



# IBARAKI EXCURSION GUIDE

茨城エクスカッションガイド

歴史と文化を感じるおもてなし

Hospitality to feel the history and culture





# 心に残るMICEを ～特別な体験を茨城で～

茨城県は、豊かな自然や歴史が息づく一方、国等の研究・教育機関が集積した世界有数の研究開発拠点を有している地域で、これまで「G7茨城・つくば科学技術大臣会合（2016年5月）」や「G20茨城つくば貿易・デジタル経済大臣会合（2019年6月）」など、重要な国際会議の舞台にもなってきました。茨城の地で開催されるMICEをより充実したものとするため、他では味わえない特別な体験プログラムをご提案いたします。

独自の伝統産業や文化に触れる体験、筑波研究学園都市が誇る科学技術に触れる体験、組織力の強化にもつながるチームでの体験により、新たなアイデアが生まれることでしょう。

茨城ならではのエクスカージョンプログラムを、ぜひご利用ください。

## MICE events to remember: a unique experience in Ibaraki

Ibaraki is not only the cradle of a rich nature and history, but it also harbors a world-renowned research and development center in which national and other research and educational institutions are gathered. The prefecture has so far served as the stage of important international conferences such as the "G7 Science and Technology Ministers' Meeting in Tsukuba, Ibaraki" (May 2016) and the "G20 Ministerial Meeting on Trade and Digital Economy in Tsukuba, Ibaraki" (June 2019).

With the aim of making the Ibaraki MICE events to become even more rich and satisfying, we offer programs with unique experiences that can only be enjoyed here.

New ideas are bound to spring forth when visitors experience our distinctive traditional industries and culture, the science and technology that Tsukuba Science City boasts, and through group activities that can surely help to strengthen organizational bonds.

We hope you can enjoy our excursion programs unique to Ibaraki.



### ACCESS

### Train

《電車利用》

東京駅 ⇄ 水戸駅

常磐線特急ひたち

最短で **65** 分

Tokyo Station ⇄ Mito Station

JR Joban line (Ueno-Tokyo line) \* Limited Express train  
[Minimum Travel Time] ▶ 65 min

### Bus

《バス利用》

高速バス利用で  
By express bus

羽田空港 ⇄ 水戸駅

Haneda Airport ⇄ Mito Station

[Required time] ▶ Approx 140 min 約 **140** 分

成田空港 ⇄ 水戸駅

Narita Airport ⇄ Mito Station

[Required time] ▶ Approx 120 min 約 **120** 分

茨城空港 ⇄ 水戸駅

Ibaraki Airport ⇄ Mito Station

[Required time] ▶ Approx 40 min 約 **40** 分





秋葉原駅 ⇄ つくば駅  
つくばエクスプレス快速 最短で **45** 分

Akihabara Station ⇄ Tsukuba Station  
Tsukuba Express line  
[Minimum Travel Time] ▶ 45 min

羽田空港 ⇄ つくばセンター  
Haneda Airport ⇄ Tsukuba Center  
[Required time] ▶ Approx 120 min 約 **120** 分

成田空港 ⇄ つくばセンター  
Narita Airport ⇄ Tsukuba Center  
[Required time] ▶ Approx 55 min 約 **55** 分

茨城空港 ⇄ つくばセンター  
Ibaraki Airport ⇄ Tsukuba Center  
[Required time] ▶ Approx 60 min 約 **60** 分

## CONTENTS

文化体験

Cultural experience

チームビルディング

Team building

伝統産業





Traditional industries

科学交流

Science exchange





## 1 茨城の伝統産業を体験 ..... P.4-5

*Experience Ibaraki's traditional industry*

鈴木茂兵衛商店〔水戸市〕 Suzuki Mohei Shoten (Mito City)    
結城紬着付処「着楽」〔結城市〕 Kimono Dressing Room "KIRAKU" (Yuki City)  





## 2 日本古来の武道を体験 ..... P.6-7

*Experience ancient Japanese martial arts*

水戸東武館〔水戸市〕 Mito Toubukan (Mito City)    
合氣神社〔笠間市〕 Aiki Shrine (Kasama City)  



## 3 寺院、滝での修行体験 ..... P.8

*Visit temples, or experience waterfall meditation*

月待の滝〔大子町〕 Tsukimachi Waterfall (Daigo Town)    
稲田禅房西念寺〔笠間市〕 Inada-Zembo Sainenji (Kasama City)  


## 4 日本の宴会文化を体験 ..... P.9

*Experience Japan's banquet culture*

山口楼本店〔水戸市〕 Yamaguchirou (Mito City)   
霞月楼〔土浦市〕 Kagetsurou (Tsuchiura City) 



## 5 農業体験で田舎を満喫 ..... P.10

*Fully enjoy the countryside via a farming workshop*

らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ〔行方市〕  
Lapoppo Namegata Farmers Village  
(Namegata City)  





## 6 最先端の科学技術を体感 ..... P.11

*Experience state-of-the-art science and technology*

サイバーダイナスタジオ〔つくば市〕 CYBERDYNE STUDIO (Tsukuba City)   
防災科学技術研究所〔つくば市〕 National Research Institute for Earth Science and Disaster  
Resilience (NIED)(Tsukuba City) 









