の天ぷら付き。

1050円

ねぎ天

280円

納豆天

320円

コシのある手打ちそばを多彩なメニューで堪能!



⑧がんこそば

がんこそば

☎0296-49-3330 MAP P18A3

良質な北海道産そば粉を使った手打ちそばが評判。田舎そば、白雪そば、せいろそばを一度に味わえる三色そば1100円や、特大サイズのかきあげ天450円など、趣向を凝らしたメニューが豊富に揃う。

⑧八千代町水口620-3 ⑨関東鉄道下妻駅から車で20分 ⑩11時～14時30分、17時～20時30分 ⑪月曜 ⑫30台

みぞれそば

大根おろしがたっぷり入り、後味もさっぱり。カットだしのツユは上品な味わい。温・冷を選べる。

750円



店内は37席。カウンター席と座敷席がある

生そばの購入もおすすめです!

八千代グリーンビレッジ(→P4)やJA常総ひかり旬彩やちよ農産物八千代直売所(→P10)をはじめ、町内各所で販売。コシのあるそばを自宅でも味わえる。



⑧JAの直売所で買える久下田(くげた)細そば600円(500g)

食べる すしまるはひろせ **寿司 廣瀬**
 ☎ 0296-48-2827 MAP P18B2

丁寧に作られた信頼の味
 家族で営む店。ネタを引き立てるよう程よい酸味に仕上げた酢飯や、手作りのタレなど、丁寧な仕事ぶりが支持されている。おすすめは華やかなちらし寿司や、ふくら蒸した蒲焼きがのるうな重2376円。夜は刺身とともに酒を楽しむ地元の人々の姿も。◎八千代町佐野1181-5◎バス停菅谷から徒歩15分◎11時30分～14時、17時～22時◎水曜◎10台



12種類ほどのネタがのるちらし寿司1512円

食べる かっぱうしらぎく **割烹 白菊**
 ☎ 0296-49-3245 MAP P19C4

旬を感じさせる端正な料理の数々
 ランチに宴会にと地元の人に愛され続けている割烹料理店。おすすめのうな重2500円は、一般的に使われる鰻より大きなサイズを使用。しょうが焼などの定食類もあり、気軽に利用できるのも人気の秘密。◎八千代町尾崎380-9◎関東鉄道宗道駅から車で16分◎11～14時、16～22時◎月曜(祝日の場合は翌日)◎40台



鰻割烹店から出発した店なので味は折り紙付き

食べる かねふじ **かねふじ**
 ☎ 080-2075-1900 MAP P19C6

富士宮焼きそばを食べられる
 テイクアウト中心の弁当店だが、自慢のメニューは牛すじ焼きそば700円。3日間煮込んだ牛すじと特製ブレンドの甘口ソースが、本場・富士宮市の製麺所「曾我めん」のコシのあるもちもち麺に絡み合う。かわいいイトインスペースもある。◎八千代町菅谷1031-1◎バス停八千代町役場から徒歩2分◎11～18時◎月曜、第1・3日曜◎3台



食感のいい麺とトロトロの牛すじが絶妙に合う

食べる かがり **珈香里**
 ☎ 0296-48-2493 MAP P19C5

感動の味、絶品ハンバーグ
 洋食メニューが充実している喫茶店。亡きご主人から受け継いだ珈香里特製ハンバーグは、ハンバーグを衣で包んで焼き、特製ソースで煮込んだ濃厚な味わい。月～土曜の11～14時には870円で食べられる。併設の弁当店では、特製ハンバーグ弁当1050円を販売。◎八千代町菅谷676-1◎バス停菅谷から徒歩3分◎10～15時、18時30分～20時◎火曜◎10台



ドレッシングも、こだわりの手作りだ

食べる しょうどころまるきん **食処 〇きん**
 ☎ 0296-49-3397 MAP P18A3

和食の修業をした主人が作る確かな味
 刺身、天ぷら、揚げ物など和食全般を、定食や一品料理で味わえる。素材の味を活かした上品な味付けが評判で、刺身と唐揚げ定食1100円のほか、もつ煮定食800円、ネギト口丼とメンチ定食1000円が人気。結城の銘酒・武勇も楽しめる。◎八千代町松本270-2◎関東鉄道下妻駅から車で18分◎11時30分～14時、17～22時◎月曜◎40台



