

クルマと一緒に楽しい暮らし

SUN SUN

さんさん

Ibaraki Toyopet
Magazine

vol.66
2023 SPRING

TAKE FREE



バックナンバーは
ホームページから
ご覧いただけます。

撮影協力：津軽河岸あと広場石の蔵

先進のクラウンがもたらす 豊かな時間 情緒溢れる水郷潮来ドライブ

Reporter



茨城トヨペットスタッフの
ジュリさん、アスカさん、サキコさん
(写真左から)

昨年発売された新型クラウン、もうご覧頂いたでしょうか。まささらな目で今の時代にあるべき姿を求め、斬新な姿に生まれ変わりました。そんなスタイリッシュなクラウンで今回訪れたのは、情緒溢れる潮来市です。

潮来を代表する観光地と言えば「水郷潮来あやめ園」です。アヤメの時期は5月下旬からまだ少し先ですが、3月、4月は前川沿いの桜、続いて鮮やかなピンクのツツジ、上品な紫色の藤棚など、アヤメ以外の花も艶やかです。アーチ型の水雲橋からは園全体を望むことができます。春の花と水がつくる水郷の風景をお楽しみください。

あやめ園から500mほど離れた「津軽河岸あつ広場」は、江戸時代に津軽藩が年貢米などの物資を江戸へ送る際の拠点として屋敷を構えていたところ。当時の雰囲気の色濃く残っています。房総半島をぐるりと回り込むよりも、ここで小さな船に乗り換えて利根川を経由した方が効率的だったのですね。物資の保管場所として使われていた石蔵が残されており、現在はカフェとして利用されています。

それが「カフェTsuganu」。重厚な大谷石でできたモダンで広々とした空間です。結婚式の披露宴会場としても使われています。おすすめは、「道の駅いたこ」で製造したジェラート(300円)や特産のマコモを使ったパウンドケーキ(300円)。津軽に因んで青森県産リンゴを使ったアップルパイ(500円)なども人気です。



01 | 水郷潮来あやめ園

例年5月下旬～6月下旬に行われる水郷潮来あやめまつり大会の会場。期間中は「嫁入り舟」「芸座舟の演奏」などのイベントを開催。「手漕ぎろ舟遊覧」（乗船場所は津軽河岸あと広場）は通年実施。

潮来市あやめ1-5

☎ 0299-63-1111（潮来市観光商工課）

🕒 終日入園自由 📍 近隣の市営駐車場をご利用ください。



02 | カフェ Tsugaru

津軽河岸あと広場周辺整備の一環として石蔵改修工事を実施。映像・音響設備を備え、観光の休憩所、市民のくつろぎの場として活用されている。

潮来市潮来705 津軽河岸あと広場

☎ 0299-94-2800

🕒 10:00～17:00 📍 [手漕ぎろ舟遊覧料]
大人1,000円、小学生500円、小学生未満無料 🕒 月曜（祝祭日の場合は翌日休）
📅 14台

CAR INFO.

新型クラウンの室内は座る人の心理を見つめて発想。全席特等席をゴールとしドライブの快適性を向上。



1. 津軽との縁を象徴する色鮮やかなねぶた飾り。2. 津軽河岸あと広場にて。3. 広々とした「カフェTsugaru」はレンタルスペースとしても利用できる。

※掲載写真は、周囲の状況に配慮した上、一時的にマスクを外して撮影しております。

セピア色の記憶がよみがえる
景色、音、香り



1.磯山家と親戚が同居していたという「水郷旧家磯山邸」縁側。2.「水郷旧家磯山邸」玄関。古き良き日本家屋の風情を残しつつ、畳の3間以外はモダンに改装。3.「潮来花嫁さん」の撮影場所としても使われている。宿泊者は広い庭でバーベキューが楽しめる。4.現代では難しい繊細な細工を施した建具も見どころ。5.親戚の家にでも来たような懐かしい雰囲気。

「津軽河岸あと広場」から道を一本隔てた町角に、「水郷旧家磯山邸」という古民家があります。120年以上前に建てられた元検事の邸宅をリノベーション。見事な梁やケヤキの柱、重厚感のある神棚など、内外に風格が感じられる建物です。中でも床の間横の書院に使われている建具には、制作に半年はかかると言われる繊細な技巧が施されています。

そつした建築当時の面影を少しでも残すようにしつつ、地方創生事業の認定を受けて耐震改修工事が行われました。現在は1日1組限定、1棟貸しの宿泊施設として活用されています。

基本的に素泊まりが前提で食事はないと思いますが、持ち込みはもちろんOK。バーベキューの仕出しの手配や朝食の予約など、相談に応じてもらえます。家族や友人とともに、古民家に暮らすように泊まってみる、そんな体験もいいですね。

さて次に向かったのは、潮来の名物と名高い「手焼せんべい」に「くら」です。道路から見えるガラス張りの作業場では、真っ赤におこした炭の炉の上で、手焼きの作業をしています。真夏には室温が50度を超えるそうで、猛暑と言われる日にも外へ出ると涼しく感じるのとか。

絶え間なく菜箸でひっくり返されるたびに煎餅のカラカラと乾いた音。焼けた



05 | 長勝寺 (臨済宗妙心寺派)

1185年創建。山号は海雲山。武運長久祈願、開運を念じて建てられた。「常陸七福神めぐり」の四番札所であり福祿寿を安置。事前申込にて日時の都合が合えば住職の法話が聴ける。

潮来市潮来 428
☎ 0299-62-3808
◎ 17台 (市営駐車場も利用可)



04 | 手焼せんべい にしくら

炭焼き煎餅は全部で8種類。包装紙のデザインは棟方志功の弟子、版画家の土屋正男が手がけたもので、「潮来にししくら手焼き煎餅」の手遊びを表現。

潮来市潮来 1086-33
☎ 0299-62-2286 ◎ 7:00~19:00
ⓧ 無休 ◎ 市営駐車場利用 90台



03 | 水郷旧家磯山邸

明治32年建築。1日1組限定 55,000円 (通年変動なし) で8名まで宿泊可能。時間貸しにも対応しており、コワーキングスペース、イベント利用、「嫁入り舟」の支度場所などにも活用されている。

潮来市潮来 595
☎ 0299-94-2800 ◎ 10:00~17:00
ⓧ 月曜 (祝祭日の場合は翌日休)、年末年始
◎ 14台

CAR INFO.

