

クルマと一緒に楽しい暮らし

# SUN SUN

さんさん

Ibaraki Toyopet  
Magazine

vol.68  
2023 AUTUMN

**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：CocoHawaii



# 海辺に映えるシルエット ハイラックスで ひたちなかのユニークを探そう

Reporter



## Drive Report in Hitachinaka

茨城トヨペットスタッフの  
チヒロさん、ユウスケさん、マユさん  
(写真左から)

青い空と広い海をバックに、白くまばゆいピックアップトラックが走っていきます。ここはアメリカ西海岸! 『ハイラックス』は人生にワクワクを求めるアクティブな人のためのクルマ。今回はカッコいい『ハイラックス』に乗って、ひたちなか市の海辺の施設とユニークなスポットをご紹介します!

きれいな砂浜におだやかな波がよせる『阿字ヶ浦海岸』。夏は多くの海水浴客でにぎわい、バナナボートなどのアクティビティも楽しめます。海辺の建物にはアーティストによって描かれた鮮やかなブルーのミューラル(壁画)が、映えスポットとして人気です。

海岸近くの『ほしも神社』は令和元年に創建された新しい神社。「ホシイモノ(欲しいもの)は総て手に入る」というご利益がマスコミやSNSに取り上げられ、多くの参拝客が訪れています。

お参り後に夢が叶ったという報告がたくさん寄せられているそう、そのお礼にと鳥居を寄進する方が増え、その数が増え続けているところなんです。

珍しい干し芋の自動販売機が置かれていたり、干し芋型の絵馬やおみくじ、カード型のお守りなど、ほかではお目にかかれないユニークでかわいいグッズも見所です。

この神社を開いた宮司の宮本さんもアイデアあふれるユニークなお人柄。気さくで話題豊富な宮司さんとお喋りを楽しみになるリピーターも多いとか。



1. 霊験あらたかと評判の「ほしいも神社」。黄金の鳥居は縁起が良いと、海外からの参拝客にも好評。2. 神社にある眺めの良いカフェ「クイル」にて「自家製スイートポテト」(300円)。3. 「ほしいもみくじ」は開くと木製ステッカーのお守り付き。お守りの色によってご利益が異なります。4. 地元加工会社によるおいしい干し芋(700円)が一年中買える自動販売機。



#### CAR INFO.

タフなフレームとサスペンションで厳しい路面状況でも頼れる『ハイラックス』。操縦安定性と乗り心地の良さを両立しています。



どの季節も、どんな天気でも、  
やっぱり海が好き！



#### 02 | ほしいも神社

ほしいもの聖地を守るため、歴史ある堀出神社隣に令和元年に創建。海が一望でき、常陸那珂港の灯りも見渡せる。毎晩0時まで鳥居をライトアップ。

ひたちなか市阿字ヶ浦町 172-2  
☎029-265-9533 ㊟社務所10:00～16:00、  
カフェ11:00～15:30 ㊟なし(カフェは不定休) ㊟20台



#### 01 | 阿字ヶ浦海岸

弓なりに弧を描く風光明媚な砂浜。都心からのアクセスも良く、夏には県内外から訪れる多くの海水浴客でにぎわっている。「国営ひたち海浜公園」にも近い。

ひたちなか市阿字ヶ浦町  
☎029-273-0116(ひたちなか市観光協会)  
㊟200台(夏季遊泳期間は有料)

「CocoHawaii」は阿字ヶ浦海岸の通り沿いに2021年に開業したグランピング施設。今回特別に見学させていただきました！ドーム型テントの客室にはベッドとエアコンを完備。専用のテラスとサニタリールームも併設されているので、開放感たっぷりなのにプライバシーも保たれ、ホテルのような快適な滞在が楽しめます。

プールは温水機能付きなので、4月から10月末までオープン。体が冷えたら本格サウナのティピーで温まり、再びプールへ。思う存分とこのまましよう。

お食事は焚き火テラスにて。鉄板焼きの夕食と、新鮮野菜たっぷりのハンバーガーの朝食がいただけます。宿泊費を現金で決済すると、なんとアルコール類を含めて夕食時のドリンクがすべて無料になるプランも！詳しくはお問い合わせのうえご予約ください。

さて、次はランチを目指して、お醤油屋さんへ向かいましょう。え？お醤油屋さんでランチ？そっなんです。「蔵cafe 仁右衛門」は明治38年創業の醤油醸造所。黒澤醤油が営むカフェ。落ち着いた雰囲気の中はショップを兼ねています。「醤油ソフトクリーム」(700円)など

