

水郷が育む 作り手たちの物語

The Stories of
Local Creators
in ITAKO CITY

表紙写真：愛友酒造 杜氏

水郷が育む 作り手たちの物語

The Stories of
Local Creators
in ITAKO CITY



お問い合わせ

潮来市役所 企画政策課 企画政策G

〒311-2493 茨城県潮来市辻626

TEL：0299-63-1111 (代表)

E-mail：furusato@city.itako.lg.jp

本ページで紹介している特産品や体験チケットは、
各種お取り寄せ・ポータルサイト等でも
お取り扱いしています。

＼ ふるさと納税で潮来市を応援しませんか？ ＼

潮来市ふるさと納税
公式WEBサイト

潮来市の豊かな自然、美味しい特産品 >>>



ふるさといたご発見
潮来市お出かけ・お得な情報
Instagram



この冊子の作成には、国の『物価高騰対応重点支援地方創生
臨時交付金』を活用しています。

発行 2026年 8月

水郷の風土と 作り手の情熱が紡ぐ、 逸品の数々。

豊かな水辺と穏やかな気候に恵まれた潮来市。「水郷」と呼ばれてきたこの地には、風土を活かし、伝統を守りながら、洗練された特産物を手がける、熱い作り手たちがいます。長年培われた技術とこだわりの生まれる逸品は、手に取った人々を魅了し続けています。作り手たちの誠実な仕事の先にある、至福の味わいの物語を、どうぞご覧ください。

潮来産！ピカイチのおいしさ
粉名内農場のお米

04

水郷の風土を醸す
愛友酒造の日本酒

05

こだわりの技
にしくらの手焼きせんべい

06

シンプルで優しい味わい
しんやのクッキー

07

新たな潮来名物
芋屋久兵衛の干し芋

08

水郷・潮来で出会う
こだわりの逸品と体験

10

Contents



水郷の風土を醸す

愛友酒造の日本酒

天然資源と伝統の技に裏打ちされた水郷の銘酒。

愛友酒造は江戸時代に創業し、220年以上の歴史を誇る酒蔵です。「良質な水を求めて、ここに蔵を建てたのでしょね。酒造りで一番大切なのは水ですから」と語るのは、八代目当主の兼平理香子さん。酒蔵の隣にある大生神社には、古来から潮来の人々を潤してきた「思井戸」と呼ばれる湧水があります。愛友酒造では、酒造りに最適なミネラル分を含むこの水脈から汲み上げた水と、厳選した地元の米などで仕込んだ日本酒をつくり続けてきました。

現在は当主自らと地元出身の杜氏ら4人の少数精鋭で、きめ細やかな納得のいく酒づくりを追求する兼平さん。温度管理と水分調整に細心の注意を払った、深みと複雑な味わいがある高品質の日本酒は、国内外の数々の賞を受賞しています。

愛友酒造のもうひとつの魅力は、



鑑評会出品酒

愛友酒造株式会社

〒311-2421
潮来市辻205
TEL: 0299-62-2234



Instagram

当主イチオシの大吟醸は、低温発酵で丁寧に醸された愛友酒造の最高峰。海外でも高く評価されています。

老舗ながら常に新しい挑戦を続けてきたこと。30年以上前に始めた、当時は珍しかった酒蔵見学を起点に、併設した直売所での試飲やオンラインショップの強化を連動させ、販売と観光が一本に繋がる仕組みを構築。酒蔵は一年を通じて見学でき、直売所は自分好みの酒を探せる場として人気を集めています。

「日本酒は難しいと思われがちですが、飲む人がおいしいと思うものを自由に飲んでいただくのが一番です」と兼平さん。その実直な酒造りは、時代を超えて、国内外の人々を魅了しています。



米どころの水と最新技術が生み出す極上の新米。

粉名内農場のお米

潮来発！ピカイチのおいしさ

水郷・潮来に広がる広大な水田地帯で、約57ヘクタールもの大規模な稲作を営む粉名内農場。代表の粉名内猛さんはこの地に生まれ育ち、18歳で家業を継いで以来、60年以上にわたる地元の農業に関わってきた大ベテランです。「潮来は水がいいから、米もおいしくできるんだ」と粉名内さん。

