

Ikiiki  
Maebashi  
Jin



バラの品評会で最高賞  
大谷 伸二さん・36歳  
上細井町

## バラの魅力をもっと伝えたい

58回目を迎えた日本ばら切花品評会で、最高賞となる農林水産大臣賞に輝いた。「自分が受賞するとは思っていませんでした。一緒にバラを生産してきた父の方が喜んでと思います」親子二代での農林水産大臣賞受賞だ。中学生の頃から将来はバラの生産を継ごうと考えていたという。

「高校で園芸を学び、卒業後は2年間、一般企業で社会経験を積んで就農しました。この時の経験がさまざまな場面で役立っています」また、昨年は、切磋琢磨してきた同じ前橋バラ組合の組合員が同賞を受賞している。「二年連続で同じ団体のメンバーが受賞するのは史上初だそう。メンバーは年齢が近く交流が盛んです。これだけ意思疎通ができる生産者団体は珍しいと思います」経験や周りの人たちとの交流を生かしながら成長を続ける大谷さん。バラの魅力をもっと伝えたいと考えている。



## 📶 けやき並木に集合

JR前橋駅前けやき並木通りなどで9月13日、けやき並木フェスタが開催されました。多くの屋台が出店したほか、趣向を凝らしたイベントが盛りだくさん。最新型の車両を模したミニ新幹線は子どもたちに大人気。訪れた人は、思い思いに駅前にぎわいを楽しんでいました。



## 📶 前橋の風景に文をしたためて

9月10日、日本郵政より前橋を題材にした絵はがきセット「前橋今昔十六景」が贈呈されました。荒牧町在住のイワサキヒロシさんによって描かれたのは県庁やばら園、明治時代の市役所など。市内郵便局で12月まで販売されます。前橋土産にもぜひどうぞ。



## 📶 花と緑で本市をPR

9月13日から19日まで、前橋駅北口広場でまえばし造形コンテストの応募作品を展示。「文と素彦」や「至誠」などを連想させる花と緑で、本市を訪れる人をもてなしました。展示された物は、工夫を凝らした力作ばかり。訪れた人は足を止めて見入っていました。

# 赤城の恵



vol. 27



### 福豚ジャーキー

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「福豚ジャーキー」を紹介します。

#### ■ 上質な福豚を使用

使用するのは林牧場の芳賀農場と富士見農場で育った豚。その中で純白で固く締まった脂身と、霜降りできめが細かく濃い色の赤身を持つ豚肉だけが福豚と呼ばれます。特にモモ肉は脂身が少なく赤身が多いのでジャーキーに最適です。

#### ■ 手作りだからできる味

原料を厳選し肉を成形・スライス。丁寧に漬け込んだり、1日寝かせたりするなど、仕上げまでに手間暇を掛けています。味付けは赤ワインベイスの特製漬けだれ。一味違ったぜいたくな味わいが自



#### ■ ほのかな香りが人気の秘密

桜のスムークがほのかに香り、奥行きのある豊かな風味を引き立てます。福豚ジャーキーは、まとめ買いをする人も多い人気商品。林牧場福豚の里とんとん広場のほか、前橋物産館広瀬川などでも販売しています。

#### ■ 健康・栄養

豚肉の赤身は低脂肪・高たんぱく質、ビタミンB群も豊富で粘膜や皮膚などを守り、血行を良くするともいわれています。漬けだれの赤ワインは動脈硬化予防に効果が期待されるポリフェノールを含みます。

#### ■ 生産者からのメッセージ

豚のことを第一に考えながら育てています。ジャーキーは林牧場自慢の福豚を、丁寧にじっくり仕上げた逸品。一度食べたらずみつきになると思います。ぜひ、多くの人に食べてもらいたいです。

問い合わせは とんとん広場  
027-2833-2983