誰かとゆっくり行きたいところ  
そんなリストに加えたい



1.ドーム型テントの客室は定員4名(ベッドは4台まで設置可能)。2.運営本部がプールの設営も行う会社なので、水質管理はパーフェクト。ライトアップされたナイトプールもいい感じ。3.広くて開放的な焚き火テラス。大きな鉄板で焼きたて熱々のお肉を召し上げられ。4.海、山、レジャーとの相性は無敵。そこにあるだけで様になる「ハイラックス」。



5



7



8



6

5.「和牛ローストビーフ丼」(1,650円)。醤油麹、納豆、ヨーグルトなどの発酵食品を使用。6.「蔵café 仁右衛門」店内。モニターで醤油醸造の工程を見ることができます。7.創業118年、黒澤醤油。8.ランチセットに付くデザート「醤油ソフトクリーム」は、醤油の旨味と塩味がミルクィな甘さと絶妙にマッチ。



スイーツが人気ですが、予約制でランチもいただけます。

メインはローストビーフ、鳥の唐揚げ、魚料理など。ローストビーフはほん酢醤油のすっきりした味わいに卵黄のまろやかさがぴったり。醤油麹に漬けた鶏肉には味がしっかりと染み込んで、ほろほろと柔らか。発酵食品をふんだんに取り入れた副菜が並び、美と健康を意識する女性客に好まれています。

カフェの店主は日ごろから、発酵食で健康にをテーマに、発酵教室や味噌教室などを開催。その延長で食事の提供をはじめたのだそう。昔ながらの木桶で醤油を仕込んでいるのは、今では全国で1%ほどしかなく、黒澤醤油はかなり貴重な存在。シヨップにはお気に入りの醤油を求めにくる人の姿が絶えません。



### 03 | CocoHawaii

一年中リゾート気分が味わえるグランピング施設。定員4名のドーム型テントが6棟。外気温に合わせてプールの水温を設定しているの、真夏以外も快適に水遊びが楽しめる。

ひたちなか市阿字ヶ浦町442  
☎ 029-212-8318 ☎ チェックイン15:00  
～19:00、チェックアウト10:00  
⑥ 1泊2食付きお一人様28,000円～  
⑦ なし ⑧ 12台



### 04 | 蔵café 仁右衛門<sup>にえもん</sup>

ランチは限定8食、要予約。カフェは予約不要。甘酒を使った体にやさしいドリンクや、醤油麹のシフォンケーキなどのスイーツが楽しめる。

ひたちなか市馬渡1260  
☎ 029-272-3776 ☎ 11:00～17:00  
⑥ 日曜、祝日 ⑧ 30台

### CAR INFO.

『ハイラックス』のボディには防錆<sup>ほうさび</sup>鋼板を採用。特にデッキ部には高い防錆性能を確保しています。最大500kgの積載OK。遊びも仕事も妥協知らずでお任せください！

いつもの行動パターンを変えて  
知らない場所や初体験にチャレンジ



1.ドライフラワーに埋めつくされている「夏雪」店内。2.ガラス器やナチュラルティストの雑貨を見るのも楽しい。3.レッスンは単発なので好きな時に参加しやすい。4.最大の特徴は種類が豊富なこと。リースや花束などイメージを伝えてオーダーも受付。

「夏雪」はドライフラワーと古道具のお店。天井から吊るされた圧倒的な量のドライフラワーは、すべて切り花から別室の乾燥室で作った自家製で、色がとても鮮やかです。所々に置かれた雑貨類も時間の経過を感じるもので、ドライフラワーとティストが似ています。

店内にはリースやスワッグに仕立てられた素敵な商品も並んでいます。好きな花材を選んで自分で作るのも楽しいですね。週に4日、ハンドメイドのレッスンを開催しています。

最近、特に若い年代で人気が高まっているドライフラワー。そのままでの色形が残せるからと、ウェディングブーケに

## 05 | 夏雪

古道具とドライフラワーのお店。月・木・土・日曜の10時より単発のレッスンを開催。所要時間2〜3時間。事前予約が確実。お店情報はインスタで。

ひたちなか市外野2-34-17  
☎029-210-2357 ☎10:00〜18:00  
④水曜 ⑤5台





## 07 | カフェ ガルテン

「隠れ家的」「大人のたまり場」がコンセプト。個人宅に訪問してお茶しているような親しみやすい雰囲気。6食限定「おまかせランチ」(1,500円)は要予約。

ひたちなか市津田 871

☎ 090-3437-6782 ☎ 12:00～18:00(10～2月は～17:00) ㊟水曜、木曜、金曜、土曜(第4水曜は営業) ㊟2台(店から200mほどに約30台)