他にはない乗り心地と静けさ。思わず笑みがこぼれる加速。トヨタ伝統の2.5Lハイブリッドシステムが走りの喜びをさらに前進させる。



6.「手焼せんべい にしくら」は年中無休。毎朝5時には炭をおこす。7.味は、醤油、胡麻、海苔、唐がらし。すべて480円。8. 北条高時が寄進した銅鐘のために建てられた「長勝寺」の鐘楼。高さがあり建築物としても見事。9.「長勝寺」参道にて。

煎餅を秘伝のタレに浸ければ、ジューツと小さな音を立てて香ばしい匂いが立ち上ります。お店に並ぶ商品はすべてこうして手焼きでつくっているそうです。

米は地元の潮来産米を使用。初めての方はやはり基本の「醤油」(6枚入り480円)がおすすです。厚みがあつてしっかり堅い、昔ながらの正統派。噛んでるうちにお米の甘さとすっきりとした醤油の風味が口いっぱいに広がります。

「手焼せんべい にしくら」ご利用の際は、目の前の市営駐車場が利用できるの便利です。次の目的地はこの駐車場を

はさんで反対側にある「長勝寺」。クルマは市営駐車場に停めたままでも大丈夫です。さあ行ってみましょう。

「長勝寺」は潮来市の史跡めぐりには欠かせない場所。起こりは1185年で、源頼朝が鎌倉入りを前に武運長久を念じて創建した臨済宗の名刹です。阿弥陀三尊仏をまつる茅葺きの仏殿は、重厚で優美な雰囲気をつたえています。水戸光圀公の肝入りで、元禄期に山門、書院などの伽藍(寺の建物類)と共に修復整備され、当時のままの姿が残っています。

梵鐘は北条高時が寄進したもので、北

条氏が中国から招いた大鑑禪師に銘文を依頼しました。禅師は潮来の景色が故郷の水郷地帯の蘇州とよく似ていると、「客船夜泊常陸蘇城」という句を添えています。

仏殿に安置された阿弥陀三尊仏も、実にありがたいお姿をされています。普段扉は閉まっていることが多いのですが、例年あやめまつりの期間中は朝9時から午後5時まで開帳されていますので、確実にお参りしたい方は、ぜひ水郷潮来あやめまつりの期間中(例年5月下旬〜6月下旬)にご参拝ください。

※掲載写真は、周囲の状況に配慮した上、一時的にマスクを外して撮影しております。

忙しい時には見えなかったものに気づける
ゆったりとした時間の流れ



CAR INFO.

歴代クラウンの先入観を持たずにデザインされた新型クラウンは先例のない凛とした佇まい。大径タイヤを履いた新ジャンルカー。

1. どのお皿もカラフルに美しく盛り付けられた「ヨークプリンセス」のコース料理(ランチ3,300円～・奉仕料別)。2. 個室は部屋ごとに壁紙やインテリアが異なり、雰囲気の違いが楽しめる。3. メインに選んだ魚料理のお皿も盛り付けが華やか。4. 吹き抜けが広がる玄関ホール。5. 広々とした駐車場からお店まで、英国チェルシーのガーデニングを参考にした庭園を通して。



07 | 茨城県水郷県民の森

おすすめハイキングコース(1km、3km、4.5km)や総合案内施設を通じ、楽しみながら森林の役割などが学べる。
※園内で巣から落ちた雛鳥を見つけても決して触らないでください。
潮来市島須 3072-83 ☎0299-64-6420
☎ 8:30~17:00[4月~9月]、9:00~16:30[10月~3月] ④無休 ⑤174台



06 | ヨークプリンセス

ランチ、ディナー共に新鮮素材のコース料理を提供。客席はホール36席、個室(2~6名)4室ほか。完全予約制。定休日でも10名様から予約営業可能。
潮来市日の出2-4-3
☎0299-80-9555
☎ランチ11:30~15:00、ディナー18:00~21:00 ⑥水曜 ⑦30台

食事はがらりと趣向を変えて、フレンチといきましょう。本格的なジョージアン様式を取り入れた建物が異彩を放つ「ヨークプリンス」は、800坪もある広さに驚き、建物の豪華さに驚き、提供されるお料理の充実ぶりにも驚きです。

この日頂いたのは3,000円のコース。最初のプレートには16種類もの前菜が！さらに、たっぷり量のあるサラダにも数えきれないほどの食材が使われています。次いで、メインディッシュ、自家製のパンが3種類、デザートは盛合せとドリンクが付くコースです。前菜とデザートは何品も提供するの、誰にでも何かしらお好みのものが見つかるようにとの配慮から、質、量ともに大満足です。

客席は小さく、趣の異なる部屋に分かれており、30年かけて旅先で集めたヨーロッパの食器や小物が飾られています。「ゆっくりと時間をかけて食事を楽しんでほしい」とオーナーの茂木さん。

