



観光ガイド

Hitachinaka City Industrial Tourism Guide

ひたちなか市



ひたちなか市 観光 SPOT



アクセス MAP



■鉄道

- ＜JR常磐線＞ 上野 → 水戸 → 勝田 (特急1時間10分)
- ＜JR常磐線＞ いわき → 日立 → 勝田 (特急1時間)
- ＜JR水戸線＞ 小山 → 水戸 → 勝田 (1時間40分)
- ＜ひたちなか海浜鉄道＞ 勝田 → 阿字ヶ浦 (30分)

■高速道路

- 三郷JCT → 友部JCT → ひたちなかI.C. (常磐自動車道 北関東自動車道 (約1時間30分))
- 栃木都賀JCT → 水戸南I.C. → ひたちなかI.C. (北関東自動車道 東水戸道路 (約1時間))
- いわき中央I.C. → 日立南太田I.C. (常磐自動車道 (約1時間))

■高速バス

- ＜常磐高速バス＞ 東京駅八重洲南口～ひたちなか (約2時間)

体験型観光のご案内

古く常陸国風土記に「常陸の国は、国広く、山も遥かに、田畑は肥え、広野の拓けた良き国です。海山の幸にも恵まれています。」と紹介された茨城県。その中央からやや東北に位置するのがひたちなか市です。

大地の実り豊かな那珂大地は様々な植物が生育する南限と北限にあたり、「この土地で栽培できない作物はない」と言われるほど多種の農作物が栽培されています。東は太平洋に面し、その沖合は北からの親潮と南からの黒潮が混じり合い、寒暖両方の海の幸に恵まれています。清流那珂川や広大な国営ひたち海浜公園もある、水と緑に囲まれたまちです。

市内には古くから盛んな農業や水産業に加え、製造業を中心とした工業の集積もあり、土に触れ、漁業を学び、製造業の現場を知るといった体験型の観光が楽しめます。

ひたちなか商工会議所では、体験型観光を通じてより多くの皆さんに市内の産業をご紹介しますとともに、各産業に携わる方々との交流を楽しんでいただけるよう、このパンフレットを作成しました。各事業所とも、新型コロナウイルス感染症対策を徹底の上、皆さんをお待ちしておりますので、安心して産業観光体験にご参加ください。

ほしいもの
生産量**日本一!**



さつまいもを蒸し、スライスして天日干しにした「ほしいも」は自然食品として人気を集めています。明治末に移入されたほしいもづくりは農家の副業として発達し、現在では日本一の生産量を誇っています。

ひたちなか市の
日本一自慢!!

蒸しダコの
生産量**日本一!**



漁業とともに発展した水産加工業。なかでも蒸しダコの実産量は日本一を誇り、全国へと出荷されています。タウリンを豊富に含むダコは生活習慣病の予防・改善に効果があるとされる注目の食材です。

ひたちなか市

▶ 知る ▶ 学ぶ ▶ 体験する

見学・体験MENU

メニュー



各体験における受入れの可否については、新型コロナウイルスの感染拡大状況次第となりますので、お手数をおかけしますが、その都度お問い合わせください。

※咳や熱など風邪の症状がみられる方につきましては、ご参加をご遠慮ください。また、ご参加の際は、咳エチケットや頻繁な手洗い（アルコール消毒）の励行にご協力いただきますようお願い申し上げます。

MAP
1

仙昇丸

船釣り漁業体験

年間を通じて行われ、主に釣り竿により魚を獲る漁法です。アジ、サバ、メバル、タコ、平目などが獲れます。

※時期による獲れる魚は異なります。



体験日時 通年

料金 1人 10,000円～（税込）※プランにより変動有

体験定員 12人～26人（1回の乗船人数） 所要時間 約6時間

所在地 ひたちなか市和田町3-11-11

TEL 080-2243-2010 HP <https://senshomaru1.com>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道那珂湊駅より徒歩20分
水戸大洗I.C.またはひたちなかI.C.より車で15分

その他

大型観光バス駐車可能
気象条件により中止の可能性有り

申込方法

申込は、事前に電話でご連絡ください。

TEL : 080-2243-2010

MAP
2

那珂湊漁業協同組合

干物づくり体験

那珂湊漁業協同組合女性部メンバーの指導のもと干物づくりの体験をします。
干物土産付き。



体験日時 通年

料金 1人 2,000円～（税込・お土産付）

体験定員 10人程度（1回当り）

所要時間 約2時間

所在地 ひたちなか市和田町3-11-11

TEL 029-263-6311

HP <http://www.jf-nakaminato.com>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道那珂湊駅より徒歩20分
水戸大洗I.C.またはひたちなかI.C.より車で15分

