Ikiiki Maebashi Jin いきいきまえばし人

移住女子の視点で交流生む

フリーアナウンサー
奈良 のりえさん
富士見町小暮

「移住で群馬へ来た女性の話を聞いていると、私たち地元の人間が見落としがちな魅力が見えてきたんです」

パーソナリティーを務めるエフエム群馬の番組コーナー「キラメキ女子発見」で、移住女子を紹介。そこでの出会いから、群馬の魅力を伝えて移住者を増やす「ガールズ天下プロジェクト」という女性グループを立ち上げた。

「彼女たちはそれぞれ素晴らしいキャリアの持ち主。それを生かせば、新しい風を吹かせられると思っています」

展示やトークをメーンとしたイベントを行うほか、月1回程度誰でも参加できるサロンを開催し交流を図っていく。

現在は2月28日(日)に、まちなか研究室（中央通りアーケード内）で行うキックオフイベントに向け準備を進めている。

「若い移住者を増やすためには、充実した仕事があることも大切ですね。人が優しく面倒見のよい前橋には、起業家を育む土壌があります」

田中仁財団が運営する群馬イノベーションスクールの事務局も務めている。次世代を担う起業家を発掘育成する現場での経験が、同プロジェクトの活動を後押しする。

「移住者から、もっと群馬に誇りを持ってよいのだと教えてもらった」と話す。自分を育ててくれた前橋への恩返しとして、挑戦を始める。

赤城の恵ブランド

前橋市長100点満点 ぢ太鼓判

vol. 31

にんじんジュース くれない

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「にんじんジュース くれない」を紹介します。

■安全にこだわる野菜作り

田口町の良農園では、1ヘクタールの畑で、年間約40トンのニンジンを栽培。県からエコファーマーの認定を受けて、化学肥料や除草剤などに頼らない、安心・安全な農作物の生産に取り組んでいます。

■京くれないを100パーセント使用

使用するのは西洋ニンジンと東洋金時ニンジンを掛け合わせた「京くれない」。鮮やかな赤色で臭みがないのが特徴で、フルーツのような甘いジュースに仕上がります。ソースやスープなど料理にも利用できます。

■たくさんのジュースが完成

京くれないは、7月から8月までの間に種をまき、11月から収穫。昨年は約1，500トンのジュースを作りました。価格は720ミリリットルが1，680円、180ミリリットルが450円。自社直売所や近隣スーパー、市内イベントなどで販売しています。

■健康・栄養

主原料のニンジンはカロテンやカリウムを多く含みます。特にカロテンは、粘膜を保護し免疫力を高める効果があるといわれ、鮮やかな色のリコピンは抗酸化作用が期待できます。

■生産者からのメッセージ

甘味が強く、濃厚な味なので、ジュースとしてだけでなく、料理にも使用できます。ニンジンが苦手な人をはじめ、幅広い世代の人に飲んでいただきたい一品です。

問い合わせは
良農園 ☎027―234―6022

前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品

クローズアップ CLOSE UP

二十歳の思い新たに

1月10日にヤマダグリーンドーム前橋で成人祝を開催。市内中学の卒業生で構成された企画運営委員作成のビデオ上映や和太鼓演奏などが行われました。新成人を代表し群馬大附属中出身の三枝陽介さんがメッセージを発表。「さまざまな形で地域を元気にしたい」と語りました。

縁起物の露店が軒を連ねる

国道50号本町通りを中心に1月9日、新春恒例の初市まつりを開催しました。ことしは土曜開催のため、日中から多くの人出が。会場にはだるまなどを販売する露店が軒を連ね、訪れた人は売り手との会話を楽しみながら、縁起物を吟味していました。

文化面から前橋の展望を議論

1月13日に前橋テルサで、前橋文化フォーラムを開催しました。太下義之さんが、オリンピックの文化事業や地域版アーツカウンシルについて講演したほか、芸術文化の有識者が集まり討論会。前橋らしい文化をいかに評価し育てるか、熱い議論を交わしました。