開店当初から宣伝は一切していませんが口コミで評判が伝わり、お祝いごとや披露宴などたいせつな行事の場としても利用されています。

ラストは「茨城県水郷県民の森」へ。大膳池、大生古墳群、行方平地林を有する広大なエリアには多くの動植物が生息しており、ハイキングコースを歩いて回るだけで自然に親しめる施設です。



6.「茨城県水郷県民の森」ビジターセンター前にて。7.センターのすぐ裏手、大膳池にかかる長さ85mの吊り橋。8.全国植樹祭の折にご来臨された上皇上皇后両陛下のお写真などを展示。9.飛び時に羽音がしないフクロウは見つけるのが難しい。センター内には可愛い雛鳥の写真やオブジェの展示も。



ビジターセンターからすぐ近くの大膳池へと向かう小道。

野鳥、植物、昆虫などの観察会を毎月開催。その時々専門家を招き、園内を散策しながら動植物の生態を観察しています。ここ数年はフクロウの子育ても観察対象です。フクロウは夜行性ですが、春の子育て中に限っては、日中雛鳥が飛び練習をしているところなどが観られるそう。時期は例年GWの少し前から始まり、GW中には巣立つていくそうです。ビジターセンターでは園内で撮影された野鳥やフクロウの写真が多数展示されており、その種類の多さに感動。この森が維持する自然はとても貴重なものだと感じられました。

水辺に始まり森で終えた充実の週末ドライブ、皆さまもぜひ！

※掲載写真は、周囲の状況に配慮した上、一時的にマスクを外して撮影しております。



D 茨城県水郷県民の森
今野 尚武 さん

当施設に散策に訪れた際は、できれば一番奥の平地林まで歩いてみてください。春夏の鬱蒼とした緑も良いですが、秋の紅葉、冬枯れの透き通った森もとても美しいですよ。



E 長勝寺
谷 明生 さん

「潮来大橋」や「北利根橋」の橋の上からの景色です。佐原方面に向かうと右側に、川の流れと遠くに筑波山が見えて、特に夕方の時間帯に通ると、きれいだなと思います。



C 手焼せんべいにしくら
塚本 孝子 さん

お隣の「長勝寺」さんです。春は桜、秋は紅葉が美しく、京都のお寺さんにも負けないぐらいの景色。潮来でナンバーワンだと思っています。



A (株)いたこ まちづくり観光事業部
多田 康人 さん

潮来内外から人が集まる「道の駅いたこ」です。新鮮野菜やおいしいものがたくさんあり、特に地元産の米粉を使ったベトナムのフォーはイチオシです。おいしいですよ！



B ヨークプリンセス
オーナーの茂木さんと
スタッフのお二人

「水郷トンボ公園」をおすすめします。水生植物が群生するビオトープがあり、絶滅危惧種のアサザなどが生息しています。静かな環境で、犬の散歩に来られる方も多いです。

〔今回の撮影車両〕

E-Four クラウン 2.5L CROSSOVER G “Advanced・Leather Package”(ハイブリッド車)

車両型式：6AA-AZSH35-AEXMB (I)
ボディカラー：プレシャスブロンズ

クラウン車両本体価格帯

4,350,000円 [E-Four 2.5L CROSSOVER X (ハイブリッド車)]～

6,400,000円 [E-Four 2.4L ターボ CROSSOVER RS “Advanced”(ハイブリッド車)]



車両に関する
詳しい情報は、
ホームページを
ご覧ください。



◎表示価格は全て消費税込みの価格です。◎価格はタイヤパンク応急修理キット付の価格です。詳しくは店舗スタッフまでお問い合わせください。◎価格には保険料・税金(消費税を除く)・自動車リサイクル料金・その他登録等に伴う費用等は含まれておりません。◎ボディカラーおよび内装色は撮影、印刷インキの関係で実際の色とは異なって見えることがあります。

豊かにくらそう

村田和寿さん
[鉾田市在住]



海沿いの平坦な土地一面に耕作地が広がる鉾田市。全国有数の農産物の生産地であり、品質にも定評があります。中でも、東京の一流ホテルなどから引く手あまたの村田農園のイチゴは別格といえる存在。スタッフから「パパさん」の愛称で慕われる代表の村田和寿さんに、イチゴにかけた半生について伺いました。

たくさんの人々の
想いやストーリーをのせて
「村田さん家のいちご」は、
真っ赤に色づき、輝きます。

今の農園を築く原動力となった 幼少時代の暮らし

私は、生まれ育った銚田の地でイチゴ農園「村田農園 MURATA'S FAMILY FARM」を運営しています。「村田さん家のいちご」としてお客さまに親しんでいただき、お陰さまで現在は帝国ホテル、ホテルオークラ、ウエスティン東京、ラ・ベットラ・ダ・オチアイといったホテルやレストラン、銀座千疋屋などの専門店と取り引きさせていただいています。

農園の敷地内には、イチゴを効率よく選別し素早くパック詰めを行うための建物や、スタッフのミーティングルームと研修生の住まいを兼ねた建物、そして、村田農園のショールームとして、完熟イチゴやイチゴを使ったフレッシュなドリンクなどを提供する「畑のラウンジハティハティ」があります。

そんな今の農園の様子から、ずっと順風満帆で来たのだらうと思われることも多いのですが、まったくそうではありません。父の代からメロンやイチゴの生産を始めましたが、当時は経済的に決して

豊かではありませんでした。茅葺き屋根だった実家を取り壊して新築を建て始めたものの、両親が交通事故に遭ったことなどから何年も完成せずに、かつて倉庫の屋根裏だったところに住んでいたこともありました。そんな時代を経験しているからこそ、私たちのイチゴを認めてくださった方々に応えようと、よりおいしくて、人の心に残るイチゴづくりを懸命に追い求めるようになったのかもしれない。

