

かすみがうらにて。

“My hometown” KASUMIGAURA



かすみがうらを みんなで愛でる 10

の動画、続々配信します。

日本第二の広大な湖と、豊かな里山に囲まれた、私たちのまち・かすみがうら。当たり前だと思っている日常は、実はたくさんの誇れるものに満ちています。誰かにそっと教えたい。かすみがうらの飾らない魅力を、まるで動く絵はがきのような10本の動画にしました。

動画は令和4(2022)年度に、SNS や市内各所で順次公開予定。その全貌を、ここだけの撮影裏話付きでご紹介します。



#01 美しい練習場。 2022年4月下旬配信予定

霞ヶ浦の絶景を
舞台に走り抜ける
自転車レースの猛者たち。

筑波山・霞ヶ浦エリアがホームのロードレースチーム「ウィンディー筑波」。JBCF（全日本実業団自転車競技連盟）が主催する「Jエリートツアー」を中心に、さまざまな国内レースで活躍しています。そんなウィンディー筑波のチームメンバーお気に入りの練習場の一つが、つくば霞ヶ浦りんりんロード。動画で

は、霞ヶ浦湖岸沿いの絶景の中を、気持ちよく、そして格好よく走り抜けていただきました。湖岸の美しい景色はもちろん、それぞれのこだわりが詰まった個性的な自転車も見どころです。

最高のシーンを目指し、時には同じ場所を何度も何度も走っていただくことも。長丁場の撮影でしたが、疲れた顔ひとつ見せず、さすがの脚力で快く走ってくださったメンバーの皆さま。市内でグリーンของทีมウェアを見かけたら、ぜひご声援をお願いします！



ウィンディー筑波
<http://windy-tsukuba.weebly.com/>
Twitter : @VentvertCycling

#02 おはよう、炊けたよ。

2022年5月配信予定



かまどの火に癒される
懐かしくて新しい
朝ごはんのひととき

2020年7月、霞ヶ浦湖畔に誕生した古民家ゲストハウス江口屋。明治後期に建てられた元造り酒屋だった建物をリノベーションした、趣のある宿。湖の畔という立地の良さもあいまって、開業以来さまざまなメディアに取り上げられ、週末は3ヶ月先まで予約が埋まっているほどの人気ぶりです。

動画で紹介しているのは、宿泊者限定で振る舞われる朝ごはん。かまどで炊くこだわりの羽釜ごはんは、ふっくらつやつやで炊飯器のごはんとはひと味もふた味も違います。佃煮や納豆、梅干しなど茨城らしいごはんのお供が添えられ、「おかわり！」が止まりません。

「最高の朝に出会える宿」をコンセプトに、かすみがうらという土地の素敵さ、そして昔ながらの田舎暮らしの豊かさを再認識できる宿。気になっている方も多くと思います。平日は予約が取りやすくなっているので、ぜひこの機会に訪れてみてください。



古民家江口屋の運営に携わる横山大樹さん(かすみがうら未来づくりカンパニー)は、江口屋の可能性に惹かれて東京から移住されてきました。横山さんお手製の自家製味噌を使った味噌汁も、朝ごはんも提供されます。
<http://www.kasumigaura-kankou.jp/eguchiya/>

#04 夢のカブトムシ工場。

2022年7月配信予定

ワクワクが止まらない
かすみがうらのスゴイ会社

実はかすみがうらに、子どもたちの夢を形にしたような「工場」があるのをご存知でしたか？ かすみがうら市西成井に本社を構える株式会社ミタニは、全国有数のカブトムシ販売会社。ホームセンターを中心に、年間なんと20万匹ものカブトムシを出荷するそうですが、うち約5万匹は自社での養殖。幼虫の餌となる飼育マットも自社で手作りし、産卵から成虫まで1年かけて育てあげます。無数の飼育ケースが並ぶ倉庫は、さながらカブトムシ工場です。「だんだん大きくなっていくカブトムシを見ていると、やっぱり我が子のように、かわいいと思っています」と話すのは、自ら養殖も手がける社長の三谷克佳さん。養殖カブトムシの出荷は、自然のものよりも少し早めの5~6月頃。冬を越したあと、温度管理で擬似的に春、夏の状態を経験させて早めに成虫にするのだそうです。また、茨城県は関東有数の天然カブトムシの産地でもあるそうで、そんな地の利を活かし6~8月にかけては天然カブトムシも約15万匹ほど仕入れているそう。



