

スローシティ前橋・赤城 公式ハンドブック

ヤッホースローシティ!



cittaslow Maebashi-Akagi
official handbook



スローシティ前橋・赤城から 世界のみんなにヤッホー

「スロー」は、単に歩みが遅いということではありません。
着実に活力にあふれた「未来のためのスロー」で、
前橋を誇れる大地にしていきたい。
そんな思いの人々とつながり、幸せが響くまちを目指しています。

本誌では、「ヤッホー」という山々の頂上にて生まれる
のびやかな発声のように自信をもって、
そして地域の開放性と親しみやすい雰囲気で、
私たちのまちのアイデンティティを紐解いていきます。

地域の魅力と、それを一層引き立てる地元の取り組みに焦点を当て、
前橋・赤城の自然と文化がどのように私たちの日々を彩り、
まちの風景を紡いでいるのかを皆さんと共有できれば幸いです。

小さなまちを背中にのせたカタツムリ

A snail with a small city on its back

「cittaslow」(チッタスロー)はイタリア語の「citta」(都市・街)と英語の「slow」(ゆっくり)という言葉から成る造語で、英語では「スローシティ」と翻訳されます。

人々が暮らす小さなまちを背負い、
ゆっくりと進む姿のカタツムリが
「cittaslow」=「スローシティ」の
シンボルマークです。



スローシティ？

スローシティとは豊かな自然と歴史の息づかいを身近に感じ、手間暇かけた生活のよこびを実感できるようなまちのあり方です。

スローシティ運動では、効率化が優先される「ファストな」現代社会の中でも、自分たちの個性や地域の文化をゆっくりと再発見するような「スローな」暮らしを大切にしています。

人と人とのつながりを大切にすること、そして引き継がれてきた文化的遺産の価値や先人の知恵を新しい世代に伝えることが大きな目標です。

POINT

- 標準化ではなく多様性
- 地域独自の文化・伝統の継承
- 持続可能な暮らしと環境づくり
- 地域の良質な商品作りや健康的な食品作りを支援する
- 住民と一緒に住みよいまちを作る

スローシティ国際連盟

イタリア共和国で1999年に発足した世界的なネットワークで、ヨーロッパを中心に33カ国296都市が加盟しています(2024年3月現在)。本部はイタリア共和国オルビエート市に置かれています。

イタリア共和国 オルビエート市

スローシティ国際連盟の本部があるオルビエート市は首都ローマ市から北へ約100kmに位置し、切り立った巨大な岩盤の上に広がる城塞都市で、「世界で一番美しい丘上都市」として知られています。人々は、ヨーロッパの古い文化や伝統を誇り、豊かな生活を送っています。前橋市とは1997年に友好都市提携を結んでいます。

はじめりは小さな街から

1999年にイタリアの4つの小さな街がスローフードの理念をまちづくりへと広げ、まち本来のよさや伝統をしっかりを残していくことを目指して、スローシティ運動がスタートしました。「生産性を最優先にしてスピードを競うものではなく、必要な時間をかけて、相応しいまちづくりの方法を探す」という宣言は近代化が進む世の中に対して意表をつくもので、大きな反響を呼び、世界中に広がりました。

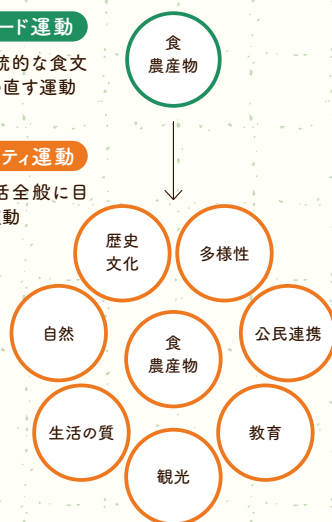
スローシティ国際連盟は加盟都市の認証において7分野・72項目の認証項目を定め、厳格な質を守りながら現在も賛同する都市を増やしています。