食べる人に想いを馳せることで さまざまなことが変化していく

自分たちがつくるイチゴに、ほかとは違う価値があると最初に意識させてくれたのは、首都圏の生協との取引先のご縁を頂いてからでした。消費者の方の率直な声を知る機会が増え、イチゴを食べてくださる方により自分たちの想いを届けようと、パッケージやパンフレットなどをいろいろな人に相談しながら工夫していくようになりました。

食べる側に想いを馳せれば、より安



ハウスの中でイチゴの状態をチェックする村田さん。「スタッフには、ハウスごとに収穫からパック詰めまですべての作業を担当させます」。皆がすべての作業を理解することで効率化が進み、何よりもイチゴへの愛情が増すという。

初めて銚田に足を運んでくれた 卸会社勤務のSさんのこと

現在、村田農園を支えているさまざまなノウハウ——イチゴの生産に始まり、パック詰め、加工品販売、マーケティング、ブランディング、チームづくりなどの知識・技術は、私がいるいろんな分野で知り合った方々に、一つずつ教えていただいたことばかりです。それらの蓄積に

よって今の「村田農園」があるという過言ではありません。

中でも忘れられない方がいます。その方に出会ったのは私が38歳のときでした。都内の青果卸会社に勤務するSさんが、うちのイチゴの評判を耳にして、実際にどんなふうに栽培しているのかを見に来てくれたことがありました。現場まで足を運ぶ人などまずいなかった時代のことです。上司の許可を



©村田農園





農園の入り口に建つ「畑のラウンジ ハティハティ」で「ママさん」と妻の恵子さんと。完熟状態で収穫したイチゴの他、特製ジャムや、『いちごスムージー』、『いちごシェイク』などの特製ドリンクを販売する(営業期間は11月～5月)。

得られず、あえて休日を選んで足を運んでくれたSさんは、私たちのイチゴ栽培について丁寧に確認していただけてました。その後、彼がさまざまなところでPRしてくれたお陰で、都内のホテルやパティスリー関係者に「村田さん家のいちご」の評判が一気に広まっていったのです。

彼がいなかったら、今の村田農園はなかったと思います。残念ながら若くして亡くなりましたが、今も感謝の想いは募るばかりです。私にとって命の恩人とも言える存在です。

たくさんの方の思いが支える「村田さん家のいちご」の味

うちのイチゴで自慢できることがあるとすれば、たくさんの方々の想いやストーリーをのせているということだと思います。Sさんの「こどもも喜ぶし、お母さんのお腹の中にいるときからうちのイチゴを食べていて今も大好き、といってくれるお子さん。ご夫婦で長い間食べてくださって、奥さまが亡くなった後も、月命日に必ず送ってほしい」とい

頼くださるご主人がいらついたり。働くスタッフも同じです。「MURATA'S FAMILY FARM」の名の通り、ここでは皆が家族のように信頼し合い、インドネシアからの実習生も日本人スタッフも皆がイチゴを我が子のように想って育て、収穫し、出荷しています。その想いこそが、「村田さん家のいちご」の味をつくっているのです。

「食食材の街匠の会」発足 農業を主体としたまちづくりを

2022年11月に、私を含む銚田市の農家13名によって、「食食材の街匠の会」を発足させました。きっかけは、銚田市は日本有数の農産物生産地であるのに、農業を継ぎたいと思っている子どもがほとんどいないことを痛感したからです。

す。これはまずい。現役で農業をする私たちが、匠としてのカッコいい姿を見せていなくては——。腹を決め、仲間と構想を練り、市や県の協力も得て、会として一歩を踏み出しました。

生まれ育ったこの地を、私は「食食材」をテーマにした「アグリランド」にしたいという夢を持っています。食食材を生産するカッコいい匠たちがいて、新鮮な食食材を扱う直売所やとびきりおいしい料理を提供する場があり、料理教室を開催したり、農業体験できる場所があったり。そんな場ができれば、多くの人が銚田に来る目的ができますよね。

農業を主体にしたまちづくりをぜひ実現させたい。そのために、この地で、胸を張って、真剣に、楽しく農業と向かい合っていく——それが、私にとって豊かに生きるということだと思います。



PROFILE

村田 和寿 むらた かずとし

銚田市(合併前の旧旭村)に生まれ育つ。高校卒業後に就農し、32歳で父から代表を承継。イチゴ専門農家として知識・技術の研鑽を重ね、栽培方法、マーケティングやブランディング、組織づくりなど経営全般において、従来のやり方を凌駕するアイデアを実現し、銚田市の農業界を牽引する存在に。2022年11月、「食食材の街匠の会」を立ち上げ、副会長として会を推進しながら、自身の構想する農業による地域活性化の実現に向け奔走する。
<https://www.murataichigo.com>

※掲載写真は、周囲の状況に配慮した上、一時的にマスクを外して撮影しております。



映画から誕生した看板メニュー

笠 間稲荷神社の大きな赤い鳥居を目印に、国道50号沿いにある「チャイナハウスあぶりこつと」。昭和47年にオープンした中華レストランです。現在は、先代の奥さま・古木文子さんが引き継ぎ、店の味を守っています。

料理は、国産の肉や野菜など、吟味した食材にこだわります。例えば、自家焙煎の胡麻と上質な練り胡麻を合わせた濃厚なスープが格別な担々麺。辛味を抑えつつも深い味わいがクセになる麻婆麺。皮から手づくりする具だくさんの餃子、パラパラとした炒め加減が絶妙なチャーハンなど、手間ひまかけた料理が並びます。

もう一つの注目メニューが、2009年に公開された映画「少年メリケンサック」の撮影地に選ばれたことを機に誕生した「少年メリケンサックセット」。焼飯、餃子、杏仁豆腐、小鉢、スープのセットで、今なお映画ファンが来店しているそうです。