## 7 茨城の匠の技に触れる ..... P.12-13

*Experience Ibaraki's craftsmanship*

桂雛〔城里町〕 Katsurabina (Shirosato Town)    
器而庵〔大子町〕 Kijian (Daigo Town)  

## 8 茨城の発酵文化を学ぶ ..... P.14-15

*Learn about Ibaraki's fermentation culture*

稲葉酒造〔つくば市〕 Inaba Shuzo (Tsukuba City)    
黒澤醤油店〔ひたちなか市〕 Kurosawa Shoyuten (Hitachinaka City)    
たつご味噌醸造〔高萩市〕 Tatsugo Miso Brewery (Takahagi City)    
タカノフーズ〔小美玉市〕 Takano Foods (Omitama City)  

## 1

## 茨城の伝統産業を体験

*Experience Ibaraki's traditional industry*鈴木茂兵衛商店〔水戸市〕 *Suzuki Mohei Shoten (Mito City)*

## 温もりと「粋」を合わせた伝統的提灯

日本有数の産地である水戸近辺で作られる提灯を、水戸の別称「水府」から「水府提燈」と称します。江戸時代（約380年前）に水戸藩の産業振興として生まれ、独自の製法と、県産の丈夫な西ノ内和紙の使用により、力を加えても型くずれしないのが特長。

1865年に創業した「鈴木茂兵衛商店」では、伝統的な技法に加え、現代の暮らしに対応できる提灯づくりに励んでおり、鳥や三日月、星などをモチーフにしたモダンな提灯も販売しているほか、本格的な提灯づくりを気軽に体験することができます。

水府提燈づくり体験

所要時間 ▶ 90分（10月～4月に限る）／人数制限 ▶ 4～10名／料金 ▶ お一人 3,000円

Suifu Chochin manufacture workshop

[Required time] ▶ 90 min. (Oct - Apr period only) / [Capacity] ▶ 4 to 10 persons / [Fee] ▶ 3,000 JPY

結城紬着付処「着楽」〔結城市〕 *Kimono Dressing Room "KIRAKU" (Yuki City)*

## 紬のふるさと「結城」

奈良時代（8世紀）を起源とし、日本最古の絹織物といわれる結城紬は、結城地方を中心に生産され、現在は国の重要無形文化財であるほかユネスコ無形文化遺産に登録されています。「着楽」では、職人の手仕事でつくられた結城紬の着心地を体験することができます。我が国の伝統工芸品である「結城紬」。是非、結城紬の着物を着て、歴史的価値のある蔵や町家が多く残る結城の街を散策してみませんか。

着付体験

所要時間 ▶ お一人 20分／人数制限 ▶ (男物)11匹 (女物)26着／料金 ▶ お一人 (男性) 2,500円 (女性) 2,000円

Kimono wearing experience

[Required time] ▶ 20 min. per person / [Capacity] ▶ 11 sets for men, 26 sets for women  
[Fee] ▶ Men: 2,500 JPY; Women: 2,000 JPY鈴木茂兵衛商店  
*Suzuki Mohei Shoten*





### Traditional lanterns combining warmth and elegance

Around Mito, a prominent lantern manufacturing region, lanterns are known as "Suifu Chochin" due to the city's historical name — "Suifu". The lanterns were first created in the Edo Period (around 380 years ago) to promote the local industry, and are known for their unique production technique and sturdy Nishinouchi paper, which allows them to withstand tension.

"Suzuki Mohei Shoten" is a traditional lantern shop founded in 1865 and, whilst maintaining their traditional techniques, offers modern lanterns made for the contemporary household, with motifs such as birds, crescent moons, and stars. Here, visitors can easily experience the authentic lantern production process.



### Come to Yuki, the home of tsumugi (pongee)

"Yuki-tsumugi" is known as the oldest silk fabrics in Japan, originated in Yuki region during the Nara Period (8th century), and the technique employed is an Important Intangible Cultural Properties of Japan, and an UNESCO Intangible Cultural Heritage. At "KIRAKU", visitors may experience the touch of Yuki-tsumugi fabric woven by the artisans' hands. "Yuki-tsumugi" is one of our country's traditional handicraft. How would you like to wear a Yuki-tsumugi kimono and stroll through Yuki, a city where warehouses and townhouses full of historical value still remain?



結城紬着付処「着楽」  
Kimono Dressing Room "KIRAKU"



# 2 日本古来の武道を体験

*Experience ancient Japanese martial arts*

## 水戸東武館〔水戸市〕 *Mito Toubukan (Mito City)*

### 武道を伝承する歴史ある道場

水戸東武館は、日本の伝統文化である剣道・なぎなた道・居合道を正しく後世に伝承するための修練に努める、茨城県を代表する道場です。水戸藩の藩校である弘道館より「文武不岐・学業一致」の精神を受け継ぎ、礼節を尊び、たくましい身体と強固な精神力を養うよう実践しています。武道を初めて体験する方でも、師範の熱意ある指導の下、『心・技・体』すべての成長を体感できます。

武道体験 | 所要時間 ▶ 90分 / 人数制限 ▶ 要相談 / 料金 ▶ 講師人数による

Martial arts trial practice | [Required time] ▶ 90 min. / [Capacity] ▶ Consultation needed / [Fee] ▶ Depends on number of instructors