動画には、カブトムシのほかにも、ミタニさんが輸入している世界の昆虫も登場しています。本社の敷地内などで不定期でイベント等も行われるので、ぜひ遊びに行ってみてください。



株式会社ミタニ 社長の三谷克佳さん。ミタニでは、北海道から沖縄まで、全国津々浦々にカブトムシを出荷しています。
<http://www.e-musi.co.jp>

#03 大人になっても。

2022年6月配信予定



コロナに負けるな
中学3年生の思い出づくり

なかなか収束の兆しが見えない新型コロナ。発生から2年超。それぞれの暮らしにも、実にさまざまな影響が出ています。

動画に登場するのは、コロナの影響でコンクールや演奏会が中止になったまま、引退を迎えることになった市立霞ヶ浦中学校吹奏楽部の3年生。「コロナ禍で引退する生徒たちに、少しでも思い出を作ってあげたい」という顧問の高野彩先生の思いから、夕暮れの霞ヶ浦を舞台に湖上アンサンブルを行いました。

曲目は「アメイジング・グレイス」(編曲は高野先生!)。霞ヶ浦の穏やかな水面をイメージした選曲です。昨夏の第5波で長引いた休校明け。しかも高校受験を控えた大変な時期でしたが、限られた時間の中で練習して臨んでくれた有志3人。普段はパーカッションを担当しているという櫻井美幸さんは、この曲にあわせて急遽アルトサックスに挑戦してくれました。

保護者の皆さまや、地域の皆さまに見守られて演奏を終えた3人。「久しぶりにみんなの前で演奏ができて楽しかった」「みんなと演奏ができてよかった」と、感想を語ってくれました。中学生生活の思い出と、霞ヶ浦の雄大な景色に包まれて。ウィズコロナの日々の中、ふと心を解放してくれるような一本に仕上がっています。



(写真左から)霞ヶ浦中学校吹奏楽部 顧問の高野彩先生、片桐有稀さん(テナーサックス)、藤井ありささん(クラリネット)、櫻井美幸さん(アルトサックス)

フォローして
チェックしてね

instagram



YouTube



#05 狩りに来て。

2022年8月配信予定



天然スイーツの宝庫

かすみがうらのおいしい秋

ぶどうやナシ、柿に栗に、蜜たっぷりのサツマイモも。これら豊かな天然スイーツの存在は、かすみがうら市民の誇りのひとつです。動画では、かすみがうらを代表するスイーツの数々を、ファッションショーに見立てて紹介しています。

ちなみに、かすみがうら……特に千代田地区で果樹栽培が盛んな理由は、穏やかな気候にあります。年間を通して温暖で風が少なく、日照時間が長めで降雨が少ない。そんな優しい環境が、果物たちの栽培に適しているようです。もちろん、私たち人間が住むにもいいですよ。

#06 其れ其れの生き様。

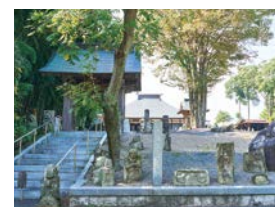
2022年9月配信予定



文化財の禅寺に流れる 静かで優しい時間

知る人ぞ知る、かすみがうら屈指の癒しスポット「長興寺」。笑ったり怒ったり変顔だったり。静寂の中、個性的な表情をした無数の羅漢像を眺めていると、心にたまっていた日々のストレスが、すうっと消えていくから不思議です。

長興寺は、1602年に開山したとされる歴史ある禅寺で、山門と本堂は市の指定文化財にもなっています。羅漢像は、彫刻家の鶴見修作さんが1986年から制作を始めたもので、現在も「羅漢を彫る会」によって制作が続けられています。