「家庭的な雰囲気、常連さんが多い地域密着型の店です。皆さんの期待に応えられるよう、おいしい料理をつくり続けていきたい」と文子さん。長く愛されてきた店の味は、これから訪れる人を笑顔にしてくれることでしょう。

FILE:127

笠間市



チャイナハウス
あぶりこつと

少年メリケンサック
セット

1,380円



私が推薦しました！
谷中 規彦
[笠間大鳥居店]

幅広い客層のニーズに応える豊富なメニューを用意。広々と開放的な店内でゆっくり過ごすことができます。店名「あぶりこつと」は、店主の名前の「古」と「木」を合わせた「杏」から。閉店時間は、材料切れで早くなる場合も。



チャイナハウス あぶりこつと
笠間市石井3-1 ☎0296-72-0174
☎ 11:00～15:00(夜の営業は電話確認を)
☎ 月曜(祝日は営業) ☎ 15時

MENU

少年メリケンサックセット【写真A】…… 1,380円
担々麺【写真B】…… 980円
麻婆麺…… 880円
もつ煮込み…… 780円
焼餃子…… 500円

■ 推薦コメント

材料にこだわった料理はどれもおいしく、ボリューム満点。店主やスタッフの皆さんが親切で、居心地の良い雰囲気です。ロケ地に因んだメニューもおすすです。



店主の古木文子さん(右)と。



[写真C]

海の眺望が心地良いカフェ

高萩駅前で31年間営業した後、現在の場所に。店主の石川隆さん、喜美子さん夫妻がずっと心掛けてきたのは「いつも笑顔で、温かく」。そんな二人の変わらぬ優しさも、地元で愛され続けている理由なのでしょう。

目の前が海という絶好のロケーション。吹き抜けの開放感漂う店内は、南国の気分を満たされます。こちらは、創業44年を迎える人気のカフェ「詩恵里館」です。

9割が女性客という店の看板メニューの一つは、味にこだわるパフェ。おすすめの「モカパフェ」は、本格コーヒーでつくるゼリーやコーヒーパウダーでほろ苦さを効かせた大人の味と評判です。コーヒーが苦手の人には紅茶でつくる「ティーパフェ」も用意。料理は、太麺のモチモチ感とトマトケチャップ味が懐かしいナポリタン、コクと風味のあるミートソース、ジューシーなハンバーグなどが揃います。パフェと料理の両方をお得に味わいたいなら、「ミニパフェセット」がおすすめ。ほかに「氷温熟成豆」を使用したサイフォン式のブレンドコーヒーが人気。酸味と苦みのバランスの良い一杯です。

FILE:128

高萩市

しえりかん
詩恵里館

ロコモセット

1,600円



[写真D]

人気のナポリタンとチーズをはさんだ「焼きサンド」はボリューム満点。開店当初から提供する「ロコモセット」にも、ミニパフェとスープが付きます。ランチセット(6種類)は、ドリンクとサラダ付き。約50席を備える店内のほか、天気の良い日は愛犬と一緒に楽しめるテラス席もおすすめです。



詩恵里館

高萩市高浜町2-112-2
☎ 0293-22-5410
🕒 10:00～15:00LO
🚗 木曜 🕒 30台

MENU

ロコモセット[写真C] 1,600円
ナポリ&チーズ入焼きサンド[写真D] 750円
ミートソースセット 1,350円
ブレンドコーヒー 550円
モカパフェ 単品1,000円、ジャンボ1,250円

■ 推薦コメント

海を眺めながら、ゆっくりのんびり過ごせる喫茶店のような雰囲気が入っています。太麺のナポリタンやパフェなど、どれもボリュームで懐かしい味わいです。

私が推薦しました！

筒井 優輝
[日立田尻店]

店主の奥さま、石川喜美子さん(右)と。

タイヤの定期的なチェックはとても重要です！

ご存じですか？2021年JAFロードサービス出動理由。

1位「バッテリートラブル」87.9万件(約41%)、2位「タイヤトラブル」40.1万件(約18%)。

あれ？「タイヤは2位なの？」と思われた方、実はこの数値は一般道でのことで、

高速道路では「タイヤトラブル」2.1万件(約39%)で第1位なんです。

だからこそ、プロによる半年ごとの定期点検が重要になります。

溝の深さは充分か

乗用車の場合、車検に合格するためにスリップサイン(残溝1.6mm)が現われるまでという使用限度がありますが、残溝4.0mmから制動距離(※1)が伸び始めます。そのため茨城トヨペットでは、残溝3.0mmでの交換をおすすめします。

3.0mm

キズ・損傷はないか

走行中のタイヤは摩擦・熱・圧力など様々なストレスを受けており、タイヤに損傷があると最悪の場合バーストしてしまいます。タイヤの表面、側面にキズや変形がないか、異物が刺さっていないかチェックが必要です。

空気圧は不足していないか

タイヤの空気圧は1ヶ月に約5%低下すると言われています。空気圧不足のまま走行すると、燃費の悪化や走行性能の低下、偏摩耗(片側だけ減ったりする現象)やタイヤの損傷、交換サイクルが短くなる等、トラブルにつながる恐れがあります。高速道路のトラブルで多いスタンディングウェーブ現象(※2)も空気圧不足が主な原因です。空気圧は常に変化するため、2～3ヶ月に1度のチェックをおすすめします。

