



ブルーベリー生産者
住谷 節子さん・63歳
荒口町

農業を中心にマルチに活動

2月22日に行われた前橋おもてなし料理コンテストに桑の実の酢をすし酢として使用した「桑の実のちらし寿司」を出品し、入賞した。

19年前に就農し、市内1鈴の果樹園でブルーベリーや桑の実などを栽培。保冷剤を同封できる化粧箱を導入するなど、収穫直後から購入者の元に届くまでの温度管理を徹底し、高品質なベリーの流通に仲間とともに取り組んでいる。

住谷さんの活動は多岐にわたる。市内で農業に従事する20代、60代の女性起業家などで構成する前橋農村起業ネットワーク（愛称・まえばしマジョーラ）の代表も務める。会員同士の情報共有や技術・

知識の研さん、生産物のコラボ商品の企画、イベントへの出展・PRなどを行っている。「マジョーラで直接販売するのにはコラボ商品だけでは、この活動をとおして、地元はもちろんだが県外にも、会員みんなの自慢の品が広まっていったらいいですね」

ことは、コラボ企画の看板商品マジョーラピザの販売を予定している。

「生地もソースの材料もトップピングも、みんなのおいしい物の結集です。見掛けはたけひ、召しあがってみてください」

マルチな活動をとおして、前橋の農業に良い影響を与え続けてほしい。



光降り注ぐ木造校舎

3月4日、粕川小で新校舎の竣工式と開校140周年記念式典が行われました。新校舎は、管理棟を除いて、木造平屋建ての木の温もりを感じられる建物。140周年を記念したコンサートでの奏者の軽快な音楽に、児童は歓声を上げながら楽しいひとときを過ごしました。



赤城の恵



vol. 21



朝採り卵のなめらかぷりん

空っ風の吹く赤城山麓の前橋で、生産者が妥協を許さず、手間を惜しまず作った赤城の恵ブランドの認証品。今回は「朝採り卵のなめらかぷりん」を紹介しします。

■新鮮な卵を使って

後閑養鶏園は、農業をほとんど使用しない有機栽培の野菜を販売する他、約1万羽の純国産鶏を飼育し、こだわり卵「千代の厳選卵」を販売。その卵を使いプリンなどの加工品の製造販売もしています。

■濃厚でクリーミーな食感

プリンには、朝採りのこだわり



の卵「千代の厳選卵」と、県産牛乳を使い、丁寧に作られています。卵の味を最大限に生かし、濃厚でクリーミーな食感を楽しむことができます。

■おいしさを手渡して

粕川町膳の直売所では、プリンの他、赤城の恵ブランド認証のシフォンケーキも販売しています。できるだけ早く食べてもらえるよう、イベントなどでも対面販売を基本にしています。

■健康・栄養

卵と牛乳をたっぷり使用しているため、カルシウムとたんぱく質をはじめとした栄養素をバランスよく含んでいます。少量でも手軽に栄養補給しやすい食品です。

■生産者からのメッセージ

こだわりの卵を使い、一つ一つ思いを込めて丁寧に作っています。卵の味を最大限に生かした、優しい味のスイーツをぜひ一度お試しください。

問い合わせは 後閑養鶏園 ☎027-28514125

新高浜橋が開通しました

3月23日、県庁と前橋公園の間に架かる新高浜橋が開通しました。これで国道17号群馬大橋東詰交差点から前橋公園までの通行がスムーズに。公共施設が集まるこのエリアが、さらに便利で安全になりました。



試作の弁当をじっくり吟味

3月13日、東京都で前橋おもてなし料理コンテスト入賞作品の商品化に向けた試食会を開催。服部栄養専門学校の服部幸應さん監修の入賞作品を活用した試作弁当を披露。おもてなし食の委員が実際に目で見て、味を確かめ、商品化に向けた意見交換を行いました。