スローフード運動

地域の伝統的な食文化を見つめ直す運動

スローシティ運動

食から生活全般に目を向けた運動



赤城南麓にひろがるスローシティエリア

cittaslow Maebashi-Akagi



※ P.08 まえばしハニープロジェクトはエリア外(前橋市荒町)の活動です

群馬県 前橋市

関東平野の北西端、首都圏から約100kmに位置し、日本百名山に名を連ねる赤城山や利根川など豊かな自然に囲まれた地域です。

前橋市はスローシティの精神に賛同し、2017年に前橋・赤城地域(芳賀・大胡・宮城・柏川・富士見地区の一部)のスローシティ国際連盟への加入が認められました。宮城県気仙沼市に続き、日本では2番目です。



うまれる はぐくむ スローな取り組み

Born and nurtured
in cittaslow Maebashi-Akagi



「どんなことが、スローシティ？」
その答えは、私たちの身近にあります。
楽しくて、おいしくて、うつくしい、
「スローな前橋・赤城」を体現する
10のアプローチをご紹介します。



森と共存する、
これからの工場の形



いろんな遊び方が
できそうだな

cittaslow Maebashi-Akagi 01 | サンデンフォレスト「森の開放日」

赤城南麓、標高480mに位置するサンデンフォレストは、放棄された森林や養鶏場跡地を1997年から約5年かけて整備した「森の中の工場」。企業による環境保護がほとんど注目されていなかった時代に、「環境と産業の矛盾なき共存」というコンセプトのもと造成・建設された場所です。64haの半分を森林緑地として整備した敷地は、自然の力を再生させる「近自然工法」を用いて造成され、棲まう動物の生息地を分断しないための「緑のネットワーク」を作るなど生態系への配慮がほどこされました。現在は、ホテルや水鳥をはじめとした

様々な生き物たちの住処になっています。

フリースタイルの森あそび空間

広大な森林・緑地は環境省による「体験の機会の場」の認定を受け、環境教育にも活用されています。その取り組みのひとつとして月に1回程度、構内の野外空間を一般開放しています。「森の開放日」は、事前予約することで自由に森を楽しむことができる日。BBQグリルや流しそうめんの竹樋などの備品をレンタルすることができるほか、アウトドアグッズを持ち込むことも可能。大人も

子どもも、それぞれが思い思いの時間を過ごせます。また、山菜採り・薪割り・ザリガニ捕獲などシーズンに合わせた体験プログラムも開かれ、自然の中で遊びながら生物多様性や環境保全を学ぶ場として地域に根付いています。

これらの企画や森林整備を担当している柴崎さんは、「ここに遊具はありませんが、『自分で遊びを作る感覚』を養うことができます。森には常に新しい発見があり、1年を通して飽きることがありません。本を持ってきて、ここで読むだけでも楽しいですよ」と教えてくれました。

サンデン(株) サンデンフォレスト 柴崎 薫さん

自然学習の指導者として国立施設に勤務したのち、2013年サンデンに入社。森林管理、環境教育プログラムの立案などを行う。



01.「ビザ窯DAY」では火入れされたビザ窯を自由に利用できる 02.木材を椅子やテーブルに加工する人も 03.外来種であるアメリカザリガニを捕獲し、水辺環境について学ブイベント

ミツバチと人が
共に生きるまちへいっしょに暮らす
仲間だよ

01



02



03

01.子どもたちが養蜂体験できる教室を実施 02.前橋市立前橋高校と制作した絵本はスローシティベストプラクティスコンテストで受賞 03.ミツバチたちが元気に飛び回る

公益財団法人
前橋市まちづくり公社
小野里 芳弘さん

まえばしハニープロジェクト立ち上げメンバーのひとり。日々ミツバチと向き合いながら、養蜂を通してまちづくりを進めている。

環境汚染のない場所でしか生きられないことから「環境指標生物」と言われ、さまざまな野菜、果実、穀物の受粉を助けることで間接的に私たち人間と協力関係にあるミツバチ。そんなミツバチを前橋の中で育てることで、地球環境や生物多様性について市民が考えるきっかけを作ろうとするプロジェクトが、2019年から続いています。