刺身と唐揚げ定食は味もボリュームも満足

食べる ちゅうごくりょうりとうげん **中国料理 桃源**
 ☎ 0296-49-3958 MAP P19A4

ラーメン1杯からフカヒレ煮まで
 東京・赤坂の高級中華店、榮林で修業を積んだ主人が腕をふるう本格中華料理店。自慢のスーラータンメン750円は香ばしく、辛味と酸味が複雑に溶け込む大人の味わい。麺は、老舗製麺所の浅草開化楼製。つけ麺860円や小籠包540円もおすすめ。◎八千代町平塚1778-2◎関東鉄道宗道駅から車で18分◎11時30分～13時30分、17～21時◎火曜、祝日◎40台



ファンが多いスーラータンメンは、深い味わい

食べる ふぁみりーれすとらん ゆーみん **ファミリーレストラン ユーミン**
 ☎ 0296-48-3167 MAP P19C5

地元野菜たっぷりの定食が人気
 人気メニューのハンバーグ定食800円は、大きな手作りハンバーグと地元野菜がたっぷり。安定した味とマスターの気さくな人柄に、毎日のように訪れる客も多い。10～4月限定のメニュー、釜飯900円～も人気の味。◎八千代町菅谷1052-2◎バス停菅谷から徒歩6分◎11～14時、17～21時◎水曜◎20台



野菜がたっぷり使われていて栄養バランス抜群

食べる すし・わしよどころ かいしよ **鮭・和食処 海将**
 ☎ 0296-49-2952 MAP P19B4

八千代で刺身を食べるならココ
 寿司と和食を手軽に楽しめる店。なかでも、海鮮が豪快にのった海鮮丼950円(味噌汁付き)は人気の一品。山海のうまみが詰まった海鮮白菜キムチ鍋1人前1620円(注文は2人前)は冬期限定で、名物の一つ。◎八千代町芦ヶ谷653-10◎関東鉄道宗道駅から車で17分◎11時30分～14時、17～22時◎月曜◎40台



エビやホタテなど多彩なネタを楽しめる海鮮丼

食べる すぎのや やちよてん **すぎのや 八千代店**
 ☎ 0296-48-0820 MAP P18A3

バリエーション豊富なメニュー
 定食や麺類、寿司など、数えきれないほど多彩なメニューが揃う。なかでも人気は鴨汁そば・うどん。甘めのつけ汁は具だくさんで、鴨肉や長ネギのほか、豆腐やキノコも入っている。30年ほど続く店は、古民家風の落ち着いた雰囲気、常連客も多い。◎八千代町平塚3439-1◎関東鉄道下妻駅から車で20分◎11～21時◎水曜、第3火曜◎20台



鴨汁そば・うどん1058円。写真はそばを選択

見る エフピコ 関東リサイクル工場 **えふびこ かんとう りさいくろこうじょう**
 ☎ 0296-48-0400 MAP P19A4

最新のエコサイクルを見学しよう
 スーパーやコンビニに並ぶ食品トレーの製造・販売を手がける業界屈指の企業、エフピコのリサイクル工場。回収された使用済みトレーが選別され、ペレット(材料)になる工程を見学することができる。見学は要予約で、FAXまたはサイトで。◎八千代町平塚4448◎関東鉄道宗道駅から車で20分◎見学無料(要予約)◎9～12時、13～16時◎土・日曜、祝日◎10台



回収されたトレーのリサイクル全工程が見られる



▲人の手が必要な、使用済みトレーの選別風景
 ▶見学ツアーの所要時間は約1時間30分

見る かしまじんじや **鹿嶋神社**
 ☎ 0296-48-1501 MAP P18C2

いにしへの雅を伝える神社
 平安時代の大同元年(806)創建。兵乱や災害のたびに再建され、現在の本殿は江戸時代天明3年(1783)に完成したもの。総樫造りで各所に施された精巧な彫刻が見事。緑地環境保全地区に指定されており、境内および木立地一円が町指定の文化財。◎八千代町野爪428◎関東鉄道下妻駅から車で15分◎拝観自由◎50台



11月21～24日には秋の例大祭が盛大に行われる

遊ぶ つくばりゅうげんこ **筑波流源湖**
 ☎ 0296-48-2960 MAP P18B1

ヘラブナ釣りのメッカ
 茨城県最大級のヘラブナの管理釣り場。1万坪を超える面積で、水深は2～8m。浅瀬から深場まであり、変化に富んだ釣りが楽しめる。女性と高校生以下は全日1000円の割引料金で利用できる。◎八千代町小屋210◎関東鉄道下妻駅から車で27分◎1日1600円(土・日曜、祝日は2100円)◎5時30分～15時30分(11～3月は6時30分～)◎無休◎350台