## 06 | Smile洋菓子店

スポンジや焼き菓子など基本となる生地作りにこだわり、軽やかな仕上がりを心がけている。お客さまにとって身近なケーキ屋さんでありたい。

ひたちなか市松戸町 2-7-7

☎ 029-275-3313 ☎ 10:00～18:00 ㊟水曜 ㊟17台



5



7

6



8



10



9

選ぶ方も増えているそうです。2、3本まとめて飾るだけでも絵になるので、ちょっとしたプレゼントに喜ばれそう。

**住宅街の一角にある「Smile洋菓子店」**は、長く愛されるオーソドックスなケーキを中心に、季節のフルーツを使ったタルトやロールケーキなどが並んでいます。お客さまの気持ちを考えながら作っているというケーキは、種類によってスポンジの製法を変えたり、フルーツとの相性を考えてタルトのダイヤモンド(中に詰める

アーモンドクリーム)を変えたりと、さりげない工夫が凝らされて、やさしくて、食べ飽きないおいしさが評判です。

カフェスペースにはテーブル席とカウンター席があり、お一人さまでも気軽に利用しやすい雰囲気です。

おしまい、ちょっとした旅気分が味わえるカフェをご紹介します。

**「カフェガルテン」**をおすすめする理由は、なんといっても窓からの眺め。南向き一面の窓の外には端から端まで田園

風景が広がり、その向こうには水戸芸術館のシンボルタワーなど水戸の市街地が見渡せ、その先には遠く筑波山の峰までくっきりと。とにかく視界に広がる風景が美しく、特に夕陽が沈む時間帯は圧巻です。カフェは民家のような建物の2階にあり、靴を脱いで上がります。離れた駐車場からお店までは少し歩きますが、窓からの景色は一見の価値あり。

ひたちなかのユニークな場所いろいろ、ぜひお気に入りの場所を探してみてください。

## CAR INFO.

ボディサイズに似合わぬ取り回しの良さ。路面状況によって駆動方式を切り替えられるパートタイム4WDシステムで、オンロードもオフロードも思いのままに。

**D** 夏雪  
佐々木 大地 さん

気に入っているお店は、スコーンと紅茶の専門店「ラ・ターブル・ドゥ・イズミ」です。居心地が良くて、紅茶の種類がたくさんあるので飲み比べを楽しめます。



# Voices

## 地元の皆さんに 街のおすすめポイントを お聞きました。



**E** Smile 洋菓子店  
牧野 寛さん

「那珂湊おさかな市場」にたまに家族で出かけます。海を見るとちょっと旅気分になれますし、おいしいものがたくさんありますから。



**B** CocoHawaii  
渡辺 悟さん

クルマで5分ほどのところにある「そば処市川」をおすすめします。常陸秋そばを使ってとにかくおいしい。地元の人たちに愛されるお蕎麦屋さんです。



**F** カフェ ガルテン  
田島 信子 さん

なんと言っても店内からの眺めです。下を流れている小場江用水路にカモの親子がいたり、白サギが飛んできたり。春夏秋冬、居ながらに季節を感じられます。



**C** 蔵 café 仁右衛門  
黒澤 真樹子 さん

やはり「国営ひたち海浜公園」ですね。一年通していろいろな花が咲いています。3kmしか離れていないので、海浜公園の帰りに寄ってくださるお客さまが多いです。



【今回の撮影車両】

### 4WD ハイラックス 2.4Z (ディーゼル車)

車両型式：3DF-GUN125-DTTHX  
ボディカラー：スーパーホワイトⅡ

ハイラックス車両本体価格帯

3,527,000円 [4WD 2.4X (ディーゼル車)]～

4,312,000円 [4WD 2.4Z "GR SPORTS" (ディーゼル車)]



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



宇田直人さん

〔日立市在住〕

日立市十王町の自然あふれる山中に2002年からアトリエを構え、鍛冶<sup>かじ</sup>の技術を主とした作品を作り続ける宇田さん。鍛冶の歴史と魅力、職人としてのストイックな姿勢と矜持<sup>きようぢ</sup>、自身の経験を踏まえての技術伝承に対する想い、そして築200年の古民家を改装した家での暮らしぶりなどにについて伺いました。