地域に広がる、
暮らしと自然の架け橋

実行主体は前橋市まちづくり公社。赤城高原養蜂場から技術指導を受け、13社の民間企業の協賛

によりスタートしました。前橋総合運動公園内の一角などでミツバチたちを飼育、さらにはミツバチをもっと身近に感じてほしいと学校や企業との連携も積極的に行っています。小学生を対象に養蜂体験教室を開講したり、前橋市立前橋高校の生徒と協力して絵本を作ったり。菓子店や生産者とコラボして、採取したハチミツを使ったアイスやお菓子などの商品も開発してきました。

ミツバチを通して生き物への畏敬の念を醸成するとともに、人と自然をつなぐ活動は「ミツバチスローシティ」と呼ばれ、スローシティ国際連盟が公式に推進しています。

いがや

猪谷式靴下



01



02



03

01.分厚く編み上げられた靴下は暖かい 02.慣れていても、集中しないと編み方を間違えてしまうことがあるそう 03.当時の赤城山スキーの様子

しっかりと
受け継がれて
いるんだね



斎藤 恵美子さん
曾山 たみさん

赤城山で生活してきたお二人。斎藤さんは猪谷さんに学んだ義理のお母さんから、曾山さんは猪谷さんの甥のスキー学校で助手をしながら編み方を学んだ。



日本の近代スキーの草分け的存在と呼ばれた猪谷六合雄さん。1890年、赤城山頂の旅館で生まれた彼は、スキープレイヤーでありながら、その好奇心と独自の美学によってスキー板やジャンプ台を始めとする数々の品を自作する発明家でもありました。自身が暮らす家も、その手で作り上げたのだそうです。

快適なスキーのために
考え抜かれた靴下

そんな彼の生み出したもののひとつが、この猪谷式靴下。これは、当時のスキー靴が革製で、水が

染みたり足に負担がかかったりすることを不便に思った猪谷さんが8年かけて考案したもの。足首のくびれとかかとの特殊な編み方により足の形にフィットし、暖かくて機能的な靴下です。

猪谷さんの残した編み方は、謎解きのようで難しそうに見えますが、誰でも編めるように工夫が凝らされています。今でもこの靴下を編んでいる斎藤さんと曾山さんのお二人は、「編んでみたかったら、いつでも教えますよ」と笑顔で話してくれました。-10℃以下にもなる赤城山の極寒の暮らしから生まれたアイデアと「ものづくりの魂」は、今やこの地域から広く伝承されています。



cittaslow
Maebashi-Akagi

04 | チーズ工房「Three Brown」

すべては、
いいチーズのために



おいしい草を食べて
牛さんたちもうれしそう



01. ブラウンスイス牛のミルクから生まれる自慢のチーズ 02. 一頭一頭、名前をつけて大切に育てる 03. 牧場内にひっそりと佇む可愛らしいお店

チーズ工房
「Three Brown」
松島 俊樹さん

学生時代から抱いていた「幸せな牛から搾ったミルクで、おいしいチーズを作る」という夢を叶え、2011年に開業。

赤城南麓の粕川町、前橋市街地を一望できる見晴らしのよい場所。2011年、松島俊樹さん・薫さんご夫婦はこの場所でチーズ工房「Three Brown」を開業しました。学生時代からの夢だったという「牛を育ててチーズを作りたい」という想いを叶えるため、俊樹さんの実家から3頭のブラウンスイス牛を購入。夫婦自ら牧場の土をおこし、こだわりの牛舎や可愛らしい工房を作り上げました。

生産から加工まですべてが手づくり

赤城の豊かな自然とたっぷりの愛情で育てられ

る牛たちから搾るミルクは、口当たりが柔らかく優しい味わい。このミルクの良さを活かしたチーズを作るため、飼育数はごく少数にとどめ、ほぼ全ての仕事を手作業で行っています。

はじけるようなフレッシュさを感じるモッツアレラ、それを乾燥させて作るスカモルツァなど、様々な種類のチーズを製造。中でも一番人気のカチョカパロは、輪切りにしてステーキ風に焼いて食べるのがおすすめのことです。松島さんは、「土が草に、草が牛乳に、牛乳がチーズに。すべての品質が影響して、美味しいチーズができるんです」と話してくれました。

cittaslow
Maebashi-Akagi

05 | Nanroku



あかぎのブドウも
味わおう!