週末には600席を埋め尽くすほどの客で賑わう

見る しんはせでら(はつちょうかんのん) **新長谷寺(八町観音)**
 ☎ 0296-48-0304 MAP P18B2

ボタンや大イチョウが見事
 下野の雄とよばれた結城朝光(結城家家祖)が貞永元年(1232)に建立。ご本尊は、貞和6年(1350)に大仏師院祥が手がけた木造十一面観音菩薩立像(県指定文化財)で、12年に1度御開帳される。初夏のボタン、秋のイチョウなど、境内で季節を感じられるのもまた一興。◎八千代町八町149◎関東鉄道下妻駅から車で16分◎拝観自由◎8台



関東第三十八番霊場。ご利益は安産、子育て

見る ひがしふきたてんまんじや **東落田天満社**
 ☎ 0296-49-1666 MAP P19B4

裏参道に約200m続く桜並木は必見
 学業成就・子育て・無病息災の神である菅原道真公を主祭神に、出世の神・藤原氏の氏神である天兒屋根命、金屋工やお金の守護神である金山彦命を配神とし、正応元年(1288年)に創建された。境内は自然豊かで、県の緑地環境保全地域に指定されている。◎八千代町東落田242◎関東鉄道宗道駅から車で15分◎拝観無料◎9～17時◎無休◎70台



ライトアップされるので、夜桜も楽しめる

こちらもおすすめ! SPOT

見る やちよまれきしみんぞくりょうかん **八千代町歴史民俗資料館**
 ☎ 0296-48-0525 MAP P19C6

昔の暮らしが見えてくる
 町内の文化遺産の収集・保存・活用を目的とする資料館。原始・古代から現代までの町の歴史や、人々の暮らしがわかる資料や模型などが展示されている。企画展を年1回開催。◎八千代町菅谷1017-1◎バス停八千代町役場から徒歩5分◎入館無料◎9時～16時30分◎月曜、祝日の翌日、月曜(土・日・月曜の場合は直前の金曜)◎30台



実際に使われていた農具や生活用品などを展示

見る ぶっしょうじ **佛性寺**
 ☎ 0296-49-3221 MAP P19C4

平安時代の創建と伝えられる古刹
 平安初期に造られたとされる、木心乾漆如來形坐像(県指定有形文化財)が安置されている。御開帳は33年ごとだが、八千代町歴史民俗資料館にレプリカがある。現在は天台宗の寺で、鮮やかな朱色に彩られた山門の仁王門と観音堂も県指定文化財。◎八千代町栗山476◎関東鉄道下妻駅から車で25分◎拝観自由◎50台



平将門の拠点の一つだったと伝わる名刹

あとを引く
おいしさ!

なまほしなっとう
生干納豆
●180g 258円 H I

乾燥させることでうまみが凝縮。酒のつまみにも、お茶請けにもおすすめ。

とくまむね
じゅんまいぎんじょう
けのかわ
**徳正宗
純米吟醸
けの川**
●720ml 1400円 H

八千代町産コシヒカリを伝統製法で丁寧に醸す。芳醇な香りとともに、爽やかな甘味が広がる。

地元米で引き出す
爽やかな味わい

素朴な味わいが
思わずクセになる

ふかしまんじゅう
ふかしまんじゅう
●1個118円 E H

薄皮の中には自慢の餡がたっぷり入っている。手前から時計回りにぶぶき、黒糖まんじゅう、炭酸まんじゅう。

はなまるやきいりりとくせいらやき
**八菜丸焼印入り
特製どら焼き**
●135円 F

イベント開催時など限定で、八千代町のイメージキャラクター・八菜丸の焼印入りどら焼きも販売。

かあちゃんなっとう(こもつみ)
かあちゃん納豆(コモ包み)
●800g 880円 E I

大粒で、大豆の味がしっかりと感じられる手作りの納豆。さらに大容量の1350g1250円もある。

わらの香りが
漂う納豆

自然発酵の
豊かな香り

きつこーしょーしょうゆ
**キッコーショー
しょうゆ**
●1ℓ 370円 E H I

1年以上、木桶の中で自然発酵させた「もろみ」を主体に作った、香り高い醤油。

もち米本来の
風味が凝縮!