# 自然あふれる十王町のアトリエで 鉄の塊を熱して、ひたすら叩く。 ドイツの鍛冶技術に魅了された 鍛冶職人のシンプルライフ。

意匠からものづくりまで  
一貫して担える工芸の魅力

僕は、鍛冶職人です。いわゆる工芸というジャンルで鉄を題材として、伝統に裏打ちされた技術を使ったものづくりをしています。一見似たようなものづくりのジャンルで、鉄を溶接して組み合わせたスクラップアートのようなオブジェを作る人もいますが、僕がやっていることはそれとは異なり、主に鍛冶技術を用いて鉄を熱して、ハンマーと鑿（たがね）（木工で言うノミに当たる道具）などを使って成形していく技術で作品作りをしています。

なぜ、鍛冶職人になったか？ そうですね、僕は美術大学に進むのには実は四浪（よろう）していて、いろいろな勉強の中で、まず工芸に惹かれたんです。現代的なプロダクトデザインと異なり、工芸の場合は、意匠を考える人ものづくりをする人が同一で、一人で最初から最後まで完結できる、そこに魅力を感じました。工芸にも焼き物や漆、染色などがありますが、僕は色

彩感覚がそれほど優れていないと感じて、あまり色を使わない金属工芸を選択しました。鑄金（ちゅうごん）（金属を型に流し込んで成形）、彫金（きん）（鑿などの道具で金属を彫って成形）、鍛金（たんごん）（金属を叩いて成形）という手法がある中から、鍛金を選び、大学で専攻して学び始めました。

## 建築と鍛冶職人の深い結びつき を実感したドイツでの修行時代

鍛金はさらに技術的に細分化されますが、その中で鉄を用いた鍛冶（鍛造）技術に強く惹かれました。鉄の塊に火をあてて柔らかくして成形していく技術が僕の性に合っていたんです。その工程を何度も繰り返して作品にしていくなかで、いろいろな形を生むことができることに魅力を感じ、大学卒業後に鍛造作家に弟子入りし、学びを深めました。師匠は意匠についても造詣（すうけい）が深い方でした。2年付いて学び、その後、師匠が以前ドイツで修行

をしていた縁で、僕もドイツに渡り3年半修行を重ねました。

ドイツでは合計3か所で修行をしました。トップレベルの親方に付くことができたので、やはり技術レベルが圧倒的に違いましたし、日々学びを深めていく実感があって、それはもう本当に楽しかったですね。

日本の鍛冶職人は、刀鍛冶、農具鍛冶（野鍛冶）、庖丁鍛冶、道具鍛冶といったものが主流で、主に機能性が追求されてきました。ヨーロッパの場合は、それ以外に宮殿や教会などの建築に鍛冶技術が密接に関わってきたという歴史があります。

建築の意匠は、その時代背景によってロマネスク、ゴシック、ルネッサンス、バロック、アール・ヌーヴといったようにどんどん変わっていきましたから、鍛冶職人が階段の手すりや窓の柵などを作ったりする場合も、その意匠を様式の変化に合わせていかなくてはならない。ヨーロッパでは、建築に深く関わることで、高い意匠性が要求されていきました。

やがて、第一次世界大戦のころに溶接の技術が発達します。溶接技術が一般にも普及していき、それらを用いた鉄工仕事が主流になっていきました。一方で頑（がま）なに鍛冶仕事を続けてきた人々たちもあり、彼らが技術を継承してきました。



右上) 取材中の宇田さん 右下) 手前が工房、奥が築200年の古民家をリノベーションした住居 左) 溶接も切断もせず、鉄の塊を熱して叩くだけでつくり上げる薔薇。宇田さんは1日半で、お弟子さんの卒業制作では、4ヵ月かけて7個失敗、8個目でようやく完成したそう。



鉄の加工したい部分を真っ赤に熱した後、すぐに鑿(たがね)を打ち込むことで穴をあけたり曲面をつくったりしていく。分厚い鉄がみるみる成形されていく宇田さんの作業のスピードに、見習い生などは目を丸くして見入るという。

### 自分自身の体験から思う 若い時期に技術を修得する重要性

鍛冶職人として、自分が修得した技術をどのように継承していくかについて考えることもあります。僕は古いタイプのせいかな、基本的には若いうち、できれば30歳までに職業訓練をしつかり行うことを重視しています。その道のプロに付いて、全身全霊を傾けて何度も作業を反復することで、特別な才能がなくてもきちんとした技術を身に付けることができますから。30歳前なら、体力も気力も充実していて、自分だけに集中できる身軽さもありますよね。