## 合気神社〔笠間市〕 *Aiki Shrine (Kasama City)*

### 世界唯一の合気道の神社

合気道は、開祖・植芝盛平翁(1883～1969)が日本伝統武術の奥義を究め、創始した現代武道です。体さばきと呼吸力から生まれる技によって、心身の錬成を図ることを目的としています。合気神社は、植芝盛平翁が合気道を完成させた地として創建し、「合気道の産屋」と称した、合気道に関する世界で唯一の神社です。日本古来の武術から発展し、心身鍛錬のための「和の武道」として、今や世界各地に広がりを見せる合気道。世界中から稽古者が訪れる聖地で合気道を体験することができます。

武道体験 | 所要時間 ▶ 30～90分 / 人数制限 ▶ 要相談 / 料金 ▶ 要相談

Martial arts trial practice | [Required time] ▶ 30 to 90 min. / [Capacity] ▶ Consultation needed / [Fee] ▶ Consultation needed

### 水戸東武館

*Mito Toubukan*







### *A historic dojo that inherits Japanese martial arts*

Mito Toubukan is a dojo for training the traditional arts of kendo, naginatado, and iaido, and is representative of Japan's efforts to properly transmit such culture to future generations.

The dojo inherited the "literary and military as one: unity of study" mentality from Kodokan, a school from old Mito Domain, thus nurturing people to develop robust body and mind while valuing civility. Under the instructor's enthusiastic guidance, even those who are coming into contact with martial arts for the first time may further develop "mind, technique, and body".

To experience the spirit of martial arts at ancient and noble Mito is a must.



### *The only Aikido shrine in the world*

Aikido is a modern martial art created by Mr. Morihei Ueshiba (1883–1969), "the Founder", upon mastering the secrets of Japanese traditional martial arts. Its objective is to train mind and body through techniques born from body control and "breath power".

Aiki Shrine, or "Aikido's Birthplace", was built by Mr. Ueshiba on the land where Aikido would come to be perfected. Developed from ancient Japanese martial arts, aikido has now spread through the world as the "martial art of harmony", used to train mind and body. Only in Ibaraki can you experience Aikido in the sacred land visited by practitioners from all across the world.





# 3 寺院、滝での 修行体験

*Visit temples, or experience waterfall meditation*



## 月待の滝 [大子町]

*Tsukimachi Waterfall (Daigo Town)*

### 滝行でパワーチャージ

古来より「滝行」は、穢れを清め、自らと向き合い強い精神力を磨くものとして行われてきました。『月待の滝』は、高さ17メートル、幅12メートルの滝。ストレス解消や特別な体験をしたい方など、初心者の方でも安心して挑戦することができます。また、安産、子育て、開運を祈る胎内観音が祀られ、「親子滝」とも呼ばれています。滝の周辺にはたくさんのもみじが植えられ、紅葉の季節の美しさは格別。冬には凍結した滝を見ることができるかもしれません。また、『月待の滝 もみじ苑』では四季折々の風景を楽しみながら、手打ちそばや天然水かき氷、流しそめんなどをお召し上がりいただけます。

### *A waterfall meditation to recharge your body & soul*

Since times of old, people have meditated under waterfalls for purification, self-reflection, and improving mental power.

"Tsukimachi no Taki", a 17 m tall, 12 m wide waterfall, is suitable even for beginners who seek stress relief, or just a special experience. It is also known as the "parent and child waterfall", for it enshrines Tainai Kannon, Buddhist goddess who prays for safe delivery, child rearing, and good luck.

The spot is particularly beautiful in fall since there are many maples planted here. In winter, it might even be possible to see a frozen waterfall.

Also, at the "Momijien" restaurant visitors may take in the view of each season while enjoying handmade soba, shaved spring water ice, or nagashi somen noodles.

滝行体験 | 所要時間 ▶ 30分 / 人数制限 ▶ 要相談  
料 金 ▶ お一人 5,000円

Waterfall meditation experience (reservation needed) | [Required time] ▶ 30 min.  
[Capacity] ▶ Consultation needed  
[Fee] ▶ 5,000 JPY

## 稲田禅房西念寺 [笠間市]

*Inada-Zembo Sainenji (Kasama City)*

### 浄土真宗発祥の地で宿坊体験

稲田禅房西念寺は、親鸞聖人が約20年間居住し『教行信証』の草稿を1224年に完成させた「稲田草庵」跡に建立された寺院で、ここが「浄土真宗発祥の地」とされています。聖人は、この地で恵信尼公など家族と生活しつつ東国布教を進めました。巨木に囲まれた境内に残る数多くの史跡が往時を伝えています。中でも「お葉付き銀杏」は樹齢数百年を数え、県の天然記念物に指定されています。付属する宿坊に泊まり朝のお勤めに参加して僧侶の話を聞くなど、仏教文化に触れることができます。

### *Experience a stay at the birthplace of Shin Buddhism*

Inada-Zembo Sainenji Temple was erected on the site of Inada-Souan, a cottage where St. Shinran resided for about 20 years and completed his "Kyogyoshinsho" manuscript, making this "the birthplace of Shin Buddhism". While living here with his wife Eshinni and the rest of his family, St. Shinran spread his faith in the North Kanto Region, Japan. Surrounded by large trees, the many historic spots within the temple grounds tell us of the past; the "Ohatsuki", for example, a centuries-old ginkgo tree, is a natural treasure of the prefecture. Visitors may stay at this temple's lodgings and experience Buddhist culture, such as by aiding in the morning chores or listening to the monks teachings.