その他

駐車場有り

申込方法

申込は、事前に電話でご連絡ください。

TEL : 029-263-6311

※商工会議所より漁協担当者に連絡後、漁協の担当よりお客様にご連絡を差し上げます。（その後は直接やりとり）

MAP
2

那珂湊漁業協同組合

漁師料理づくり体験

那珂湊漁業協同組合女性部メンバーの指導のもとイカめしとサンマのつみれ汁づくりを体験・試食します。



体験日時 通年

料金 1人 2,000円～（税込・お土産・食事付）（応相談）

体験定員 10人程度（1回当り）

所要時間 約2時間

所在地 ひたちなか市和田町3-11-11

TEL 029-263-6311

HP <http://www.jf-nakaminato.com>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道那珂湊駅より徒歩20分
水戸大洗I.C.またはひたちなかI.C.より車で15分

その他

駐車場有り

申込方法

申込は、事前に電話でご連絡ください。

TEL : 029-263-6311

※商工会議所より漁協担当者に連絡後、漁協の担当よりお客様にご連絡を差し上げます。（その後は直接やりとり）

MAP
3

磯崎漁業協同組合

一口アワビ養殖施設見学

高級食材で知られるアワビの養殖場を見学。おいしさはそのままだに、価格をおさえるため研究を重ね生まれた7cmの一口サイズのアワビです。



体験日時 事前連絡

料金 1人 756円 (税込・一口アワビ代)

体験定員 20人～40人

所要時間 30分～40分

所在地 ひたちなか市磯崎町4643

TEL 029-265-8111

アクセス

ひたち海浜公園I.C.より阿字ヶ浦方面へ車で6分
ひたちなか海浜鉄道磯崎駅より徒歩15分

その他

大型観光バス駐車可能

申込方法

申込は、事前に電話でご連絡ください。

TEL : 029-265-8111

MAP
4

大丸屋

ほしいも作り体験

ひたちなか市は、ほしいも生産量日本一。特産品のほしいも作りを体験し、自然の恵みと大地の力を肌で感じることが出来ます。



体験日時 1月～2月 平日 10時～

料金 1人 2,000円 (税込・デザート付)

体験定員 7人～30人

所要時間 45分

所在地 ひたちなか市釈迦町18-38

TEL 029-263-7777 H P <https://www.e-daimaruya.co.jp>

アクセス

水戸大洗I.C.またはひたちなかI.C.より車で10分
那珂湊駅から徒歩5分

その他

大型観光バス3台
普通車30台駐車可能

申込方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL : marudaiff@ybb.ne.jpMAP
5

阿字ヶ浦クラブ

塩づくり体験

生命の源である、母なる海。昔ながらの製法で塩づくりを体験し、生きていく上で欠かせない「塩」ができるまでの苦労と、その大切さを学びます。また、地元の食材を使った食事付き。



体験日時 9月～6月 (繁忙期除く) 10時～16時

料金 1人 500円 (税込)

体験定員 5人～50人

所要時間 90分

所在地 ひたちなか市阿字ヶ浦町9番地

TEL 029-265-7111 H P <http://www.ajigaura.co.jp>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道阿字ヶ浦駅より徒歩5分
常陸那珂港I.C.より車で3分

その他

大型観光バス10台以上
普通車150台駐車可能

申込方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL : info@ajigaura.co.jpMAP
6

(有)黒澤醤油店

醤油蔵見学

日本人に馴染みの深い調味料・醤油づくりを行っている蔵の工場見学。春夏秋冬を過ごした諸味観察。醤油を使った料理の試食など (お土産付き!)



体験日時 月～土 10時～16時

料金 1人 1,000円 (税込)

体験定員 5人～40人

所要時間 40分

所在地 ひたちなか市馬渡1260

TEL 029-272-3776 H P <https://www.fujini-shouyu.co.jp>

アクセス

国道245号ひたちなか市民球場近く
ひたちなかI.C.より車で5分

その他

大型観光バス1台
普通車10台駐車可能

申込方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL : kurosawa@fujini-shouyu.co.jp

MAP
7

(株)あ印

タコの釜茹で体験

全国一の生産量を誇るタコの加工工場で蒸しタコをはじめ、様々な商品を製造しています。生タコからの釜茹で体験、タコの試食をし、茹で上がったタコは一尾づつお土産でお持ち帰り頂きます。