なぜなら、クライアントの高い要望を達成するには、やはり実際の現場でさまざまな経験をたくさん積み、そこで対応する技術を身に付けていることが求められるからです。僕も弟子を取ることがありますが、まずは鍛冶職人としての基本的な技術の修得に徹底して注力するよう伝えていきます。

### 自然豊かな十王の暮らしが自身にもたらすもの

今、僕が携わって



#### PROFILE

宇田 直人 うだ なおと

埼玉県出身。国立高岡短期大学産業工芸科 金属工芸専攻卒業、同大学 専攻科産業造形金工専攻卒業。その後、鍛造技術修得のため日本およびドイツにて修行。2002年に帰国後、日立市十王町に自身のアトリエを設立。古くからヨーロッパに伝わる鍛冶仕事(鍛造)を中心に、素材や技法を活かして、和風や現代建築などの大型インテリアや家具、小物などを製作。いばらきデザインセレクション選定や茨城県芸術祭(県展)入選、第52回日本クラフト展招待審査員賞など、入選・受賞多数。個展開催も積極的に行う。

<http://www.net1.jway.ne.jp/szwei/>

いるのは、建築に関わる仕事がほとんどです。主に、階段やバルコニー、家具などを製作しています。大型なものを手加工で作るので、時間がかかりますが、その分費用もかかります。そういった鍛冶の仕事の特徴を理解し、付き合いを続けてくれる建築事務所や工務店には感謝しています。最近では東京近郊の現場も増えてきたため、ここ日立市十王町の工房を拠点に東京やつくばなどの仕事も受けています。

もう少し都内に近い場所に工房を構えられたら効率的なのですが、この規模の工房や倉庫を街中に持つことは難しい。作業中はけっこう音も出ますしね。

作業場を求めて20年ほど前、今の場所に住み始めました。十王ダムのすぐそばの緑あふれる山の中に、鍛冶場のある工房と、すぐ上に築200年の古

民家をリノベーションした住居があります。そこで、妻と2人で暮らしています。冬はさすがにちよつと寒いですけれど、春、夏、秋は快適です。酷暑と言われる夏でさえ、クーラーを使ったのは数回だけで、山を通り抜ける涼しい風を毎日感じることもできました。

今まで僕自身はあまりこの地に思い入れがないと思っていましたが、確かに、ちよつとどこかに泊まるくらいなら、家に帰ったほうがよほど充足した時間を過ごせると思える環境ではあります。都会と少し距離があるのが難点ですけど、ここに戻ってくるとやっぱり「ああ、帰ってきたな」と気持ちほぐれていくのを感じます。その瞬間は、僕にとっての豊かな生活の一部なのかもしれませんね。



【写真A】

## 北イタリア料理と自然派ワイン

**陽** 気で活気あふれるイタリアのトラッ  
トリア（食堂）をイメージしたという  
「Linca（リネア）」。店名はイタリア語でライ  
ンの意。「人と人、造り手の情熱が注がれたワ  
インとお客さまをつなぐ場所に」というオー  
ナーシェフの草間年弘さん、ソムリエの里恵  
さん夫妻の思いが込められています。  
2人の修業先が北イタリアだったことから、  
店で提供するのは北イタリアの郷土料理が中  
心。例えば、仔牛の骨付きすね肉をじっくり  
と煮込んだ「オッソブッコ」は、トロリとした  
骨の髄の旨味が堪能できる人気メニュー。そ  
のほか、パンをトマトで煮込んだ「パッパ」、  
牛の胃袋の煮込み「トリッパ」なども、北イタ  
リアの二つ星レストランや五つ星ホテルで経  
験を積んだ年弘さんのセンスが光っています。  
そつした美味な料理に寄り添うワインは、  
できるだけ無農薬で作られたビオワインが80  
種ほど。ソムリエの里恵さんが、ブドウの品  
種、栽培法、生産者、土地など、背景のス  
トーリーに共感できるものだけを厳選。パ  
ティシエ兼ソムリエの菊地佑美さんが提案す  
るスイーツも逸品揃いです。

FILE:131

つくば市



リネア

オッソブッコ

3,300円（ディナー）

私が推薦しました！

鈴木 優貴

【GR Garageつくば】



【写真B】

その日に入る魚介、契約農園の朝採り野菜などを、余すことなくすべてを使い切って、数々のイタリア料理に仕上げます。毎朝焼くフォカッチャは、モチモチとした食感が格別と評判。「果実本来の旨味にあふれ、体に優しく溶け込むビオワインを楽しんで」と里恵さん。