自分で切る
ユニーク麺

いたそば・いたうどん
板そば・板うどん
●各330円 I J

くるくると巻かれたシート状のうどんやそばを、好みの太さに切ってゆでる。1袋2ロール入りで3人前。

いなかみそ
田舎味噌
●500g 310円 H

八千代町産の米と大豆を原料にした、コクと香りが豊かな寒仕込み味噌。

おみやげも
白菜でキマリ

やちよづけ
やちよ漬
●400g 420円 H

白菜が特産の八千代町では白菜漬もおすすめ。地元のおかあさんが作ったキムチ漬けが人気。

八菜丸の焼印が
あるのはココだけ!



H 八千代
グリーンビレッジ
(→P4)

I JA常総ひかり
旬彩やちよ
農産物八千代直売所
(→P10)

J 八千代うどん
(→P13)

G ●やちよめわいん
八千代夢ワイン
☎0296-45-6280 MAR P18C2
☎090-1611-9175

町内の有志が集まり、ワイン用ブドウを栽培。そのブドウを使った「八千代ワイン」はフルーティでまろやか。飲みやすく仕上げています。

●八千代町本郷373
●関東鉄道下妻駅から車で10分
●要問合せ ●無休 ●10台

F ●なかざとせいか
中里製菓
☎0296-48-0623 MAR P18B3

4代続く和菓子店。国産の素材を使い、昔ながらの製法と味を守っている。じゅりく炊いた餡は、小豆本来の風味を生かした穏やかな甘さが好評だ。

●八千代町東藤田667-2
●関東鉄道下妻駅から車で15分
●7～19時 ●無休 ●5台

E ●よこしましょうゆなっとう
横島醤油納豆
☎0296-48-1447 MAR P19B4

昭和10年(1935)創業。伝統の味を受け継ぎ、国産にこだわった原料で醤油や納豆、味噌など、さまざまな大豆発酵食品を製造している。

●八千代町大間木443-1
●関東鉄道宗道駅から車で20分
●8時30分～17時 ●不定休 ●5台

D ●うえのようほうじょう
上野養蜂場
☎0296-49-1006 MAR P18B3

自家農園のアカシアの花から集めた純粋なハチミツは、量が少なく、ここでしか買えない貴重な逸品。ソフトな甘さで、幅広い用途に使える。

●八千代町太田1102
●関東鉄道下妻駅から車で22分
(時来店前要連絡) ●不定休 ●3台

C ●ますやまようけいじょう
増山養鶏場
☎0296-48-2131 MAR P18A3