赤城産のブドウ100% まっすぐな赤ワイン



01. 2022年収穫のブドウで作った「Nanroku富士の夢2022」 02. ブドウは雨に弱くデリケートなフルーツ。丹精込めて育て上げる

造園会社と観光農園を営む石橋修一さんが山梨県の岩崎醸造と協力して開発した、赤城南麓生まれのブドウで作ったワイン。2020年に初の赤ワインを生産、翌年には飲みやすくデザートのように楽しめるロゼ「千本桜」も登場しました。眠っていた畑を有効活用した、合計8haほどの果樹園。その一部でワイン用ブドウを育てています。傾斜があり、火山灰の地層がある赤城南麓は、「水はけ」が重要なブドウ作りにおいて絶好の地だったのだそうです。

本業と並行してチャレンジを続ける石橋さんは、「いずれは前橋市内にもワイナリーを作りたい」と話しています。

昭和造園土木(株)
石橋 修一さん

造園業を営みつつ2012年に観光農園「あかぎおろし」を開業、ブドウを中心としたフルーツ栽培とワインの開発に力を注いでいる。

cittaslow
Maebashi-Akagi

06 | 宮内菜



前橋生まれの野菜が 全国の食卓に



芳賀地区の宮内禎一さんが開発した「宮内菜」は、青菜が少ない冬時期に集荷できる貴重な野菜として重宝されてきました。在来種の「芯摘み油菜」のなかでも優良なものを選定し特性を固定させることで、栄養価が高く、甘味の強い宮内菜が生まれました。市場でも人気が高く、群馬県を中心に生産者の数も増え続けています。

cittaslow
Maebashi-Akagi

07 | 時沢大根



江戸から続く 幻の野菜を守り伝える



富士見町時沢で古くから栽培されてきた伝統野菜「時沢大根」。繊維質で歯ごたえの強いことが特徴で、かつては前橋藩主へ献上されていました。時沢大根を栽培する農家は少なくなりつつありますが、栽培体験ができる場を設けたり、地域の方に種を提供したりと、後世に伝えるための活動が行われています。

牧場に広がる 神秘のランドスケープ



01

あたりまえじゃない
景色に感動!



02



03

01.初夏のツアーは例年5月下旬～6月にかけて短期間で開かれる
02.草原や森の中など3kmほどのコースを約2時間かけてゆっくりと進む 03.参加者からの要望に応じて秋ツアーの実施も始まった

バンディ塩原
塩原 弘隆さん

赤城山頂の大沼湖畔でレストラン営業や貸ボートの提供、ワカサギ釣りの案内をしている。一度上京して働いたのち、地元である赤城に戻り家業を継いだ。

視界いっぱい、見渡す限りの鮮やかなレンゲツツジ。ここは、赤城山頂に広がる約95haの牧場「赤城白樺牧場」です。2015年までは牛の放牧が行われていましたが、牛を預ける農家が少なくなったことから終了し、現在は6月から10月にかけて8頭のヒツジが放牧されています。

ツアー参加者だけが見られる特別な景色

普段は地元の人でさえ立ち入り禁止になっているエリアですが、ゆるやかな傾斜にはレンゲツツジが群生し、奥に続く広大な森の中には推定樹齢

500年の巨大なヤマツツジが枝垂れ咲く、まさに夢のような世界が広がっています。「この空間を観光資源として活用しないのはもったいない」という思いからツアーコースを整備し、「秘密の絶景ツアー」を実施。参加者に限ってその絶景が公開されています。