参拝 | 所要時間 ▶ 1泊2日  
宿坊宿泊 | 人数制限 ▶ (宿泊) 10~50名程度・(昼食) 10~100名程度  
散策 | 料 金 ▶ お一人(1泊2食) 7,700円・(素泊まり) 4,950円  
研修会 | (昼食) 1,320~5,500円

Praying, accommodations, stroll, and training course | [Required time] ▶ 2 days / 1 night  
[Capacity] ▶ Stay: around 10 to 50 guests;  
Lunch: around 10 to 100 persons  
[Fee] ▶ 7,700 JPY per night, with two meals included (4,950 JPY without meals);  
Lunch: 1,320 to 5,500 JPY



月待の滝  
*Tsukimachi Waterfall*



稲田禅房西念寺  
*Inada-Zembo Sainenji*





# 4 日本の 宴会文化を体験

*Experience Japan's banquet culture*



## 山口楼本店〔水戸市〕

*Yamaguchirou (Mito City)*

### 老舗料亭で味わう四季の恵みと伝統芸能

明治5年(1872年)に創業した、茨城県を代表する老舗料亭の一つ。常陸牛やあんこう等、茨城で育まれた多彩な食材と、洗練された料理人の技が織りなす絶品料理をご堪能いただけます。また、お食事とともに「水戸芸能士 舞方」の舞踊観賞やお座敷遊び体験、伝統芸能である「水戸大神楽」の獅子舞や傘回しなどの曲芸など、歴史のまち水戸ならではの文化を体験することができます。

### *Savor the four seasons and traditional arts in a long-established Japanese restaurant*

Founded in 1872, Yamaguchirou is one of the long-established restaurants representative of Ibaraki. You can enjoy the exquisite dishes featuring Hitachi beef, monkfish, and a variety of other ingredients from Ibaraki, all crafted by the artful hands of seasoned chefs. Along with the meal, you may also experience culture in a way only possible at historical Mito: "Mito Geinoshi Maikata" dances, geisha entertainment, and "Mito Daikagura" (traditional acrobatic arts such as the lion dance and skilful umbrella twirling).

水戸芸能士 舞方	所要時間 ▶ 120分 / 人数制限 ▶ 2名〜 / 料金 ▶ 舞方1名あたり2時間 15,180円
水戸大神楽	所要時間 ▶ 120分 / 人数制限 ▶ 2名〜 / 料金 ▶ 75,900円

※料理 15,015円〜、飲み放題 2,750円〜

Mito Geinoshi Maikata dance	[Required time] ▶ 120 min. [Capacity] ▶ 2 or more persons [Fee] ▶ 15,180 JPY per performer (for 2 hours)
Mito Daikagura acrobatics	[Required time] ▶ 120 min. [Capacity] ▶ 2 or more persons [Fee] ▶ 75,900 JPY

\*Meal: starting from 15,015 JPY; All you can drink: starting from 2,750 JPY  
\*Except Sundays and holidays

## 霞月楼〔土浦市〕

*Kagetsurou (Tsuchiura City)*

### 霞ヶ浦の船あそび

土浦の地で100年以上愛され続ける老舗料亭。1889年の創業以来、ドイツの巨大飛行船ツェッペリン伯号が飛来したほか、アメリカの冒険飛行家チャールズ・リンドバーグなど、国内外の要人が多数訪れています。霞月楼が所有する土浦唯一の屋形船にて、広大な霞ヶ浦を一望しつつ、湖上の非日常空間で季節の食材を織り成す本格会席料理をご堪能ください。

### *Boating at kasumigaura*

Founded in 1889, this traditional restaurant has received the affection of Tsuchiura citizens for over a century. The restaurant proudly represents Ibaraki with its long history, and has welcomed many famous individuals both national and international, including American aviator Charles Lindbergh and members of Graf Zeppelin, the German airship. With a breath-taking view of Lake Kasumigaura and authentic kaiseki cuisine crafted with seasonal ingredients, you are sure to be taken to a world of fantasy on the one and only houseboat in Tsuchiura owned by Kagetsurou.

屋形船体験	所要時間 ▶ 120分 人数制限 ▶ 10〜30名 料 金 ▶ お一人 15,000円
-------	---

Houseboat experience	[Required time] ▶ 120 min. [Capacity] ▶ 10 to 30 persons [Fee] ▶ 15,000 JPY
----------------------	---



山口楼 舞方衆  
Yamaguchirou



霞月楼 屋形船  
Kagetsurou



# 5 農業体験で 田舎を満喫

*Fully enjoy the countryside via a farming workshop*



らぽぽ なめがた  
ファーマーズヴィレッジ  
〔行方市〕  
Lapoppo Namegata  
Farmers Village  
(Namegata City)

## らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ 〔行方市〕

*Lapoppo Namegata Farmers Village (Namegata City)*

### 豊かな自然が生み出した農業のテーマパーク

廃校になった小学校をリノベーションした体験型農業テーマパーク。行方市の特産品であるさつまいもを主要コンテンツとした様々な体験プログラムを提供しています。やきいもミュージアム、さつまいも工場、料理教室、農業体験、グランピングが楽しめるほか、自然体験を通じた「ファームミーティング」が開催できます。作物の収穫やキャンプ体験、謎解きゲーム等のアクティビティを通じたチームビルディングに取り組んでみませんか。

### *An agricultural theme park born from Ibaraki's plentiful nature*

This interactive farm park was established after renovating an old elementary school building. Various interactive programs are available, with a focus on sweet potatoes, a specialty crop of Namegata. Besides enjoying the baked potato museum, sweet potato factory, culinary classes, farming workshops, and glamping, visitors can also hold "farm meetings" in natural surroundings. How would you like to try team building activities such as harvesting crops, glamping, or playing mystery-solving games?

ファーム ミーティング	所用時間 ▶ 要相談 人数制限 ▶ 要相談 料 金 ▶ 要相談
----------------	---------------------------------------

Farm meeting	[Time, capacity, fees, etc.] ▶ Consultation needed
-----------------	---



## らぽぽ なめがたファーマーズヴィレッジ *Lapoppo Namegata Farmers Village*





# 最先端の 科学技術を体感

Experience state-of-the-art science and technology



## サイバーダイnstudio [つくば市]

CYBERDYNE STUDIO (Tsukuba City)

### 装着型サイボーグ HAL®で叶える豊かな生活

超高齢社会が直面する様々な社会課題の解決に向け、筑波大学発ベンチャーとして誕生したCYBERDYNE(株)。開発したHAL®(Hybrid Assistive Limb®)は、身体機能を改善・補助・拡張・再生することができる世界初の装着型サイボーグです。医療用HAL®は、日米欧のほか、アジア・中東領域でも医療機器として展開されています。サイバーダイnstudioでは、HAL®の使用分野や動作原理を学ぶことができるほか、下肢タイプもしくは腰タイプの装着体験を通じ、動作アシストを体感できます。

#### A richer life made possible by Wearable Cyborg HAL

CYBERDYNE Inc. was born as a Tsukuba University venture aiming to solve the various social problems faced by a super-aged society. HAL (Hybrid Assistive Limb) was developed here as a wearable Cyborg-type product that can improve, support, expand, and restore physical functions. Medical HAL is being used as a medical device, not just in Japan, the States and Europe, but also in Asia and the Middle East.

At CYBERDYNE STUDIO, visitors may learn about the motion principles and fields of application for HAL, and even try on the lower-limb or lumbar types and experience the movement support firsthand.

HAL®  
下肢タイプ  
装着体験  
所用時間 ▶ 90~120分 (人数により変動) / 人数制限 ▶ 1~4名  
料 金 ▶ 装着者1名あたり 15,000円  
適用サイズ ▶ 体重80kg以下・身長145-185cm程度の方

HAL®  
腰タイプ  
装着体験  
所用時間 ▶ 45~60分 (人数により変動) / 人数制限 ▶ 1~4名  
料 金 ▶ 装着者2名まで 10,000円・追加1名につき3,000円  
適用サイズ ▶ 腹囲120cm以下の方

※火~金曜日 10:00~18:00 ※5名以上の団体見学については要相談。

Lower limb  
type HAL  
try-on  
experience  
[Required time] ▶ 90 to 120 min. (depends on number of persons)  
[Capacity] ▶ 1 to 4 persons  
[Fee] ▶ 15,000 JPY per wearer  
[Size restrictions] ▶ Weight: 80 kg or less; Height: around 145-185 cm

Lumbar  
type HAL  
try-on  
experience  
[Required time] ▶ 45 to 60 min. (depends on number of persons)  
[Capacity] ▶ 1 to 4 persons  
[Fee] ▶ 10,000 JPY for up to two wearers 3,000 JPY for each additional person  
[Size restrictions] ▶ Waist circumference: 120 cm or less

\*From 10:00 to 18:00 between Tuesdays and Fridays

\*Consultation is required for tours of 5 or more persons.

## 防災科学技術研究所 [つくば市]

National Research Institute for Earth Science and Disaster Resilience (NIED)(Tsukuba City)

### 生きる、を支える科学技術

防災科学技術研究所は、「生きる、を支える科学技術」をアイデンティティとし、あらゆる種類の自然災害を対象に、予測・予防・対応・回復のすべての段階について総合的な研究開発を進めている国立研究開発法人です。防災科学技術研究所の見学プログラムでは、研究所紹介映像上映のほか、揺れと同期した映像を見ながら多種多様な地震の揺れを体感できる「地震ザブトン」体験、世界で二番目の面積の振動台である「大型耐震実験施設」、15mm~300mm/hの雨を降らせ、土砂・洪水災害などに関する実験を行うことができる世界最大級の「大型降雨実験施設」の見学が可能です。

#### "Science for Resilience"

As a national research and development agency, NIED is working on comprehensive research and development for all kinds of natural hazards in all phases of disaster management—prediction, prevention, response and recovery—with our identity "Science for Resilience."