リネア

つくば市二の宮3-27-2-104 ☎029-859-8066

☎11:30～14:00LO、18:00～21:00LO

※月曜、火曜（祝日の場合は営業）、不定休有

◎店舗専用8台、共有5台

MENU

オッソブッコ【写真A】……………（ディナー）3,300円

パッパ【写真B】……………（ディナー）1,320円

トリッパ……………（ディナー）1,980円

ポロネーゼ……………（ディナー）1,760円

ランチセット……………1,650円～

グラスワイン（約7種）……………825円～

※日によって内容が異なる場合がございます。

### ■ 推薦コメント

料理とビオワインのマリアージュで、いつ来ても驚きと新しい発見に満たされます。しっとりと食感のフォカッチャも絶品です。



草間里恵さん（中央）、菊地佑美さん（右）と。



[写真C]

## 世界一を目指す、薪窯で焼くナポリピッツァ

FILE:132

潮来市



### イタリアン ガレージ ガンベリSP ピッツァ 3,000円 (昼セット)

**薪** 窯で一気に焼き上げる伝統的なナポリピッツァが看板料理のイタリアンレストラン。JR鹿島線潮来駅の高架下に、6年前にオープン。店内は、インダストリアルなインテリアが大人の空間を演出しています。

店長の村田友哉さんは、ピッツァ職人の腕を競う全国大会「PIZZA MASTER CUP 2023」の2部門で優勝する腕前の持ち主で、2023年9月にイタリアで開かれるピッツァ世界大会に向けて邁進中です。村田さんが作るナポリピッツァは、モチモチとした食感で、薪焼き特有の香ばしさ、旨味が際立っています。

生地は、イタリア産を中心とする数種の小麦粉を、その日の温度や湿度に応じてブレンドし、ゆっくりと発酵させます。「子どもから年配者まで安心して味わってほしい」と、具材とソースはオーガニックな食材を積極的に取り入れています。

ピッツァのほかに、パスタ、肉料理、アラカルト、ドリンク類も充実した品揃えで、昼夜問わずさまざまなシチュエーションに利用できる一軒です。



ズッキーニのソースがポイントの「ガンベリSP ピッツァ」、トマトソースの「S.T.G ピッツァ」は2023年全国大会の優勝記念メニュー。50席を備える店内には、鹿島アントラーズの選手たちのユニフォームやサインなどが所狭しと並んでいます。ピッツァのほか、パスタメニューも充実。



#### イタリアン ガレージ

潮来市あやめ1-1-16

☎ 0299-63-1863

🕒 11:30～14:00LO、17:00～22:00LO(21:00の時点でお客様がいない場合は閉店)

🔥 火曜 📞 店舗横に10台、ほか第2駐車場有

#### MENU

ガンベリSP ピッツァ【写真C】(昼セット) 3,000円

前菜の盛り合わせ(2人分) ..... 2,200円

T ボーンステーキ 400g ..... 5,800円

S.T.G ピッツァ ..... (昼セット) 2,800円

※昼セットは、イタリア産ハム付きサラダ、ドリンク

#### ■ 推薦コメント

提供されるピッツァやパスタは本格派で、格別な味わいが楽しめると思います。開放的な店内で、ゆっくりとくつろげる雰囲気も気に入っています。

私が推薦しました！

福地 豊  
[潮来店]

オーナーの村田康次さん(中央)、  
店長の村田友哉さん(右)と。

# 茨城県は人口10万人あたりの自動車盗難率

2007年から2021年まで**15年連続全国ワースト1位!**

つくば市は年間約100件の自動車盗難が発生し県内最多。狙われる車の特徴と盗難防止対策を知り、複数の防犯対策を取りましょう。

快適！  
カーライフの泉

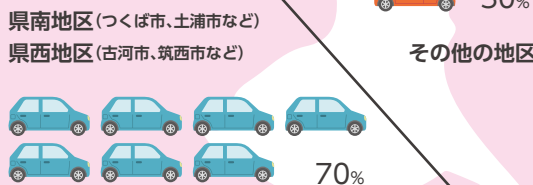
自動車の盗難、  
他人ごとではありません！

自動車メーカーが盗難防止のための機能を開発しても、窃盗犯たちとのいたちごっこは続きます。結局は自分の愛車は自分で守るしかありません。盗難対策は複雑なことではなく、すぐに取り入れられるものも多々あります。自分に合った方法で、大切な愛車を盗難から守りましょう。



