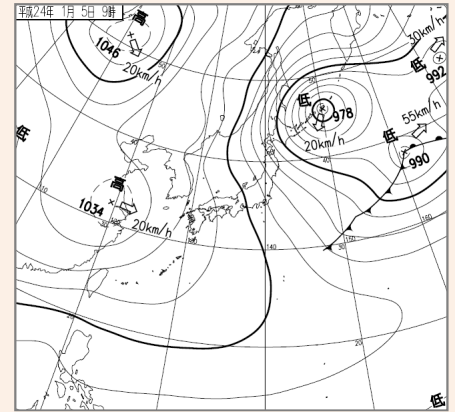


## 乾燥した茨城の冬

日本付近が西高東低（東に低気圧、西に高気圧が存在している気圧配置）の冬型の気圧配置となると、日本海から日本に向かって、シベリア高気圧から吹き出す北西の季節風が吹き込みます。

この大陸からの季節風は日本海を渡る間に、温かい対馬海流が流れている日本海から水蒸気の供給を受け、湿った空気になります。この季節風は奥羽山脈、三国山脈、中央アルプス、中国山地で遮られ、日本海側に大雪を降らせます。一方、太平洋側には乾燥した冷たい北西風を吹かせます。



この風は、関東地方ではからっ風と呼ばれ、場所によって赤城おろし（群馬県）、二荒おろし、男体おろし（栃木県）、筑波おろし（茨城県）とも呼ばれ、いずれも北部と西部に山岳地帯を抱える北関東に特徴的なものです。

（\*筑波おろしは、茨城県南部から千葉県北部にかけて吹く風で、実際に筑波山を吹き下りてくる風が直接当たる範囲とは関係なく呼ばれています）

气象台からはこの季節になると乾燥注意報（火災の危険が大きい気象条件を予想した場合）を発表する機会が多くなります。ちなみに茨城県の発表基準は、実効湿度<sup>1</sup>60%以下で最小湿度40%以下になると予想される場合です。



冬は晴天が多く乾燥している茨城県では「ほしいも」の生産が盛んで、全国生産量の9割が茨城県で生産されています。

茨城県内では1908年（明治41年）から、茨城県那珂湊（現在のひたちなか市）あたりに伝わったといわれています。農閑期の副業として生産が始まりました。主な生産地は、ひたちなか市、東海村、那珂市です。この周辺一帯はさつまいもの栽培に適した火山灰土壌であった事、晴天が多く乾燥に適した寒風が吹くという自然条件に恵まれていたことが考えられます。栄養面に優れており、コレステロールは含まず、ビタミンB1やビタミンC、カリウムに富んでいます。

参考資料：茨城県民手帳、ひたちなか市HP

<sup>1</sup> 木材の乾燥の程度を表す指数で数日前からの湿度を考慮に入れて計算する。