NIED's tour program starts with an introductory movie of the institute, followed by "Jishin the Vuton", a simulator for visually and physically experiencing many different types of earthquakes. Visitors can also tour the "Large-scale Earthquake Simulator", the second largest shaking table in the world (area-wise), and the "Large-scale Rainfall Simulator", one of the world's largest rainfall simulator that can reproduce rainfall of 15-300 mm/h and conduct research into water-related hazards.

見学 所用時間 ▶ 80分  
人数制限 ▶ 20人以上60人以下の団体 / 料金 ▶ 無料  
※原則、「大型耐震実験施設」及び「大型降雨実験施設」の稼働状態を見ることはできません。

Tour [Required time] ▶ 80 min.  
[Capacity] ▶ Groups of 20 to 60 persons  
[Fee] ▶ Free of charge  
\*The "Large-scale Earthquake Simulator" and the "Large-scale Rainfall Simulator" may not be seen during the tour if they are in operation.





# 7 茨城の匠の技に触れる

*Experience Ibaraki's craftsmanship*

## 桂雛 [城里町]

*Katsurabina (Shirosato Town)*

### 雛人形～守られ続ける伝統工法～

茨城県伝統工芸品、そして茨城県城里町無形文化財に指定されている「桂雛」。三代目の小佐畑孝雄氏が、初代から続く伝統工法を守りながら更なる芸術性を追求。胴組から振付まですべて手作業により製作しています。

そんな匠の技を目の前で体感できるほか、ショールームでは、本場結城紬の装束を纏った桂雛に、大子漆が塗られた飾台、西ノ内和紙で作られた屏風など、茨城県の伝統工芸品をふんだんに使用した雛飾りがご覧いただけます。

工房見学 所要時間 ▶ 要相談 / 人数制限 ▶ 要相談 / 料金 ▶ 要相談

Studio tour [Time, capacity, fees, etc.] ▶ Consultation needed

## 器而庵 [大子町]

*Kijian (Daigo Town)*

### 大子漆の輝きを100年先の未来へ

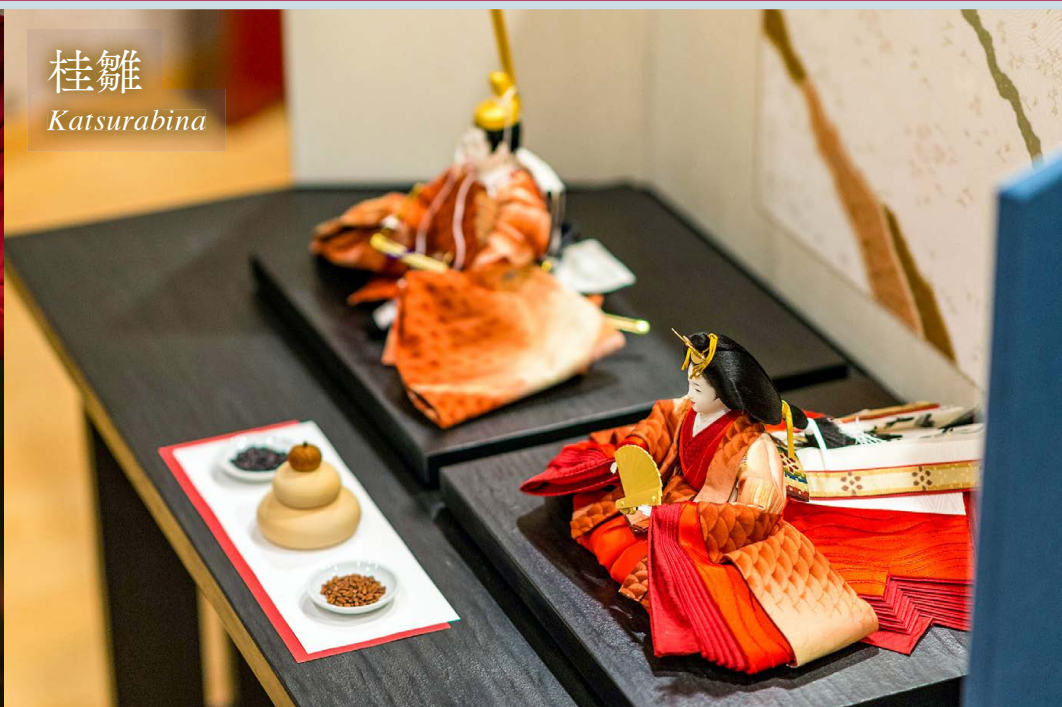
茨城県は岩手県に次いで全国第2位の漆産出県で、そのほとんどを大子町で生産。大子漆は圧倒的に透明度が高く、上質で美しい艶が最大の特徴です。大子漆に魅せられた辻徹氏は、2010年に「器而庵」という漆器ブランドを立ち上げました。自ら育てた木から漆を掻き、自分の作品に手作業で丁寧に漆を塗って仕上げます。使い込むほどに艶が出て色鮮やかになる漆器は、まさに一生もの。明治29年(1896年)に建てられた見世蔵を活用した店舗の空間が、その魅力を更に引き立てます。こだわりの職人技と、漆器の魅力をご堪能ください。

工房見学(常陸大宮市上檜沢) 所要時間 ▶ 20～40分 / 人数制限 ▶ 要相談(10人～20人) / 料金 ▶ 要相談(見学は無料)

Studio tour (Kamihizawa, Hitachiomiya City) [Required time] ▶ 20 to 40 min. / [Capacity] ▶ Consultation needed (10 to 20 persons)  
[Fee] ▶ Consultation needed (tours are free)



桂雛  
Katsurabina







### *Hina dolls and their inherited traditional crafting*

The "Katsurabina" dolls are a local handicraft of Ibaraki, and a designated intangible cultural heritage of Shirosato Town. Mr. Takao Kosahata, the third generation master of his shop, pursues deeper artistry while preserving the traditional techniques inherited from his predecessors. From assembling the body to finalizing posture, everything is done by hand.