## なぜ茨城で自動車盗難が多い? 茨城県警が出した3つの答え (茨城県警察ホームページより)

- 1 人口あたりの自動車保有台数が多いから  
(1,000人あたりの自動車保有台数全国第2位)
- 2 道路網が整備されているから  
(道路総延長距離全国第2位)  
→盗難車両をすぐ解体場所や港湾へ搬送できる
- 3 都心より地価が安く、平地が多いから  
(可住地面積全国第4位、ヤード把握数全国第2位)  
→自動車解体施設(ヤード)が建てやすい



## 基本的な対策

どんなに対策をしても100%はありません。まずは視覚的に抑制効果を高めておくことが大切です。自分にできるものから選択し、複数組み合わせることでセキュリティレベルをあげましょう。

**視覚的な抑制効果**

**物理的な車両の固定装置の活用**

パー式ハンドルロック/タイヤロック

**視覚的な抑制効果**

**駐車場所での防犯対策**

門戸の施錠/防犯カメラ/センサーライト

**視覚的な抑制効果**

**その他の視覚的な対策**

ボディカバー/駐車監視機能付きのドライブレコーダー/カーアラーム(振動センサー付)をドアに取付ける/シャッター付きのガレージ など

**GPS発信機の取り付け**

盗難後のGPS追跡サービス付きのものも

**セキュリティサービスの活用**

保険会社やセキュリティ会社の車両追跡サービスなど

## Service Network

|                                               |                                            |                                               |                                                              |                                                                                              |                                                 |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 笠松運動公園店<br>ひたちなか市佐和2335-7<br>TEL.029-285-4111 | 大宮パイパズ店<br>常陸大宮市泉517-6<br>TEL.0295-52-1171 | 大子パイパズ店<br>久慈郡大子町池田1312-2<br>TEL.0295-72-5671 | 【店舗改装中】<br>アートタワー水戸店<br>2024年度リニューアルオープン<br>TEL.029-387-3373 | 日立田尻店<br>日立市田尻町4-36-1<br>TEL.0294-42-9611                                                    | 大津港店<br>北茨城市関南町神岡下339-1<br>TEL.0293-46-5551     |
| つくば東大通り店<br>つくば市妻木745-2<br>TEL.029-852-3234   | 土浦荒川沖店<br>土浦市荒川沖471-1<br>TEL.029-862-1234  | 土浦並木店<br>土浦市上坂田1468<br>TEL.029-862-3111       | 日立森山店<br>日立市森山町5-1-8<br>TEL.0294-52-6306                     | 水戸千波店<br>水戸市千波町2028-1<br>TEL.029-241-1121                                                    | ひたちなか昭和通り店<br>ひたちなか市中根888-1<br>TEL.029-272-5671 |
| 笠間大鳥居店<br>笠間市飯合100-1<br>TEL.0296-74-4511      | 竜ヶ崎出し山店<br>龍ヶ崎市野原79<br>TEL.0297-62-7631    | 牛久南店<br>牛久市牛久町822<br>TEL.029-873-3936         | ひたち野うしく店<br>牛久市ひたち野東1-24-4<br>TEL.029-871-4361               | 1 つくば学園の森店 2 GR Garage つくば<br>つくば市学園の森3-7-1 つくば市学園の森3-2<br>TEL.029-856-7211 TEL.029-859-5586 | つくば西大橋店<br>つくば市西大橋648-3<br>TEL.029-858-2850     |



## 特に注意したい盗難3つの手口とその対策



車両本体の電子制御装置に侵入

### イモビカッター／キープログラマー

スマートキーや車両ごとに設定されているIDコードを書き換える機器を悪用した車両盗難の手口です。

#### 「イモビカッターガード」と呼ばれる装置を取り付ける

イモビカッターガードを取り付けた車にイモビカッターが使われると、警報音が鳴る、IDコードの書き換えができなくなる、エンジンがかからなくなるなどの機能が作動します。



スマートキーの電波がなくても犯行可能

キャン

### CANインベーター

自動車内部のコンピューター同士をつないだネットワークの1つがCANです。車両の一部を分解し、専用機器を接続しコンピューターに侵入。ドアの解錠からエンジン始動まで車両を自由に操ります。車内外の純正盗難防止装置も作動しません。所要時間は3分程度。短時間で盗難されてしまう最新の手口です。

#### ●車の左側面を壁際に駐車し 左前のタイヤ付近に人が 入り込めないようにする

CAN通信システムへの侵入は左フロントバンパー付近から行われることが多いからです。



#### ●防犯ブザーの設置

ドアを開けると警報サイレンが鳴る物が効果的です。

#### ●デジタルイモビライザーの設置

専用の電子キーを使って車両のデジタル信号と融合することで、エンジン始動やエンジン停止をコントロールします。



スマートキーの微弱な電波を利用して犯行

### リレーアタック／コードグラバー

リレーアタックは、車の所有者が持つスマートキーの微弱な電波を機器で増幅させることで車近くにいる仲間に届け、車に正規の鍵を持っていると認識させてロックを解除する手口です。複数人でリレーのように中継機を介して電波を送信するため、この名で呼ばれます。