粉名内農場を象徴するのが、潮来生まれの新品種で茨城県オリジナル米である極早生品種の「一番星」。お盆前には出荷が始まる一番星は、甘さは控えめながら、滑らかでもちもちとした食感と、際立つ白さが特徴です。

どんな料理にも合う、と粉名内さんが太鼓判を押す、一番星。その高い品質を維持するために、粉名内農場では最新技術と徹底した管理体制を導入しています。大規模経営に適した大型コンバイン2台などを導入し、家業を手伝う孫娘とともに、毎日農



一番星(精米)

粉名内農場

〒311-2417
潮来市米島1126-2



収穫時期が関東一早いと言われる極早生米「一番星」。冷めてからもおいしさが変わらないのも特徴のひとつ。

場に出るといふ粉名内さん。また日々の作業では常に情報収集を欠かさず、特に近年の変化の激しい気象状況に素早く対応することが、一段上の上質な米の味わいにつながっています。収穫後の精米所や倉庫は常に虫害や劣化を防ぐ最適な低温に管理。さらに、土壌へのミネラル補給も欠かしません。

「おいしいと言われるのが一番のやりがいだよ」と語る粉名内さん。受け継いだ水郷の恵みと最先端の管理技術を融合させ、全国へ真っ先に極上の新米を届け続けています。





まちの日常に
欠かせない
和菓子と洋菓子。



米の旨みを炭火で引き立てた一枚。



こだわりの技

にしくらの 手焼きせんべい

「米どころ潮来を代表する名産品をつくりたい」そんな思いから1969年に創業したせんべいの専門店、潮来にしくら。創業以来、変わらぬ伝統製法で炭火焼きの手焼きせんべいを作り続けています。

原材料はもちろん、潮来のおいしい米。玄米の段階から吟味して選び抜くことで、米本来の旨みを最大限に引き出しています。さらにその一枚一枚を、職人が炭火で丁寧に手焼き。室内の気温が40度以上にもなる夏場でも、数え切れないほどのせんべいを、丹念に心を込めて焼き上げていくことで、機械では生み出せない独特の食感を実現しています。焼き上がりに天然醸造の秘伝の醤油だれにジューッ！ とくぐらせることで、深い味わいと香ばしさをまとったせんべいに仕上げます。

二代目の塚本耕一郎さんは、幼い頃から店を手伝いながら育ちました。両親が楽しそうにお客さん

シンプルで優しい味わい

しんやのクッキー

和洋菓子工房しんやは、潮来の人々に70年以上愛されてきた昔ながらのお菓子屋さん。店のルーツは戦後の砂糖販売に始まり、やがて和菓子店へ。父の代からは洋菓子も手掛けるようになり、現在は三代目の塚本宏司さん家族が、和洋菓子を手がけています。

人気のお菓子は潮来の観光地・あやめ園でも食べられるだんごや草餅のほか、昔ながらのオリジナル洋菓子「フレッシゅチャーム」。そしていま全国から注文が相次いでいるのが、特製のクッキーです。

リピーターも多いこのクッキーの味わいの秘密は、ナチュラルな素材選びと、シンプルな配合にある、といえます。「砂糖や卵、小麦粉など、お客さんが何の材料か分かるものを中心に使っています」と塚本さん。食べてみるとサクサクとした食感と飽きのこない味が口の中に広がります。さらに抹茶クッキーには、和

と会話を交わす姿に憧れ、店を継ぐ決意をした、といえます。「もっと多くの方にせんべいのおいしさを伝えたい」と話す塚本さん。近年は地元の小中学生を対象にした「せんべい焼き体験」も行い、ものづくりの楽しさや食文化を伝えています。

厚さや焼き加減、香り——手焼きにししか出せない味わいを大切にしてきたにしくらのせんべい。お客さんの「おいしい」という声を励みに、こだわりの詰まった極上の一枚を、毎日丁寧に焼き上げています。