You will be captivated as you observe such craftsmanship firsthand. The tour can also take you to the showroom where you can see displays of dolls with abundant decorations from Ibaraki, such as the Katsurabina's authentic Yūki silk garments, display stands painted with Daigo lacquer, and folding screens made with Nishinouchi paper.



### *Passing the brilliance of Daigo lacquer to the next Century*

Ibaraki has the second largest production of lacquer in Japan (behind only Iwate), most of which comes from Daigo Town. Daigo lacquer is distinguished by its incredible transparency and elegant luster.

Mr. Tsuji Tohru, enchanted by such lacquer, created in 2010 the "Kijian" brand of lacquer ware. He extracts the lacquer from trees he has grown himself, and then manually applies it to his own works. The more the articles get used, the more vivid and lustrous they become, making them a life-long item. Using an old store building constructed in 1896, the shop's atmosphere further elevates the works' allure. Allow yourself to be fascinated by the artisan's perfected skills and the charm of his lacquer ware.





# 8 茨城の発酵文化を学ぶ

*Learn about Ibaraki's fermentation culture*

## 稲葉酒造 [つくば市]

*Inaba Shuzo (Tsukuba City)*

### 伝統ある酒蔵でペアリング

慶応3年(1867年)、筑波山麓の恵まれた米と敷地内の湧水を利用して稲葉酒造の酒造りは始まりました。一つひとつ手造りにこだわり、手造りでしか醸すことのできない味わいを、地の「米」地の「水」地の「人」を一番に、筑波山麓の風土を感じられるよう、質の高い日本酒を造っています。酒蔵見学では、稲葉酒造の歴史や酒造り、日本酒の楽しみ方を、実際に利き酒をしながら楽しむことができます。また、日本酒ペアリングディナーは、歴史ある蔵の中で、蔵元や蔵人によるお酒の説明を聞きながら、美味しいお料理(和食もしくは洋食)と、6〜8種類程度の日本酒のペアリングをご堪能いただけます。

### Sake food pairing experience at a traditional brewery

It was in 1867 that sake production began at the foot of Mt. Tsukuba, taking advantage of the plentiful rice and spring water found within the brewery's grounds. The meticulous manual brewing guarantees production of high-quality sake with a flavor that cannot be achieved through machines. The brewers' desire is for people to taste and feel the land's rice, water and people that make up the essence of Mt. Tsukuba's base. In the tour, visitors may learn about Inaba Shuzo's history and sake production methods, and how to better enjoy sake while tasting different brews. In the sake food pairing dinner, visitors can satisfy their palates by pairing from 6 to 8 varieties of sake with delicious dishes (either of Japanese or Western cuisine) while interesting explanations are given by brewery personnels.

酒蔵見学  
(きき酒3種・  
和風ナッツ付)

所要時間 ▶ 45分  
人数制限 ▶ 8〜20名 / 料金 ▶ お一人 1,650円

日本酒  
ペアリングディナー

所要時間 ▶ 90〜120分  
人数制限 ▶ 8〜16名(1日1組限定) / 料金 ▶ 22,000円〜  
※水曜定休

Brewery tour  
(includes tasting of 3  
varieties of sake, and  
Japanese-style nuts)

[Required time] ▶ 45 min.  
[Capacity] ▶ 8 to 20 persons  
[Fee] ▶ 1,650 JPY

Sake food pairing  
dinner

[Required time] ▶ 90 to 120 min.  
[Capacity] ▶ 8 to 16 persons (limited to 1 group per day)  
[Fee] ▶ Starting from 22,000 JPY

\*Closed on Wednesdays

## 黒澤醤油店 [ひたちなか市]

*Kurosawa Shoyuten (Hitachinaka City)*

### 茨城県産木桶で熟成させる天然醸造醤油

1906年、常陸の国の黒澤仁右衛門が穀物商を営み、豊富な材料を元に醤油や味噌を造ったのが始まり。古さを生かしながらもモダンな演出をした蔵で、歴代の醤油ラベルを展示し、歴史ギャラリーのように黒澤醤油店100年の歩みを伝えています。醤油のもと、もろみは、桶に仕込まれて春夏秋冬の一年間を過ごし、味と色と香りを深めます。ぜひ、百年の伝統と味わいをお試ください。

### Naturally fermented soy sauce, matured for one year in Ibaraki-made wooden barrels

Founded in 1906, Kurosawa Shoyuten has a history of over 110 years. Niemon Kurosawa, a grain dealer from former Hitachi Province, started the business by making soy sauce and miso from his abundance of ingredients. In the warehouse, where old and modern intermingle, soy sauce labels of all generations are displayed, and there is an exhibition gallery that tells the century-old history of Kurosawa Shoyuten.