体験日時 10時～12時、14時～16時 ※水曜、日曜、祝・祭日は除く

料金 1人 2,200円 (税込・お土産付)

体験定員 30人～40人 **所要時間** 60分～80分

所在地 ひたちなか市沢メキ1110-9

TEL 029-263-2111 **HP** <http://www.ajirushi.com>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道殿山駅より徒歩15分
ひたちなかI.C.より車で10分

その他

大型観光バス1台
駐車可能

申込
方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL : info@ajirushi.com

MAP
8

ひたちなか海浜鉄道(株)

那珂湊駅 施設・車庫内見学

社員の説明を受けながら、那珂湊駅の施設や車庫内を見学します。また、希望に応じて車両の運転席での写真撮影も可能です。



体験日時 通年 (受付 8時30分～18時)

料金 1人 1,000円 (税込・お土産付)

体験定員 5人～50人 **所要時間** 30分～60分

所在地 ひたちなか市釈迦町22-2

TEL 029-262-2361 **HP** <http://www.hitachinaka-rail.co.jp>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道那珂湊駅構内

その他

普通車30台駐車可能
観光バス等大型車は応相談

申込
方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL : info@hitachinaka-rail.co.jp

MAP
9

トラットリアジェノヴァ

生パスタづくり体験

伝統のパッパルデッレ (パスタ) を、粉から手づくり。生地をこねて伸ばして、パスタマシンで麺にする行程を学び、調理から試食までを体験します。特産のトマト「シシリアンルーージュ」を使い、ソースも手づくりして味わいます。



体験日時 通年

料金 1人 2,200円 (税込)

体験定員 10人～40人 **所要時間** 90分

所在地 ひたちなか市松戸町3-3-15

TEL 029-270-1117

※注意 研修会場 (公民館調理室等) は、各自の手配をお願いします。研修会場への出張講義となります。

申込
方法

申込は、事前に電話でご連絡ください。

TEL : 029-270-1117

MAP
10

(株)幸田商店

干しいも・きな粉製造現場見学

自社で育てたさつまいもを一貫加工している最新のほしいも製造ライン、茨城の大豆を使ったきな粉の製造ラインを見学できます。べっ甲ほしいもなどの限定商品・茨城産の大豆・大麦を使用したきな粉・麦茶もその場で購入可能。



体験日時 ほしいも 1月～3月 きな粉 1月～10月

料金 1人 500円 (税込)

体験定員 5人～20人 **所要時間** 60分

所在地 ひたちなか市烏ヶ台11848

TEL 029-263-3737 **HP** <https://www.k-sho.co.jp>

アクセス

ひたちなかI.C.より車で10分
ひたちなか海浜鉄道平磯駅から徒歩15分

その他

大型観光バス1台駐車可能
同業者は、お断りすることもあります

申込
方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL : hiroyuki@k-sho.co.jp

MAP
11

ほしいもや

さつまいものピザづくり体験

ひたちなか市特産の
さつまいもや具材を
準備し窯を加熱し
「さつまいもピザ」
を農園の自家製ピザ
窯で焼き上げます。



体験日時 4月～11月

料金 1人 1,000円(税込)

体験定員 5人～16人

所要時間 60分～90分

所在地 ひたちなか市中根1503

TEL 029-272-4566 HP <http://hoshiimoya.sweet.coocan.jp>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道中根駅より徒歩20分
ひたちなかI.C.より車で6分

その他

天候次第で中止となる
場合もございます

申込
方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL: hoshiimo-@nifty.comMAP
11

ほしいもや

さつまいも収穫体験

秋風を感じながら、
ひたちなか市の特産
品のさつまいもの収
穫(芋ほり)体験が
出来ます。土に触れ
ながら収穫の喜びを
味わいます。



体験日時 9月～11月上旬

9時～16時

料金 1人 600円(税込)

体験定員 5人～40人

所要時間 45分

所在地 ひたちなか市中根1503

TEL 029-272-4566 HP <http://hoshiimoya.sweet.coocan.jp>

アクセス

ひたちなか海浜鉄道中根駅より徒歩20分
ひたちなかI.C.より車で6分

その他

天候次第で中止となる
場合もございます

申込
方法

申込は、メールにてお願いします。

MAIL: hoshiimo-@nifty.comMAP
12

(株)カツタ

総合リサイクル施設見学

「廃棄からリサイクルへ」を基本理念
に置き、最新のサーマル処理・無公害
技術でサーマルリサイクルを、次世代
型破断機と各種の再資源化技術でマテ
リアルリサイクルとの二つの設備が
伴った総合リサイクルプラントです。