秘伝のたれと炭火の香りが
広がる手焼きせんべい。
米の旨みと手焼きならではの
食感が楽しめます。



にしくらの手焼きせんべい

潮来にしくら

〒311-2424
潮来市潮来1086-33
TEL: 0299-62-2286



WEBサイト



クッキー詰め合わせ

和洋菓子工房

しんや

〒311-2424
潮来市潮来478
TEL: 0299-62-3237



Instagram

菓子づくりに使われていた木型を活用。松の模様が美しく刻まれた一枚は、和菓子の技と洋菓子の味が出会う、しんやならではの一品です。また食べたいたいってもらえるのは作り手として嬉しい、と語る塚本さんは、店の経営のかたわら、潮来の舟を漕ぎ手を務めるなど、まちの観光にも20年以上携わってきました。「潮来のまちと店がいっしょに盛り上がっていくといいですね」と塚本さん。地域密着型の名店は、潮来で愛されてきた素朴なおいしさを、全国へと広げていきます。

抹茶、チョコチップ、紅茶など
バラエティ豊かなクッキー。
まとめ買いや自用に買う人も多いため、
と店主夫妻。

芋屋久兵衛の 干し芋

挑戦から生まれた、
潮来発の濃厚な甘み。



潮来市で干し芋ブランド「芋屋久兵衛」を展開する株式会社リンクアップ。その甘い干し芋は、全国から注文が寄せられる人気商品ですが、その歩みは、代表の谷田川雅己さんの挑戦から始まりました。

もともと建設会社の会社員として働いていた谷田川さんですが、その会社が農業に参入し、担当になったことがきっかけで農業に興味を持つようになりました。2011年に独立し、たった一人でリンクアップを設立。茨城県内などの農家と直接契約を結び、首都圏のスーパーやオンラインショップで「顔の見える野菜」を販売する事業を始めます。販路開拓のため自ら営業や配送に走り回り、創業当初は年間わずかな数日しか休めなかったほどの忙しい日々を送ったそう。こうした地道な積み重ねが事業の礎となり、現在は約200軒の農家と契約し、首都圏を中心に販路を広げています。

2017年には、自社で栽培から加工・販売まで一貫して手がける干し芋事業「芋屋久兵衛」を立ち上げました。「生産量日本一の茨城県のサ

ツマイモに付加価値をつけたい。地域の特産品を手がけようと思ったんです」と谷田川さん。当時の潮来では干し芋づくりの事例はほとんどなく、リンクアップでもサツマイモ栽培は未経験でした。地元農家とのつながりの中で栽培技術を学び、自社農場での生産を開始。現在では約12ヘクタールの広大な農地で紅はるかを栽培し、収穫から加工、販売までを一貫して行っています。

芋屋久兵衛の干し芋の特徴は、素材の力を最大限に引き出す徹底した品質管理です。収穫後はキュアリング処理によってサツマイモの傷を修復し、その後、温度と湿度を管理した専用施設で約90日間熟成。掘りたての時点では7〜8度ほどだった糖度が、熟成によって加工基準となる15度以上まで高まります。糖度が十分に上がったものだけを加工することで、砂糖や保存料を加えなくても濃厚な甘みとしっとりした食感を生み出しています。

たった一人で始めた会社も、今では外国人研修生含め60人体制へと成長。「社員も研修生たちも、みんなよく

働いてくれますよ」と代表は目を細めます。「感謝し、感謝され」が社是のリンクアップでは、長く働くスタッフが多いことも特徴の一つです。

さらに、芋屋久兵衛では、2026年から新商品の開発にも着手。おいしさそのままに冷凍保存で届ける焼き芋のほか、最近は大学いもや芋けんぴなど新たな加工品の開発にも積極的に取り組んでいます。

谷田川さんは結婚を機に妻の出身地である潮来へ移り住み、35年。「毎日見ている、水辺の風景はきれいだと感じます」と語ります。自社

製品の製造だけでなく、耕作放棄地の活用など地域が抱える課題にも向き合い、持続可能な農業の発展と潮来の景観にも関わり続けています。

おいしいものを妥協せずにつくり続け、地域とのつながりも大切にしながら進めてきたリンクアップのものづくり。それはブランド「芋屋久兵衛」として結実し、その干し芋は今や潮来の新たな特産品となり、全国のたくさんの方からおいしいと、親しまれています。