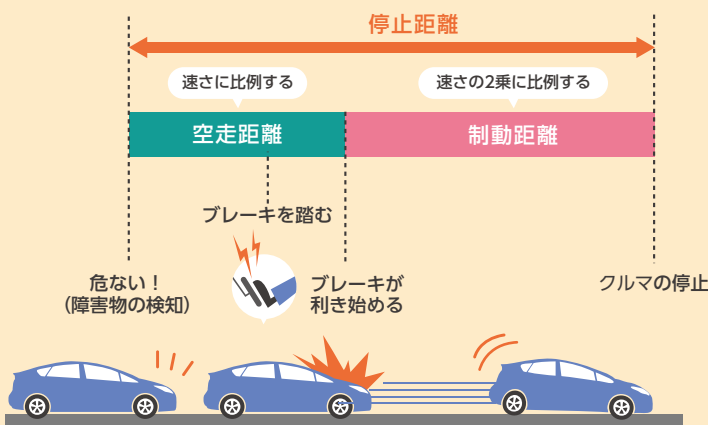
劣化はしていないか

タイヤは、ゴムやコード等さまざまな素材の組み合わせでできた精密機械のようなものです。長期間使用していると、ゴムの自然劣化を始め、環境や保管条件、使用状況によってさまざまな不具合が生じてきますので、5年経過したら要チェック。走行しなくても、直射日光、水、熱、油、オゾンなどの外的要因によって劣化が進行しますので、10年が経過したら交換をおすすめします。なお、スタッドレスタイヤの使用期間の目安は3年です。



例えば、衝突被害軽減ブレーキ搭載車であっても、タイヤの性能が落ちていれば当然従来の機能を発揮できず安全に停止できない場合がございます。

制動距離+空走距離=停止距離



※2 空気圧不足で連続したタイヤのたわみにより発熱し、最後にバーストしてしまう現象

※1

◆制動距離とは

ブレーキが利き始めてからクルマが停まるまでに走行する距離。運転者がブレーキを踏み、実際に利き始めるまでの間にクルマが走る距離のことです。制動距離はブレーキの踏み方に一番影響されます。強く踏めば踏むほど短くなります。また、制動距離が長くなる原因は、路面の状態、車両の重量、乗客数、積荷、タイヤの条件などで異なります。雨の日は、晴れの日に比べて制動距離が延びるので注意しましょう。

◆空走距離とは

運転者が危険を察知してからブレーキを踏むまでは、タイムラグがあり、その間にクルマが進んだ距離。空走距離が長くなる原因は運転者の疲労です。疲労で運転操作への反応が遅くなると、空走距離が長くなります。

快適！

カーライフの泉

タイヤの溝、ちよつとだけ見てみませんか？

「走る、曲がる、止まる」これらのクルマの基本動作に最もたいせつなものがタイヤです。性能の低下したタイヤで運転し続けていると事故を起こしやすくなりますので、ご自身が毎朝鏡を見るようにお出かけ前のチェックをおすすめします。

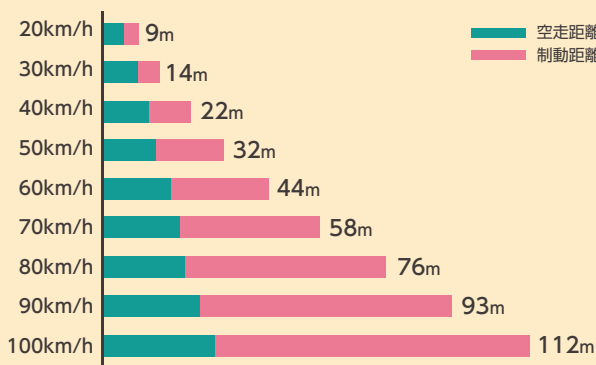


Service Network

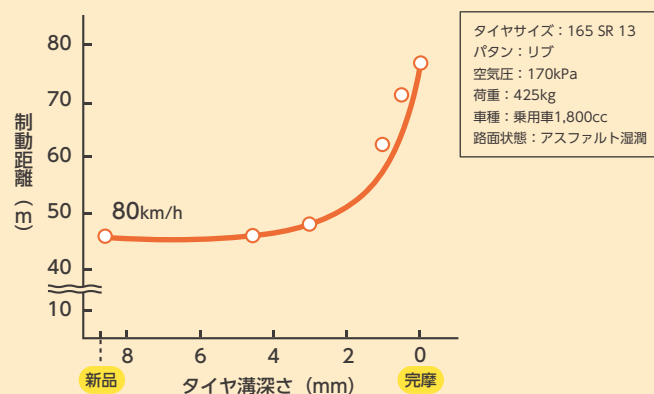
笠松運動公園店 ひたちなか市佐和2335-7 TEL.029-285-4111	大宮パイパス店 常陸大宮市泉517-6 TEL.0295-52-1171	大子パイパス店 久慈郡大子町池田1312-2 TEL.0295-72-5671	日立森山店 日立市森山町5-1-8 TEL.0294-52-6306	日立田尻店 日立市田尻町4-36-1 TEL.0294-42-9611	大津港店 北茨城市関南町神岡下339-1 TEL.0293-46-5551
つくば東大通り店 つくば市妻木745-2 TEL.029-852-3234	土浦荒川沖店 土浦市荒川沖471-1 TEL.029-842-1234	土浦並木店 土浦市上坂田1468 TEL.029-862-3111	アートタワー水戸店 水戸市泉町2-4-1 TEL.029-226-9311	水戸千波店 水戸市千波町2028-1 TEL.029-241-1121	ひたちなか昭和通り店 ひたちなか市中根888-1 TEL.029-272-5671
笠間大島居店 笠間市飯合100-1 TEL.0296-74-4511	竜ヶ崎出し山店 龍ヶ崎市野原79 TEL.0297-62-7631	牛久南店 牛久市牛久町822 TEL.029-873-3936	ひたち野うしく店 牛久市ひたち野東1-24-4 TEL.029-871-4361	1 つくば学園の森店 2 GR Garage つくば つくば市学園の森3-7-1 つくば市学園の森3-2 TEL.029-856-7211 TEL.029-859-5586	つくば西大橋店 つくば市西大橋648-3 TEL.029-858-2850