体験日時 月～金 9時30分～16時

料金 無料

体験定員 1人～40人

所要時間 約60分

所在地 ひたちなか市高野1968-2

TEL 029-270-3711 HP <http://www.eco-katsuta.com>

アクセス

JR常磐線勝田駅から車で20分
JR常磐線佐和駅から車で5分
ひたちなかI.C.より車で10分

その他

大型観光バス1台
駐車可能

申込
方法

申込は、事前に電話でご連絡ください。

TEL: 029-270-3711

MAP
13

(株)バイオパワー勝田

木質バイオマス発電施設見学

木質バイオマスを燃
料とした発電施設の
見学。さらに希望に
より木質バイオマス
燃料の製造設備の見
学も可能。



体験日時 月～金 9時30分～16時

料金 無料

体験定員 2人～20人

所要時間 約60分(製造施設含めた場合80分)

所在地 ひたちなか市高野1974-1

TEL 029-270-3341 HP <http://www.katsukan.com>

アクセス

JR常磐線勝田駅から車で20分
JR常磐線佐和駅から車で5分
ひたちなかI.C.より車で10分

その他

大型観光バス1台
駐車可能

申込
方法

申込は、事前に電話でご連絡ください。

TEL: 029-270-3341

※農作物の収穫体験は、収穫期間・数量が限られています。

※体験料金は、所要時間の延長・実施時期等により変更となる場合があります。

※全て要予約になりますのでご注意ください。



産業観光 ★ 食育体験モデルコース

ひたちなか市ならではの豊かな「食」と「歴史」を体験できるモデルコースをぜひ体験してみよう。

食・歴史を学ぶコース



エネルギーを学ぶコース



磯遊び王国 ひたちなか

平磯海岸から磯崎海岸に広がる岩場は、カニ・ヤドカリ・小魚など、たくさんの海の生き物に触れ合うことができる、磯遊び王国です。3月から10月頃までが磯遊びシーズンとなっていますので、今年は磯遊びにチャレンジしてみませんか。

磯遊びスポットは、ひたちなか市のHPにも「**磯遊び王国 ひたちなか**」として紹介されています。



◆ほしいも神社



当地では明治以来、ほしいもの生産が盛んに行われ、現在ではほしいもの生産量が日本一であることから、令和元年11月23日に市内阿字ヶ浦地区の堀出神社境内にて創建した、新たな観光スポットです。「ほしいも＝欲しいもの」に掛けて「ホシイモノ(欲しいもの)は総て手に入る」がご利益なので、是非お立ち寄りください。●所在地:阿字ヶ浦町178

◆那珂湊おさかな市場



県内外から年間100万人以上の買い物客で賑わう市場で茨城県を代表する集客スポット。新鮮な魚介類を低価格で販売しており、また、寿司や旬の海の幸が楽しめる飲食店も多数軒を連ねています。●所在地:湊本町19-8

◆那珂湊反射炉跡 (なかみなとはんしゃろあと)



安政4年(1857)水戸藩第9代藩主徳川斉昭公が国防の必要性を強く唱え造られた水戸藩宮大砲鋳造所。反射炉は、大砲鋳造に必要な大量の鉄を溶解する炉で、オランダの技術に学んで2基建設されました。元治元年(1864)の騒動で破壊されてしまいましたが、明治12年に復元されました。●所在地:栄町1-10

◆国営ひたち海浜公園



総面積約350haの広大な敷地に大観覧車などのさまざまなアトラクションの他、彩り鮮やかな花々が四季を通じて観賞できます。●開園時間/9:30~17:00(季節による変動あり)●休園日/火曜(祝日にあたる場合は直後の平日)●入園料金/大人(高校生以上)450円、シルバー(65歳以上)210円、中学生以下及び障がい者手帳・療育手帳をお持ちの方は無料 ※季節による変動あり●所在地:馬渡字大沼605-4

登録旅行会社

茨城交通(株) 勝田営業所
ひたちなか市東石川後原3158-2
TEL: 029-276-2233
FAX: 029-276-2587

(株)旅人 旅ットツアーズ
水戸市酒門町5123
TEL: 029-222-0202
FAX: 029-232-3060

(有)トキワ交通 トキワトラベル
那珂郡東海村舟石川633-1
TEL: 029-350-2750
FAX: 029-284-0928

※体験申込、バスの宿泊の手配、周辺観光施設との組合せ、代金支払いなど全ておまかせしたい場合は、産業観光推進事業運営委員会登録の旅行会社にて手配可能ですのでご相談ください。