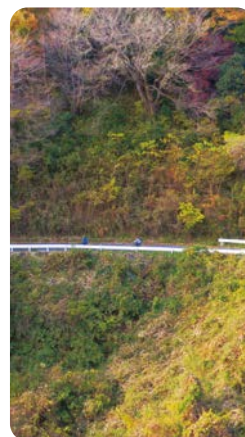
長興寺
住所：かすみがうら市中志筑 1353

#07 のんびりと、秋燃ゆ。

2022年10月配信予定

Eバイクをレンタルして紅葉の雪入山を満喫

春の山桜、夏の新緑、秋の紅葉、そして冬の静寂。季節ごとにいろいろな自然を見せてくれる、私たちの身近な山、雪入山。ハイキングが楽しい山ですが、最近人気なのがサイクリング。中腹にある雪入ふれあいの里公園では、昨年8月からEバイク（電動自転車）のレンタルをスタートしています。山で自転車というとかなりきついイメージがありますが、Eバイクなら、起伏に富んだ山の道路を誰でもすいすい走れてしまいます。景色や風を感じながらゆったりと走る。ドライブともハイキングとも違う、雪入山の新たな楽しみ方です。



雪入ふれあいの里公園のレンタサイクル / 「電動アシスト付自転車」(3台限定)は2時間1,000円~レンタル可能です(16歳以上/身長155cm以上)/利用時間:9:00~16:00

#08 海みたいな湖で。

2022年11月配信予定

私たちの暮らしを支える 漁場としての霞ヶ浦

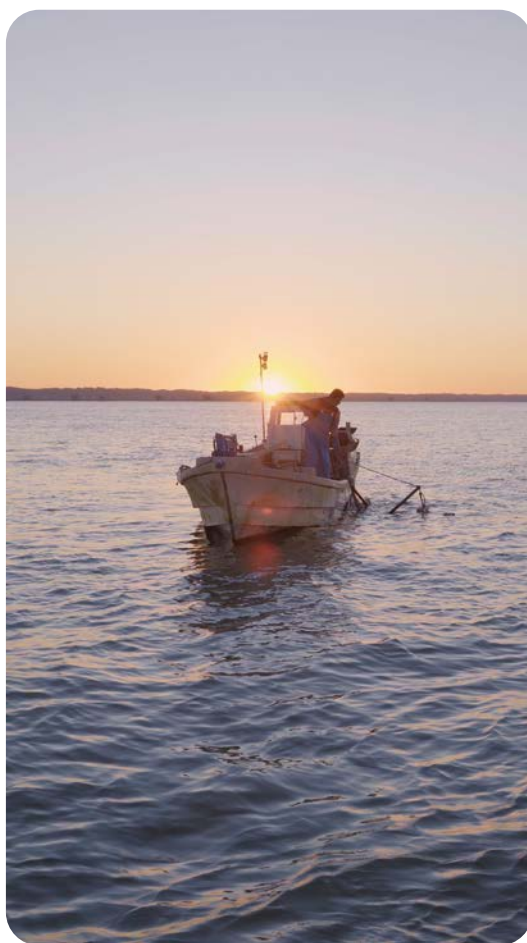
ワカサギ、シラウオ、エビなど豊富な水産資源の漁場として、古くから盛んに漁が行われている霞ヶ浦。動画では、創業100年を超える佃煮の老舗「中村商店」の代表・中村昇さんにご協力いただき、シラウオ漁の様子を紹介しています。

かつては純白の大きな帆が特徴的な「帆引き船」で行われていた霞ヶ浦でのシラウオ漁。現在の形は動力船を用いた底引き網漁で、通称「トロール」と呼ばれています。毎年7月から12月の間に行われますが、漁船が出るのは深夜から明け方にかけて。漁の様子を間近に見られる機会はなかなかありません。明け方頃、中村さんが慣れた手つきで網を引き上げ始めると、網にかかったシラウオを狙う鳥たちが、どんどん水面にやってくる姿も、とても印象的です。

20代の頃から30年以上、霞ヶ浦で漁をしているという中村さん。お気に入りの景色を尋ねると「やっぱり明け方は綺麗だね。寒いと空気が澄むから富士山もよく見える。でも富士山が見えるときは風が吹いているときだから、漁をする身としてはあまり嬉しくないけどね」。そう笑って教えてくれました。



「中村商店」代表・中村昇さん。「シラウオはやっぱり生で食べるのがうまい」そうです。中村商店では、自社で漁から加工まで一貫して行うこだわりの佃煮・煮干しを製造・販売しています。
<https://nakamura-shouten.co.jp>



#09 とっだど 😊

2022年12月配信予定

過酷すぎる!?