Fermenting mash, the base for soy sauce, is brewed in a barrel for an entire year, deepening its taste, color and scent. We hope you can enjoy this century-old flavor and tradition.

醤油屋の  
諸味つき体験

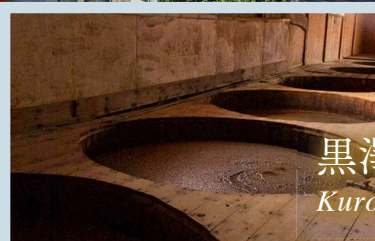
所要時間 ▶ 60分  
人数制限 ▶ 4〜20名(見学時間により諸味つき体験人数制限あり)  
料 金 ▶ お一人 1,650円(お土産付)

Soy sauce shop's  
fermenting  
mash stirring  
experience

[Required time] ▶ 60 min.  
[Capacity] ▶ 4 to 20 persons (restrictions apply  
on experience with fermenting mash  
depending on visiting hours)  
[Fee] ▶ 1,650 JPY (includes gifts)



稲葉酒造  
Inaba Shuzo



黒澤醤油店  
Kurosawa Shoyuten







## たつご味噌醸造 [高萩市]

*Tatsugo Miso Brewery (Takahagi City)*

### 創業より変わらぬ味噌づくり

安政元年（1854年）、水戸藩目付家老中山備前守が治める二万五千石の城下に、たつご味噌醸造は創業しました。屋敷森に囲まれた庭園も見どころの一つで、歴史が醸し出す味噌の風味は豊かでいて奥ゆかしく、唯一無二です。創業以来受け継いでいる土蔵の見学、また百年以上も変わらず続けた伝統の製法を体験することが出来ます。

### Miso fermentation in a brewery dated back in 1854

In 1854, Tatsugo Miso Brewery was founded in a large castle town in Mito Domain, which was under the rule of Nobuyoshi Nakayama, a top-ranking samurai official and censor. With a garden surrounded by woods as one of the brewery's charms, the history behind the fermented miso is unmatched with its rich and refined flavor. It is said that such miso production is even akin to an art form. You can tour the storehouse running since its foundation and observe their traditional production process that remains unchanged for over a century.

味噌づくり 体験	所要時間 ▶ 90分（1月～6月頃に限る）
	人数制限 ▶ 要相談（事前持ち物あり）15名以上で貸切可能
	料 金 ▶ お一人 4,800円
	※原料価格の変動により費用の変更あり ※2週間前までに予約、日程要相談 ※工場見学の所要時間は30分程度（無料）

Miso production experience	[Required time] ▶ 90 min. (Jan – Jun period only)
	[Capacity] ▶ Consultation needed (there are items that must be prepared in advance); private tours available for groups of at least 15 persons.
	[Fee] ▶ 4,800 JPY
	*Fee may change depending on fluctuation of ingredient price. *Reservations must be done 2 weeks in advance; consultation needed regarding dates *Around 30 min. required for factory tour (free of charge)

## タカノフーズ [小美玉市]

*Takano Foods (Omitama City)*

### 茨城のソウルフード「納豆」

古くから納豆生産が盛んな茨城県。タカノフーズの『おかめ納豆』は、国内シェアNo.1を誇っています。工場見学では、大豆から納豆が作られ、パッケージされるまでの工程はもちろんのこと、試食コーナーや直売店もあります。また、併設の「納豆博物館」では、納豆の歴史や、家庭で簡単に試せる納豆の作り方なども紹介されています。

### Ibaraki's soul food, "nattō"

Ibaraki Prefecture has been producing nattō (fermented soy beans) for a long time. Takano Foods produces "Okame Nattō" which holds the number one market share in Japan.

The factory tour shows you through the production process, from fermentation to packaging. You can also find a tasting spot and a shop.

In addition, there is also a "Nattō Museum" where you will find information about history of nattō and how to make nattō at home.

発酵文化体験	所要時間 ▶ 90分
	人数制限 ▶ 要相談
	料 金 ▶ 無料

Fermentation culture experience	[Required time] ▶ 90 min.
	[Capacity] ▶ Consultation needed
	[Fee] ▶ Free of charge







本ガイドに掲載のエクスカージョンプログラムについてはもちろんのこと、  
主催者様のニーズに合った施設・体験等をご提案致します。  
詳しくは、茨城県MICE誘致推進協議会までお問合せください。

In addition to the excursion programs mentioned in this guide,  
we also offer facilities and experiences that may better suit each organizer's particular needs.  
Please consult with the MICE Promotion Council of Ibaraki for further information.

《お問合せ》Inquiries

## 茨城県MICE誘致推進協議会

(茨城県営業戦略部国際観光課内)



〒310-8555 茨城県 水戸市 笠原町978-6  
Tel.029-301-3632 Fax.029-301-3608  
URL <https://mice.pref.ibaraki.jp/>

## MICE Promotion Council of Ibaraki

(In International Tourism Division Department of Business Strategy,  
Ibaraki Prefectural Government)



978-6, Kasaharacho, Mito, Ibaraki 310-8555 JAPAN  
Tel.+81-29-301-3632 Fax.+81-29-301-3608  
URL [https://mice.pref.ibaraki.jp/mice/mice\\_english/](https://mice.pref.ibaraki.jp/mice/mice_english/)