ガイドを務めるのは、地元で飲食店や旅館を営む3人。ガイドのひとりである塩原さんは、「この場所の表情は、毎日変わります。雨が降ると花の彩度が上がり、霧がかかるとオレンジ色が浮かび上がって幻想的。ガイドの私たち自身、この空間のことが大好きなんです」と熱量高く語ります。



これからもずっと
なびいじきたいな

「上州の薬湯」と 呼ばれる山奥の古湯



01



01.床が茶褐色になるほど成分が濃い源泉(赤城温泉ホテル)
02.「御宿総本家」には歴史を証明する数々の地図や書物が保管されている

赤城の記憶を語るお湯

温泉郷としての歴史は、元禄2年(1689年)に遡ります。温泉に入ると病を治す効果があると聞いた苗ヶ島村(現在の苗ヶ島町)の名主たちが、前橋藩主に温泉宿の興業を依頼。その後、元禄文化が花開き日本全国で観光ブームが起こったことも重なり、開業につながったと言われています。

民家のない森の中に静かに佇む温泉郷。長い歴史の中では何度も困難に直面したそうですが、地域の守り手たちによって今もその姿を残しています。

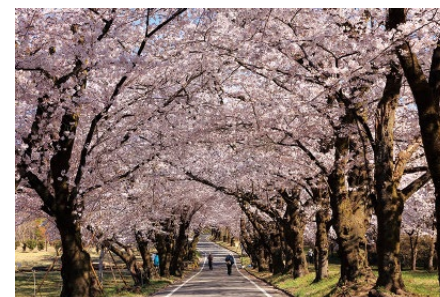
赤城温泉 御宿総本家
東宮 惇允さん

17代当主。温泉郷の歴史の語り部。妻の雅子さんとともに、赤城温泉郷最古の宿を自ら手直ししつつ経営している。



だから
きれいなんだ!

地域住民の 心が生んだ桜の名所



地域住民が約3年間にわたって1,400本ものソメイヨシノを植栽したことにより誕生した桜並木です。毎年多くの観光客が訪れる桜の名所となり、「さくら名所100選の地」にも選出されました。桜は南北に走る市道の両脇に咲き誇り、満開時には見事な桜のアーチをくぐることができます。

あかぎの伝統を引き継ぐ

地域の思いを背負った歴史と文化を、守る、支える。

伝統行事



けんこくあわぬきぼさい
献穀粟の抜穂祭

宮城

宮中祭祀を支える 宮城の伝統行事

赤城南麓のほぼ中央に位置する宮城地区。ここでは、地域住民が育てた粟を皇室に献上する行事「粟の献穀」が昭和25年より毎年行われており、令和6年で75回目を迎えます。その年の齋耕者(耕作者)に選ばれた人は引き継がれた種を自分の土地の一角に蒔き、地元の経験者のアドバイスを受けながら約1年かけて粟を育てます。この粟は、新穀の収穫を祝い、未来の豊穰を願う



て皇室で執り行われる「新嘗祭」に供えるための黒酒の原料として、皇室に献上してきました。

続けることが、地域をつなぐ

平成27年度からは、地域住民が参加する「献穀粟抜穂祭」として開催されるようになりました。早男・早乙女の衣装をまとった子どもたちが刈取った粟を、粟の代表的な食べ方の一つ「粟赤飯」にして参加者にふるまいます。実行委員長の前原さんは、「粟づくりは手作業で、農業も使いません。ベテランたちが知恵を出し合い、雨風や野生動物から粟を守っています。粟の種だけでなく、昔ながらの作物の作り方や食べ物を大切にする心も次世代に引き継いでいきたいです」と話してくれました。