普通自動車の速度と停止距離の目安(路面が乾燥し、タイヤの状態が良い場合)

◆速度の違いによる停止距離の変化 (参考資料: JAF)



◆タイヤの溝深さと制動距離の関係 (参考資料: プリヂェンソン)



直線ブレーキテスト

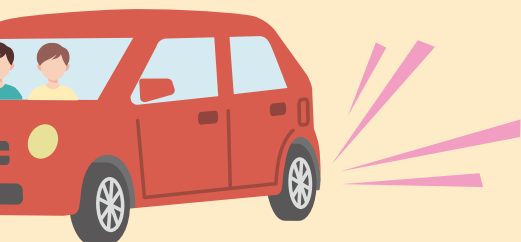
制動距離はタイヤの種類・状態と天候により大きく変化します。タイヤの状態や路面状況でどのように変化するか、その危険性について検証したテストを紹介します。

(参考資料: JAFユーザーテスト)

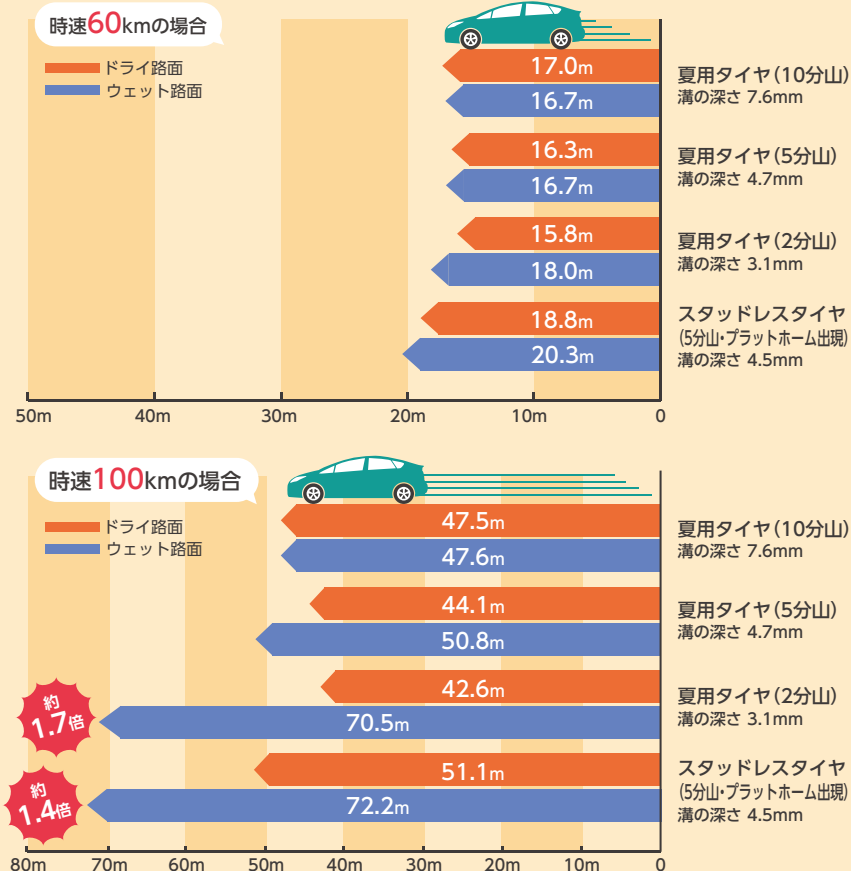


タイヤ溝減少により設置面積が増えるとタイヤのグリップ力が上がり制動距離が長くなります。また、溝減少はパンク、ロードノイズ、ハイドロプレーニング現象(※3)などのリスクを増加させます。

※3 ハイドロプレーニング現象とは、濡れた路面を高速で走行した際にタイヤと路面との間に水の膜ができることでクルマが浮いた状態になり、ハンドルやブレーキがコントロールできなくなる現象です。起こってしまったら、クルマの動きを制御することはできません。ハンドルは切らずにそのまま、ブレーキを踏まずにタイヤのグリップが自然に回復のを待ちましょう。



◆直線ブレーキテストの結果 (参考資料: JAF)



夏タイヤの場合ドライ路面とウェット路面では、タイヤ溝の深さと制動距離が反比例します。レース用のタイヤに溝がないのと同じ理由で、タイヤ溝が浅いとタイヤと地面との接地面積が増えグリップ力が上がるためです。「だったら雨の日に乗らなければ安全」と言うわけにはいきません。タイヤ溝が浅くなると空気漏れやパンクの危険性、走行の安定性が悪くなり大変危険です。