養鶏場の前にある玉子の自動販売機は、新鮮な玉子を気軽に買えるところとあって行列ができるほどの人気。飼料配合を変えることで、驚きの玉子が生まれるのだそう。

●八千代町菅谷890-9
●関東鉄道下妻駅から車で22分
●8～18時 ●無休 ●4台

B ●いいやませいちやこうじょう
飯山製茶工場
☎0296-48-0177 MAR P18A3

低農薬栽培の茶葉が安心と評判。病害虫に負けないよう、落ち葉を米で覆うブラックアーチ農法で育て、うまみと甘みを凝縮する。緑茶を期間限定でもできる。取り寄せもOK。

●八千代町松本3
●関東鉄道下妻駅から車で20分
●9～18時 ●無休 ●5台

A ●まつだせいちゃ
松田製茶
☎0296-48-0174 MAR P18A3

明治31年(1898)創業の老舗。伝統ある猿島茶を、黒い遮光ネットで覆うブラックアーチ農法で育て、うまみと甘みを凝縮する。緑茶を使ったせんべいやアイスも人気。

●八千代町水口113
●関東鉄道下妻駅から車で20分
●8時30分～18時 ●不定休 ●8台

八千代町の ブルメな おみやげ セレクション

ここでしか手に入らない逸品がずらり。八千代町を訪れたら、ぜひ食べてほしい、地元の人に愛されてきた特別な味をピックアップしました。



透明感ある金色の蜂蜜は、さらりとした質感で、上品な味。
蜂蜜 はちみつ
●600g 1500円 D

数量限定の
貴重な蜂蜜



たまごゆうぜん
たまご友禅
●20個入り 600円 G H I

甘みさえ感じるおいしい玉子。抗生物質を一切使わず自家飼料で育てられている。



普通の玉子
錦は
鮮やかな
橙色

割って驚き!
黄身の色
錦 にしき
●4個入り 360円 G H I

鮮やかな黄身の色にびっくり。濃厚な味で、醤油より塩がおすすめ。

甘み・香りが深まるかぶせ茶

からりと焼き上げたせんべいに甘い緑茶ペーストをコーティング。甘くてしょっぱいくせになる味。

緑茶をまぶした
香ばしいせんべい

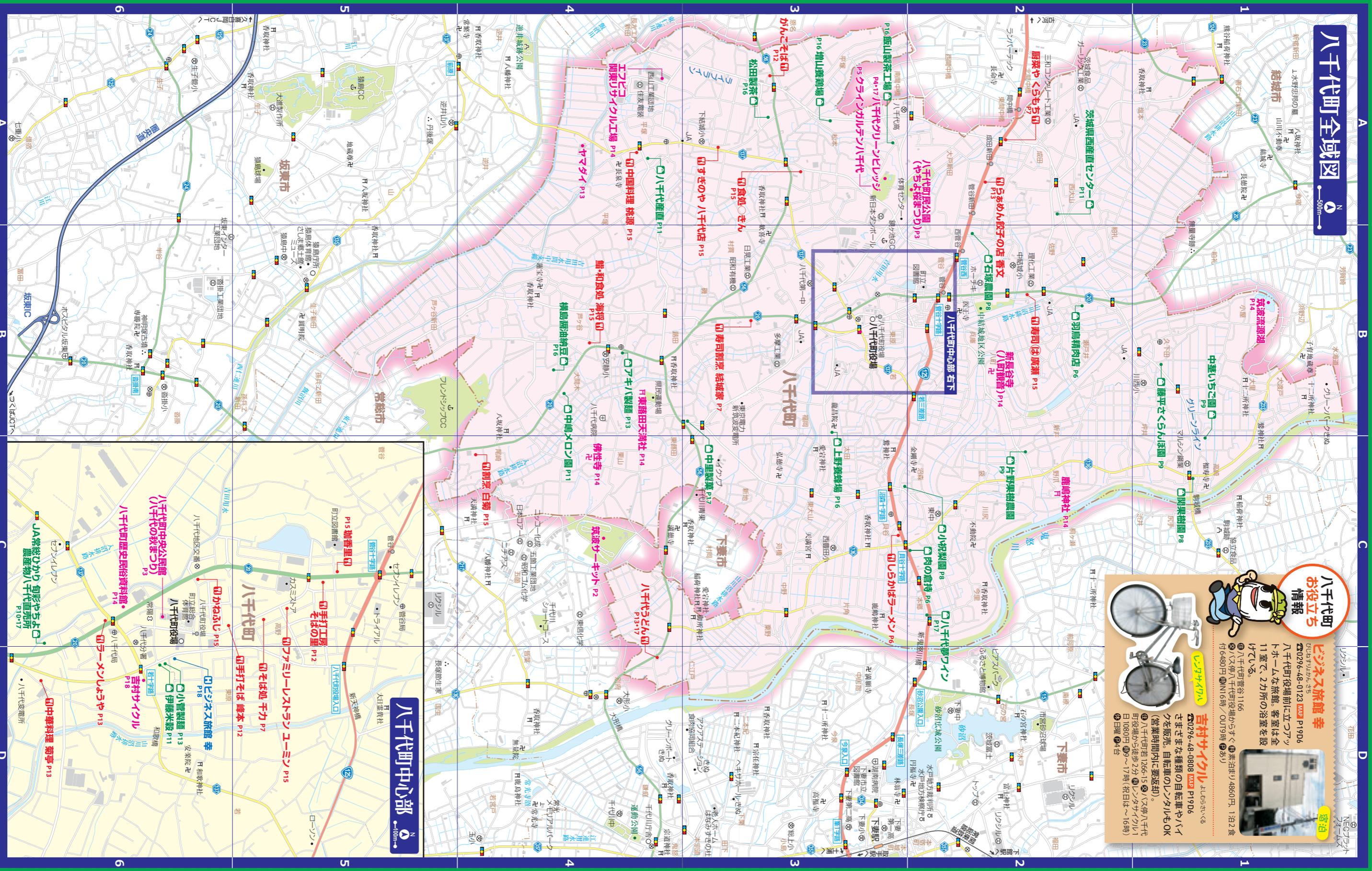
やちよのかおり
八千代の香
●箱100g 1080円(左)・
●煎100g 540円(右) B H I

摘む前に黒色の遮光幕で覆うかぶせ茶。うまみと香りが濃厚で、緑色の濃いお茶になる。

ココで
買えます!