左：茨城県産紅はるか芋けんぴ
右：茨城県産紅はるか大学いも

芋屋久兵衛

〒311-2434
潮来市島須168-2
TEL:0299-94-5454



WEBサイト

サツマイモの新たな魅力を
味わえる人気商品、
芋けんぴと大学いもを展開。



水郷・潮来で出会う こだわりの逸品と体験

水郷・潮来の魅力が詰まった特産品を厳選しました。
潮来で楽しむのはもちろん、
全国へお届けできる逸品と体験です。

本ページで紹介している特産品や体験チケットは、
各種お取り寄せ・ポータルサイト等でも
お取り扱いしています。



1945年創業。秘伝のタレを用い、伝統の
技を大切にしながら浅炊きで仕上げた佃
煮・甘露煮や、国内産のうなぎ蒲焼・白焼
(酒蒸し)は風味豊かです。素材の持ち味を
いかした品々は、ご進物にも最適です。

有限会社 はしもと

〒311-2437

潮来市永山629-1

TEL: 0299-64-2288 (代表)



WEBサイト

秘伝の技で味わう水郷土産
有限会社 はしもと のうなぎ・佃煮



国産のしじみ・はまぐりの貝専門水産加
工業。長年培ってきたノウハウを活かし、
生の状態から調理した時と同じおいしさ
を逃がさずに加工。こだわりの貝を真空
パックでお届けします。

株式会社 小峰水産

取扱: 各ふるさと納税ポータルサイト

真空加工で、貝のおいしさをそのままに！
小峰水産のしじみ

真空加工で、貝のおいしさをそのままに！



豊かな水辺に囲まれた水郷・潮来の温暖な
気候のもと、土壌に手をかけ、丹精込めて
栽培された「とちおとめ」。たっぷりとした
果汁と光沢のある濃い赤色が特徴で、甘み
と程よい酸味が広がる自慢の逸品です。

平山農園

販売: 道の駅いたこ (収穫期限定)

取扱: 各ふるさと納税ポータルサイト

潮来育ちの、甘酸っぱい一粒
平山農園のいちご

潮来育ちの、甘酸っぱい一粒



茨城県を代表するブランド「常陸牛」と銘
柄豚「美明豚」の正規取扱店。なかでもきめ
細かい霜降りの常陸牛は、ジューシーな味
わいが魅力。食肉総合ディーラーとして、品
質にこだわった商品をお届けします。

ワークミート

〒311-2403

潮来市釜谷72

TEL: 0299-67-5013



Instagram

食肉のプロが届ける最高の旨味
ワークミートの常陸牛

食肉のプロが届ける最高の旨味



有機JAS認証の安心なヴィーガン惣菜を
製造。「次世代の子どもたちの未来や地
球環境に優しい食を」という想いから、
国産有機大豆ミートを使用。植物性の旨
味を閉じ込めた体に優しい逸品です。

OFA合同会社

取扱: 各ふるさと納税ポータルサイト

植物の力がつくる、優しいおいしさ
OFA合同会社 の大豆ミートハンバーグ・生姜焼き



江戸時代から続く伝統園芸「万年青」の
新しい魅力を発信する専門店。現代的な感
性の万年青鉢はテレビにも取り上げられて
います。縁起物としても知られ、引越し祝い
やご家族への贈り物にもおすすめです。

春光園

〒311-2423

潮来市日の出2-7-2

TEL: 0299-66-7755



Instagram

現代的な感性と伝統の融合
春光園の万年青(おもと)

現代的な感性と伝統の融合



公式戦レースも開催される全長700メー
トル、茨城県内最長のカート専用コース。
初心者も安心して疾走感を味わえます。
体験チケットを利用した、潮来に来るきっ
かけとしても好評です。

クイック潮来

〒311-2402

潮来市大生804-352

TEL: 0299-66-1725



WEBサイト

本格的なコースでモータースポーツ体験
クイック潮来のゴーカートサークキット

本格的なコースでモータースポーツ体験



利根川まで徒歩1分の好立地に、国内外
の豊富なルアーやロッドを取り揃える釣
具店。プロ釣り師で、水郷いたこ大使の村
田基氏の監修・アドバイスのもと、初心者か
ら上級者まで多様なニーズにこたえます。

潮来つり具センター

〒311-2425

潮来市あやめ1-14-1

TEL: 0299-63-1864



WEBサイト

釣りの街が誇る、匠のセレクト
潮来つり具センターの村田基監修釣り具

釣りの街が誇る、匠のセレクト