

# かすみがうら市のジオ食



今年度は、かすみがうら市の地形や地質の特性によって生産される食材を順次紹介していきます。今回は、ジオ食として筆頭に上げられる「米」です。

## 田伏米・雪入米

米を生産するためには、水と土が重要な要素となります。当市には、筑波山系の山並や平地の谷津から流れ出る沢水や湧水が豊富にあり、それらの水資源を溜めたり、排出したりする粘土質や水はけの良い土壌の存在があります。

田伏米は、霞ヶ浦にほど近い平地の水田、雪入米は、山並みに囲まれた水田で生産されるかすみがうら市を代表するお米です。田伏地域の米は、『水戸藩代官岡沢太夫』資料によると「南領(水戸藩領南部の宍倉・安食・田伏・玉里・小川・玉造・潮来村など)から江戸へ納めた早稲・中稲を上々白米にして(上役人が試食なされたところ)、なるほど食味、色合、風味が大変よろしいと思し召しであった。よつて庄屋、組頭、作人共を褒めるようにとの事であったので、村々でも大喜び致されるが良い。中でも小田海中、紀伊国という早稲が上々米との事であるから、念を入れてこれらの上米を少しでも多く江戸へ積み送るように

心得よ」とあり、江戸時代において高瀬舟で江戸へ運ばれると「上々米」と太鼓判を押され、その味は絶品と評判となっていた米です。現在もその美味しさは茨城県内の3本の指(笠石瀬米・北条米と共に)に入るといいます。

良質の米づくりに適した地形、水、土壌があるかすみがうら市。歴史的にも裏付けられるかすみがうら市の米は、ジオ食として声を大にしてPRすべく特色ある産物です。

### 問 歴史博物館

☎029(899)60017



歴史博物館の古代米づくり教室の様子