タイヤは、はがき1枚分の接地面積でクルマと搭乗者の安心・安全・快適なカーライフを支えています。

江戸崎店
 稲敷市江戸崎甲2561-1
 TEL.029-892-5671

潮来店
 潮来市上戸304-1
 TEL.0299-64-6010

神栖知手店
 神栖市知手3106-19
 TEL.0299-95-1121

神栖店
 神栖市堀割3-3-8
 TEL.0299-92-5420

小川野田店
 小美玉市川戸1353
 TEL.0299-58-2831

石岡東大橋店
 石岡市石岡2930
 TEL.0299-23-2291

坂東店
 坂東市辺田1402-73
 TEL.0297-36-0567

つくばみどりの店
 つくば市みどりの2-39-3
 TEL.029-836-8868

常総石下店
 常総市新石下1648-1
 TEL.0297-42-0567

下妻店
 下妻市田下661
 TEL.0296-43-3706

古河東牛谷店
 古河市東牛谷492-5
 TEL.0280-98-0500

筑西神分店
 筑西市神分393-1
 TEL.0296-24-5311

Jayapet

U-Carセンター 6号みのり店
 小美玉市西郷地1531-7
 TEL.0299-48-2070

U-Carセンター 6号水戸店
 東茨城郡茨城町長岡4255-3
 TEL.029-292-7221

U-Carセンター 土浦高津店
 土浦市上高津726-3
 TEL.029-823-6116

守谷松並店
 守谷市杉並2000-42
 TEL.0297-46-3511

6号取手店
 取手市井野台4-1-1
 TEL.0297-74-8111

「SUNSUN (さんさん)」には、^{さんさん} 燦々と輝く太陽の下で楽しむドライブのように、いつも明るく快適なカーライフを送ってほしいという想いが込められています。休日(=日曜日、英語で「SUNDAY」)のドライブを楽しみしてくれる情報誌を目指していきます。

「ハガキでの応募方法」

本誌付のハガキ(切手不要)にて、住所・氏名・生年月日・電話番号・職業・アンケートへのご回答(下記)・ご希望の店名をお選びの上、ご応募ください。

「応募締切」

2023年6月30日消印有効

当選の発表は、抽選の上、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。なお、発送時期は2023年8月中旬を予定しております。また、当選賞品の変更はできません。

ご応募された方の個人情報は、プライバシー保護を遵守し、収集させていただきます。お客様情報は、お客様とのお取引上での責任を果たすこと以外では使用しません。なお、賞品発送等の都合上、プレゼント当選者のご連絡先は賞品提供元へ報告させていただく場合がございますので、予めご了承ください。

SUNSUN 64号では、437通のご応募をいただき、誠にありがとうございました。

★掲載されている情報は、2023年3月1日時点のもので、取材先の都合等により、メニュー料金等が異なる場合がございます。表示価格はすべて消費税込みの価格です。また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間、休業日、営業形態等が異なる場合がございます。詳しくは各店・各施設のホームページ等でご確認のうえ、お出かけください。

PRESENT

読者プレゼントのお知らせ

本誌 SUNSUN では、毎回読者の皆様へ豪華プレゼントをご用意しております。本誌付ハガキまたはスマートフォンにて、必要事項(アンケートを含む)をご記入の上、ぜひご応募ください(切手不要)。



3
名様

A カフェ Tsugaru ろ舟遊覧チケット

[P.3]

「ぎっちらぎっちら」と櫓を漕ぐ音を聞きながらの前川遊覧コース(約30分)。水郷の情緒を存分に楽しめください。



1
名様

B 水郷旧家 磯山邸 宿泊割引券5000円分

[P.5]

暮らすように泊まる潮来の古民家宿。古き良き雰囲気を味わいつつも、水回りなどは快適に整備されています。Wi-Fiも完備。



2
名様

C ヨークプリンセス グルメチケット

[P.6]

3,300円分(ランチのみ)
重厚な扉を開けば、素敵な食事とイギリスの邸宅にのような非日常の時間が待っています。食事には奉仕料がかかります。



3
名様

D 手焼せんべいにしくろ 煎餅詰め合わせ

[P.5]

吟味した玄米と天然醸造のタレを使い、1枚1枚ころを込めて手焼する炭火焼きの煎餅。4種類をセットで。



3
名様

E チャイナハウス あがりこっ グルメチケット

[P.12]

2,000円分
茨城トヨペットスタッフいちおしの味をあなたに! グルメチケット2,000円分を3名様にプレゼントします。



3
名様

F 詩恵里館 グルメチケット

[P.13]

2,000円分
茨城トヨペットスタッフいちおしの味をあなたに! グルメチケット2,000円分を3名様にプレゼントします。

*グルメチケットはお釣りが出ませんので、予めご了承ください。

スマートフォンからも
ご応募いただけます!

応募
手順

- ① お手持ちの携帯電話ならびにスマートフォンで右のQRコードを読み取ってください。
- ② アンケート専用サイトに接続します。
- ③ アンケートへのご回答および、記入欄にご意見、必要事項等を書き込んでください。
- ④ 最後に、利用規約に同意のチェックを入れて、「送信」ボタンを押してください。

アンケート専用
サイトへのア
クセスはこちら



* QRコード読み取りアプリがダウンロードされていないと、コードの読み取りができないことがあります。

ダウンロードされていない方は、事前にQRコード読み取りアプリをダウンロードしていただくようお願い致します。

* 本企画へのご応募は、1号につきお一人様1回限りとしてさせていただきます。ハガキおよびWEBの複数の応募はできません。WEBとハガキ両方でご応募いただいた場合は、WEBを優先させていただきます。



LINE 公式アカウント

友だち
募集中!

店舗イベントやキャンペーン情報など最新情報を配信!

[LINEのご登録方法]

- 1 右のQRコードを読み込んで登録
- 2 ID「@lef2262t」で検索して登録



Toyopet

since 1956

本社 水戸市千波町 2028-1 TEL.029-241-1111 (代)
https://www.ibaraki-toyopet.co.jp

お客様相談
フリーダイヤル



0120-309567

SNSも更新中!
「茨城トヨペット」で検索



受付時間/AM9:30 ~ PM5:30 (土・日・祝日は~ PM6:00)

*このフリーダイヤルは本社(水戸)に通じます。車検・整備等はお店にお電話ください。

*弊社では月曜定休日基本としておりますが、不規則でお休みを頂く場合もございます。定休日の詳細はホームページをご覧ください。