

新登場tontonまんじゅう

試食会のアンケートを基に改良を加え3月からJR前橋駅の物産館「広瀬川」や市内飲食店などで販売する予定です。

カボチャ皮
(臭材はしょうゆ味)
ホウレンソウ皮
(臭材は塩味)



唐辛子皮
(臭材はカレー味)
焼き印皮
(臭材はみそ味)

グルメマップ

前橋プラザ元気21, 市役所1階パンフレットコーナー、JR前橋駅観光案内所に置いてあります。



お得な
クーポン券
付

TONTONスタンプラリー

協賛店で食事をし、スタンプを集めるとスタンプ2個で携帯ストラップ、4個で絵はがき、6個で両方セットのオリジナルグッズがもらえます。

2月29日(金)までににぎわい観光課へ。



豚汁完成のお披露目会(昨年の初市まつりで)



のぼり旗が
目印です

大好評tonton汁

野菜もいっぱい
使って栄養満点

臭材

- 肉** 地元の豚肉
- 野菜** ジャガイモ(サトイモ)、キノコ類、ニンジン、タマネギ、ダイコン、ゴボウなど
- みそ** 地元の合わせみそ
- その他** コンニャク、油揚げなどを
入れてもおいしい



キノコを
バターでいためて
洋食風

白と赤の
合わせみそを
使ってまろやかな味

もう食べましたか前橋の新名物

豚肉料理でまちを元気に

平成18年の豚肉産出額が全国の市町村で9位の本市(農林水産統計)。町おこしの起爆剤として、地元の豚肉を使ったオリジナル豚汁「まえばしtonton汁」を売り出し、話題になっていきます。これまで意外と知られていなかった本市と豚肉との関係や、さらなる新商品の開発などについて、にぎわい観光課で話をお聞きました。

担当は、市民編集委員諸岡・石原。

問い合わせはにぎわい観光課 ☎210-21009。

誕生するまでには

平成17年11月、「観光都市まえばし」を売り出そうと「ようこそまえばしを進める会」を設置。市内観光関係者が協力し合い、観光ルート作成や産業観光の開発、食の名物作りなどの検討を進めてきました。

食の名物作りについては、さまざまな食材が検討されましたが、全国有数の産出量を誇り栄養価の高い豚

肉に一本化。さらに本市は、野菜やキノコ類の豊富な産地でもあることから、これらの食材をふんだんに使ったオリジナル豚汁を作ることにしたそうです。

豚汁は、地産地消や健康面を考えたも本市をPRするのに最適な料理。和洋中をはじめとした料理のプロ11人が知恵を出し合い、今までにない新しい感覚の豚汁「まえばしtonton汁」が生まれました。

広がる新名物の輪

こうして誕生したまえばしtonton汁は昨年の初市まつりで披露。とても好評でした。市内にある多くの飲食店などがメニューに掲載。現在も参加店を募集しています。

ほかにも、次のような取り組みを行い、新名物の輪が広がっています。

- **学校給食の献立に**
市立の幼稚園・小中学校・養護学校の給食に登場。みんな大喜びで、おかわりの長い列もできたようです。
- **シテイマラソンで6,000食**
参加したランナーに無料で振る舞いました。具だくさんの新名物は、競技を終えた選手に大変好評。
- **豚巡りツアーを開催**
多くの親子が参加。養豚農家や卸売市場の見学、ソーセイジ作り、豚肉の部位食べ比べなどを行いました。
- **グルメマップなどでPR**
豚肉料理について、とんかつ、ホ

まんじゅうも登場

昨年12月25日、県産小麦と豚肉を使った新しいまんじゅうが登場しました。この製品は、市内の菓子業者、中華料理店、製粉会社、中華総菜の関係者ら9人で構成された「まえばしTONTONナイン」の食のスペシャルストリートが開発。JR前橋駅で試作品の試食会が行われました(11月に関連記事)。豚肉がたっぷりの田舎まんじゅうで、具材の味付けはみそ、しょうゆ、塩、カレーの4種類。前橋の新しい土産品になりそうです。

編集後記

ビタミンB1がいっぱいで体にも美容にも良い豚肉。ガイドブックを片手に、前橋名物の豚肉を食べ歩いてみました。紹介した2つの料理のほか、カレーや即席うどんなど、新しい豚肉料理が次々に登場。テレビや新聞、雑

誌などにも取り上げられ、全国的にも注目されています。食品の表示偽装に関する事件が大きな社会問題になっていますが、安全安心な食品を提供して、この活動が実を結びにぎやかで活気ある前橋になってほしいと感じました。