



小美玉
見つける。
みがく。
光をあてる。

ダイヤモンド
シティ
オミタマ

もっと小美玉を語りたいくなるマガジン

広報
**おみ
たま**
第244号

2026 年
令和 8 年

7

contents

〔特集〕小美玉のめぐみ	2-5
わだい	6-9
TOPICS	10-14
四季の歌	15
4 コマおみたま暮らし	16

特集

「小美玉のめぐみ」を

味わう

あじ



届けたい“美味しさ”

もっと小美玉を語りたくなるマガジン



おみたまプリン カラメルジュレ

茨城県産の平飼い卵と小美玉市産のノンホモ牛乳（生乳）を使用した三層仕立ての濃厚プリン。

販売店 茨城空港、空のえきそ・ら・ら、
オンラインショップ

【販売時期】 通年

【事業者】 (株) 山西商店



米粉バウム ^{みのり} Minoriz

熱を加えずに製粉した小美玉市産米粉を使用し、しっとりふくら焼き上げたバウム。

販売店 茨城空港、空のえきそ・ら・ら、
アトリエ プティ・ボア
Atelier Petit Bois

【販売時期】 通年

【事業者】 (株) コントレ



おみたまヨーグルト

小美玉市産生乳をたっぷりを使用し、独自の製法で作った、からだにうれしいヨーグルト。

販売店 空のえきそ・ら・ら、
トキワ園芸内美野里売店

【販売時期】 通年

【事業者】 (株) 小美玉ふるさと食品公社

今月の表紙



今年で3年目となる「小美玉のめぐみ」認定。昨年までに、13品がこだわりの品として認定されました。今月の特集は、今の季節にぴったりな「小美玉ブルーベリー」、まもなく漁が解禁となる「白魚」に焦点を当ててお届けします。「小美玉のめぐみ」を知らなかった方も、これを機に小美玉のこだわりが詰まった美味しさを堪能してみませんか？

特集「小美玉のめぐみ」を ^{あじ} 味わう

小美玉市の農業産出額は県内第3位で農業が盛んな地域です。一方、全国的な課題である農業者の高齢化等による担い手の減少は、小美玉市においても同様で、農家数や販売農家数は減少傾向にあります。こうした課題を解決すべく誕生したのが、小美玉ブランド「小美玉のめぐみ」。小美玉市で生産される特に優れた農産物などを市で認定したうえで全国へ発信し、知名度向上や販路拡大を目指してブランド化を進めています。「小美玉のめぐみ」をより広めていくためには、地域全体での盛り上がりが必要です。まずは、小美玉市に住む皆さんも「小美玉のめぐみ」の豊かさや美味しさを味わってみませんか？

小美玉ブランド
「小美玉のめぐみ」とは？



OMITAMA
BRAND

小美玉の
めぐみ

小美玉の **こだわり** がつまった

あなたに



けいすい
恵水

大玉サイズで平均糖度が13度と非常に高く、酸味が少ない、深い甘さのみずみずしい梨。

販売店 直売所みのり

【販売時期】 9月上旬～中旬

【事業者】 JA新ひたち野梨部会 小美玉支部



小川のニラ、美野里のニラ(緑王)

葉幅が広く肉厚で鮮やかなグリーンが特徴。厳しい製品管理を行っていて、市場評価が高い商品。

販売店 直売所みのり

【販売時期】 通年

【事業者】 JA新ひたち野小川ニラ部会・美野里ニラ生産部会



れんこん

玉里地区は100年以上の歴史をもつ産地であり、茨城県銘柄産地に指定されています。

販売店 直売所みのり

【販売時期】 通年

【事業者】 JA新ひたち野蓮根部会 玉里支部



ほしいも べにはるか

栽培から加工まで一貫生産。低温熟成した芋を加工した、ねっとり柔らかく、濃厚で上質な甘さの綺麗な黄金色のほしいも。

販売店 茨城空港、空のえきそ・ら・ら、鶴田商店

【販売時期】 通年

【事業者】 合同会社鶴田（鶴田商店）



◀小美玉
ブルーベリー

しらうお▶
黄金釜揚げ



次のページでこの2つを
詳しくご紹介します！



ばんぼう

高品質の竹パウダーを混合した餌で飼育し、臭みが少なく柔らかいオリジナルブランド豚。

販売店 ホームページ

【販売時期】 通年

【事業者】 (有) 道口養豚（道口ファーム）



Juwari-じゅわりー

口に広がる食感と甘味が自慢。甘味の秘訣は最も糖度がのっている深夜2時からの収穫。

販売店 直売所ドリーム

【販売時期】 7月上旬～8月上旬頃

【事業者】 CornLab.藤田



羽鳥駅

りょうおう

(緑王)