冬の蓮根収穫を大学生が体験

霞ヶ浦沿岸一帯は、日本一の蓮根産地。夏の盆の頃、美しい花を咲かせる蓮根は秋から冬にかけて旬の時期を迎えます。正月には縁起物としても重宝される蓮根ですが、冬の収穫は過酷そのもの。動画では、約24ヘクタールに及ぶハス田を持つ県内有数の蓮根農家・アグリ藤井さんのご協力のもと、4人の筑波大生に蓮根の収穫を体験していただきました。撮影を行ったのは、収穫最盛期を迎えた12月中旬。冷たい風が吹きすさぶ冬晴れの日、ゴム製の胴長に身を包み、凍るような冷たさのハス田の中へ。蓮根の収穫は手作業です。片手にホースを持ち、水圧で泥を飛ばして収穫していきます。蓮根は泥に隠れているので、探し当てるには慣れが必要。寒さに負けず、泥にも負けず。過酷ながらも、宝探しのような楽しみがあります。真冬の水の中での体験だったこともあり、筑波大生からは「こ

れまで経験してきた農業体験のなかで最も辛かった」「こんなに大変な作業だとは思わなかった。農家さんに感謝して食べたい」など、過酷さがうかがえる感想が続出。一方で「でも、とても楽しかった!」「貴重な経験になった」など、“体験できてよかった”という感想も共通していました。かすみがうらを代表する特産物である蓮根。その収穫を、一緒に動画で疑似体験してみませんか?



蓮根収穫の体験をした4人。(写真左から)畑中ミカさん、須藤芳文さん、小丸未来さん、竹島彩さん



#10 いつもの朝。

2023年1月配信予定

生活の場で、仕事場

霞ヶ浦で過ごす朝の風景



かすみがうらでの日常を、まるで動く絵はがきのように、市内外の方に届けたい。そんなコンセプトで制作した本動画シリーズ。その原点ともいえるのが、この動画に登場する樽見軍司さんが以前教えてくださった「朝の日課」でした。

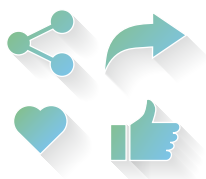
樽見さんは霞ヶ浦で鯉の養殖を手がける有限会社タルミの創業者。樽見さんにとって霞ヶ浦は、仕事場であり生活の場であり、生まれ育った思い出の場でもあります。そんな樽見さんの日課が、「朝、仕事の前にコーヒーを飲みながら、霞ヶ浦に朝日が上っていくのを眺める」こと。それは何気ない日常のひとつでありながら、ここで暮らす人の特権とも言えるような、素晴らしい、特別な朝の時間です。この樽見さんの朝を、市内外の皆さまにも疑似体験してほしい!という思いが、動画制作が始まったきっかけでした。普段、当たり前すぎてあまり意識することはありませんが、かすみがうらという場所が私たちにもたらしてくれる豊かさを、改めて感じることでできる1本に仕上がっています。



霞ヶ浦で鯉の養殖を行っている樽見軍司さん。撮影中「昔は霞ヶ浦で泳いだなあ」と懐かしそうに話してくださいました。

ご紹介した動画はSNSや市役所モニターをはじめ
さまざまな場所で順次配信・上映いたします。
ぜひご期待ください。

遠くのご友人に。離れて暮らすご家族に。
まだかすみがうらの魅力を知らないすべての人に。
ぜひSNSなどを通じて動画をご紹介ください。
動画を活用してかすみがうらをもっと盛り上げるための
楽しい&お得なキャンペーンも計画中です。



Instagram

かすみがうら市観光課【公式】
@kasumigaura.kozan



YouTube

かすみがうら市観光協会



Facebook

湖山の宝 [かすみがうら市]
@kozannotakara



かすみがうらにて。

“My hometown” KASUMIGAURA



企画・編集：茨城県かすみがうら市産業経済部観光課

☎ 029-897-1111 / 0299-59-2111

https://www.city.kasumigaura.lg.jp