コードグラバーは、スマートキーでドアロックする時にキーが発する電波を受信しIDコードを複製する機器です。受信範囲は100～500m圏内と言われており、窃盗犯は車に近づくことなくIDコードを複製できるため、ドライバーが車から離れた際に車を盗難されてしまいます。

#### ●移動の際はスマートキーの電波が 遮断できるケースに入れる

#### ●自宅でキーを保管する際も 玄関付近などに鍵を置かない

(スマートキーの電波範囲は1.5m前後)



#### ●スマートキーを「節電モード」\*に設定し 電波の受信待機を停止する

\*トヨタ車 スマートキー節電モード設定方法  
(一部の車種、年式で不可)

- ①スマートキーの施錠ボタン を押しながら、解錠ボタン を2回押します。
- ②インジケータが4回光り、節電モードの設定が完了します。
- ③解除は、スマートキーのいずれかのボタンを押してください。なお、節電モード設定中はスマートエントリー&スタートシステムは使用できません。

#### ●リレーアタック防止装置

スマートエントリーシステム(\*)を一時的に無効化する仕組み。スマートキーのボタンで解除できます。

\*スマートエントリーシステムとは、スマートキーをポケットなどに入れたままで、ドアロックの操作やエンジンの始動をすることができる機能のことです。



特殊装置(CANインベーター)を使った盗難に対応した最新セキュリティ機能を導入する  
アップグレード商品がトヨタ自動車より2023年8月に発売されました。

詳しくはこちら▶



## 車両盗難の被害に遭ってしまったら……

### 盗難被害届

最寄りの警察署・交番に被害届を出します。車種、ナンバー、色、特徴などの情報と、盗難日時、場所、状況などを知らせる必要があります。

### 陸運支局

車がなかなか戻ってこない場合は一時抹消登録もしくは税金の支払いを停止する申請を。

### 自動車保険

警察に被害届を提出後、すみやかに保険会社に事故の報告をしてください。その後に保険会社に相談の上、ご契約の中断などの手続きを行ってください。車両保険では、車両が発見されない場合は全損扱いとして、またすぐに発見された場合で、車両に損害があれば修理費用などが支払われます(保険会社により、支払内容が異なる場合がございます)。詳しくは、ご加入されている保険会社にお問い合わせください。

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

Toyopet

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  
守谷市松並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、<sup>さんさん</sup>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」)のドライブを楽しく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・ご希望のプレゼントをお選びの上、ご応募ください。

## [応募締切]

2023年12月31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2024年2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 66号では、519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9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。営業時間、休業日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上、お出かけください。

## P R E S E N T

## 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)。

1  
名様

A

CocoHawaii  
宿泊割引券  
10,000円分

[P.5]

「ここはハワイ？」な気分が味わえるグランピング施設で、しおさいの音を聴きながら優雅な休日を過ごしてみませんか。

3  
名様

B

蔵café仁右衛門  
醤油セット

[P.5]

黒澤醤油を代表する濃口醤油「富士仁」、漬物醤油「あわ漬」、万能つゆ「味蔵」など、使い勝手の良い5種をミニボトルのセットで。

2  
名様

C

夏雪  
体験チケット  
3,000円分

[P.6]

フラワーアレンジのレッスンにご参加いただけます。ご自身が選ぶ花材により料金が超えることがありますのでご了承ください。

3  
名様

D

Smile洋菓子店  
グルメチケット  
2,000円分

[P.7]

店内でのご飲食、テイクアウト、どちらにもご利用いただけます。やさしい甘さのケーキでおいしくハッピーなひとときを。

3  
名様

E

リネア  
グルメチケット  
2,000円分

[P.12]

茨城トヨペットスタッフおすすめの味をあなたに! 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

イタリアン ガレージ  
グルメチケット  
2,000円分

[P.13]

茨城トヨペットスタッフおすすめの味をあなたに! 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!

アンケート専用サイトへのアクセスはこちら➡

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。

※ 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。

※本誌は、一家庭に1冊ずつお送りいたします。また、本企画へのご応募は、1号につきお一人様1回限りと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。

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



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

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。

Toyopet

since1956