トキワ園芸内
美野里売店

355

Atelier Petit Bois

直売所みのり

鶴田商店

小美玉
市役所

メロンロード

小川総合支所

玉里総合支所

霞ヶ浦

おすすめの食べ方

大粒なので、まずはそのまま
口いっぱいに頬張って。
食べきれないときは、冷凍して
スムージーにするのもおすすめ。



小美玉ブルーベリー

【販売】JA を通じて出荷 【市場出荷期間】 5月上旬～8月下旬

JA新ひたち野 ブルーベリー部会の皆さん



JA新ひたち野に所属する生産者組織。小美玉の温暖な気候の中、約70品種、5,000本のブルーベリーを栽培。

加工品

ジャム、ワイン、ジュースのほか、グミやかき氷になったりします。

おいしい実が収穫できるまで



植えてから3年で実がなり、5年でたくさん収穫できるようになります。

美味しいもの見分け方

全体的に色づいているものが美味しいです。
味や見た目がさまざまな品種がたくさん。
好みの品種を見つけてみてください。



大地のブルーベリー



湖の白魚



漁獲時期

7月～12月まで漁に出ます。
加工すると小さくなってしまうので
10月後半以降の育ったものが釜揚げ向きです。

豆知識

令和4年度茨城県水産製品
品評会で農林水産大臣賞を
受賞しています。

嬉しい効果

タンパク質が豊富。
塩分控えめにつくっています。

朝捕れの新鮮な状態のまま丁寧に特殊製法で加工して冷凍販売している贅沢な一品。

有限会社 原田水産

はらだ しずお
社長 原田 静男さん(中央)と
社員の皆さん



先代の原田商店より4代にわたり続く生鮮加工食品会社。霞ヶ浦での商売の歴史の中で、引き売りから近隣商店への卸売にはじまり、今では全国へ販路を広げている。



しらうお黄金釜揚げ

【販売店】小美玉市ふるさと納税、近隣のJA直売所 ※取り扱い商品は店舗による
原田水産店頭販売(9:00～16:00 水曜 日曜定休) 【販売時期】通年

小美玉のめぐみ 認定のメリット



- ・「小美玉ブランド」として、認定ロゴマークを表示
- ・認定品オリジナルパンフレットに掲載
- ・販促イベントや商談会に出展するなど、市内外でPR
- ・小美玉市のふるさと納税返礼品として登録
(基準に合致している場合のみ)
- ・販路拡大を目指し、バイヤーとマッチングを支援

今年度も認定品の募集をします！

詳しくはホームページをご覧ください。

広報おみたま バックナンバー



これまでに、広報おみたまで小美玉の農産品を紹介してきました。今までに特集した農産品の中には「小美玉のめぐみ」認定品もあります。この機会にぜひご覧ください。

広報
おみた
ま

広報おみたまの
バックナンバーは
こちらから▶



市農政課で情報発信中!!

小美玉のめぐみHP

インスタグラム



J A新ひたち野ブルーベリー部会に所属する生産者は、「いばらきみどり認定」を受けていて、農薬や化学肥料を極力控えて作っています。そのため、子どもからお年寄りまで安心して食べられます。収穫時期になると毎日新鮮なブルーベリーを出荷し、東京都中央卸売市場などから全国の小売店へと届けられます。日々、試行錯誤していますが、思ったとおりのいい実が採れると嬉しいです。やりがいのある仕事だとストレスを感じにくいです。

私たちが「小美玉のめぐみ」に出品した理由は、品質の良さが安定してきて、対外的に良いものとして販売したいと思ったからです。今後は、新たに小美玉のめぐみを印字したパッケージで市場に出回ります。見つけたら食べてみてください。



OMITAMA
BRAND

小美玉の
めぐみ

PICK UP!

原

田水産の商品は、「安全面・健康面・原田水産だからできること」にこだわって作っています。特殊製法により釜揚げ中に雑菌を取り除き、苦味とアクを防いでいます。また、衛生面に考慮し、食べきりサイズの100gパックで製造しています。

白魚の釜揚げは、煮物やイタリアン、お吸い物、卵など色々な料理に使えます。あたたかいご飯に乗せて、海苔で巻いて食べるのも美味しいです。うちの商品は、どれも普通の食卓で使える最高の商品だと自負しているので、ぜひ手に取ってもらいたいです。

原田水産から3品が「小美玉のめぐみ」に認定されています。小美玉市産として、安心・安全で質の良いものをブランド化していきたいなと思っています。

原田水産から他にも...! 小美玉のめぐみ認定商品



しらうお佃煮

白魚本来の繊細な旨みを引き出つつ、ご飯に合う甘じょっぱさのある味わい深い佃煮。



霞ヶ浦産天然うなぎ蒲焼き

霞ヶ浦で捕れた貴重な天然うなぎを、自社特製だれに4度漬け焼きした香ばしい一品。