八千代町全域図

500m



八千代町 お役立ち情報

ピジネス旅館 幸
 0296-48-0123 FAX P19D6
 八千代町役場前に立つアットホームな旅館。客室は全11室で、2カ所の浴室を設けている。
 ●八千代町 番台1166
 ●バス停八千代町役場からすぐ ●業泊料1,4860円・1泊2食付6480円 ●NI16時 / OUT19時 ●あり

吉村サイクル
 0296-48-0808 FAX P19D6
 さまざまな種類の自転車やバイクを販売。自転車のレンタルもOK。(営業時間内に要予約)。
 ●八千代町 番台1265-15 ●バス停八千代町役場から徒歩2分 ●レンタルサイクル1日1060円 ●9〜17時(祝日は〜16時) ●Eメール ●あり



ピジネス旅館 幸

吉村サイクル

八千代町 交通ガイド

車での移動が便利におすすめ。公共交通は、JR古河駅からバスを利用するか、バス路線外のエリアは古河駅もしくは関東鉄道下妻駅、宗道駅からタクシーを利用しよう。JR古河駅周辺にはレンタカー会社もある。



各地からのアクセス

車で行く

■ 東京方面から

川口JCT

- 東北自動車道 約24km
- 久喜白岡JCT
- 圏央道 約20km
- 境古河IC
- 県道137号 約12km
- 八千代町役場

■ 水戸方面から

水戸南IC

- 北関東自動車道 約40km
- 桜川筑西IC
- 国道50号・県道23・20号 約32km
- 八千代町役場

鉄道で行く

東京駅

JR上野東京ライン(宇都宮線経由)
約1時間10分

新宿駅

JR湘南新宿ライン(宇都宮線経由)
約1時間10分

古河駅

茨城急行バス 約36分

八千代町役場

秋葉原駅

つくばエクスプレス 快速
約32分

水戸駅

JR常磐線
約15分

守谷駅

関東鉄道常総線 約35分

友部駅

JR水戸線 約40分

宗道駅

関東鉄道常総線 約4分

下館駅

関東鉄道常総線 約20分

下妻駅

車で約15分

八千代町役場

バスを使う

■ 古河駅 ⇄ 八千代町 茨城急行バス 古河営業所 ☎0280-33-0787

古河駅発		JR古河駅		時刻		
時刻	月～金曜	土・日曜、祝日		月～金曜	土・日曜、祝日	
6	42(分)	55	古河駅東口(こがえきむしがしぐち)	6	27(分)	30
7	36	45	約23分	7	30	55
8	10		諸川(もろかわ)	8	27	40
9	02	02	約8分	9	00・55	50
10	02・56	13	間中橋(まなかばし)	10	48	58
11	20	00	約1分	11	45	50
12		13	成田新田(なりたしんでん)	12	10	
13	00	00	約1分	13	46	02・50
14	00	15	菅谷新田(すげのやしんでん)	14	46	
15	13・33	28	約1分	15	58	15
16	30	50	西菅谷(にしすげのや)	16	30	20
17	48	33	約1分	17	20	36
18		21	菅谷(すげのや)	18	35	20
19	02・49	13	約1分	19	50	08
			八千代町役場(やちよまちやくほ)			

タクシーを使う

■ 下妻駅 ⇄ 八千代町

沢木交通 ☎0296-48-2077

諸川タクシー ☎0280-76-0055

■ 宗道駅 ⇄ 八千代町

宗道タクシー ☎0296-43-3826

下妻・宗道駅に
待機しているよ



◎発行 八千代町 ◎企画・編集・制作 ㈱JTBパブリッシング

◎JTB Publishing / 八千代町

※本誌掲載のデータは2017年11月のものです。発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※原則として消費税込みの料金で掲載しています。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は、通常閉店(館)の30分～1時間前ですのでご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問い合わせください。※本誌に掲載した地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の数値地図数値地図(国土基本情報)電子国土基本図を使用しています。(平29情使、第702号)