宮城地区 粟の献穀実行委員長 前原 真一さん

昭和19年、宮城地区生まれ。市内の高校を卒業後、農家一筋。お米を中心に多品目を生産。過去には養蚕も手がけていた。



ふじみ 富士見の 横室歌舞伎

富士見町横室／不定期



江戸時代より260年以上もの歴史がある横室歌舞伎は、今は群馬県内4座のみとなっていました。地方歌舞伎のうちの一つです。

おおごおん 大胡祇園まっりの あば じし 暴れ獅子

大胡町／7月最終日曜



この地で流行した疫病を駆除するため、江戸時代末期に始まったとされています。大きな獅子の頭を担いだ若者達が、荒々しく町中を練り歩く姿は圧巻です。

あかぎじんじゃ 赤城神社の だいだいかぐら 太々神楽

三夜沢町／1月1日・5月5日



1704年頃始まったとされる赤城神社の太々神楽は、神前・世の中を払い清め、神様に感謝を申し上げるための舞です。

つきだちかとじんじゃ 月田近戸神社の ししまい 獅子舞

粕川町月田／8月最終土曜と翌日



室町時代から600年以上続くこの伝統行事は、月田近戸神社例大祭に奉納される「獅子舞」で、「月田のささら」の愛称で親しまれています。

伝統芸能

おおまえたすわじんじゃ 大前田諏訪神社の ししまい 獅子舞

大前田町／10月第3日曜日

江戸時代から400年以上続くこの獅子舞は、父、母、息子の3頭が仲良く舞を踊るのが特徴です。

おおごじんじゃ 大胡神社の だいだいかぐら 太々神楽

河原浜町／5月3日



里神楽として、江戸時代から農家の長男に受け継がれてきたと言われる舞です。様々な種類のお面を使い分けて演じます。

こみがいとあやつ にんぎょう 込皆戸操り人形 さんばそう 三番叟

粕川町込皆戸／10月中旬



大胡城主牧野康成の娘・鶴姫の静養中、家来が人形を操って見せたのが始まりとされています。1868年頃に途絶えましたが、1998年に地元有志の手により復活しました。

スローシテイエリア・
赤城南麓で過ごす時間フードコーディネーター
金澤 亜希子さん

「地元の暮らし」を再発見

——長く東京でお仕事をされていて、その後実家のある富士見町にUターンされたとのことですが、そのきっかけを教えてください。

「大学卒業後すぐに高校で調理科の教師を務めていたのですが、結婚を機に東京へ移り、独立して自宅でお料理教室を開いたり、フードコーディネーターとしてレシピを開発したりして、20年弱過ごしました。実家に帰ってきたのは、父が亡く

なったため、母がひとりにならないように…と思ったことがきっかけですが、そもそも『都会で子どもを育てる』ということに不安を感じていたのも大きな理由です。東京は仕事をする場所として心地よさを感じていましたが、子育てをしながら『暮らしていく』イメージができなかったんです」

——富士見町に帰ってきてから気づいた、この場所の『いいところ』は何ですか？

「ひとつひとつの食材が、とにかく美味しいんです！特にお気に入りなのは豚肉ですね。柔らかく



01. 蔵を改装したスタジオ兼事務所。広く仕事に集中できるそう 02. 薪ストーブは寒い冬の強い味方 03. マイブームはタイ作りワークショップ

く、脂もしつこくなくて、赤身に旨みがあります。野菜でいえば、ニンジン、ブロッコリー、ほうれん草、大根、白菜。甘味と香りが素晴らしくて、こんなに品質の高いものが近所で買えることに驚いています。

また、以前と比べて子どもが子どもらしく、自分の興味に従ってのびのび過ごしている印象がありますね。地域の方々からも『中学に上がったんだね』と声をかけられて、見守られていることを実感しています」

文化と意志を守り伝える

——ご自宅隣の蔵をリノベーションしたキッチンスタジオについて教えてください。

「建てられてから150年以上経つ蔵で、もともとは養蚕道具をしまう物置として使われていました。その後はしばらく放置されていたのですが、2022年、自宅のキッチンスタジオが手狭になってきたので、思い切ってこちらに機能を引越すことにしたんです。父が『仕事を退職したら、この蔵を活用したい』と言っていたことも覚えてい

て、私とその意志を引き継いであげたいという気持ちもありました」

——いま、特に力を入れている活動は何ですか？
「ライフワークとして、食文化を守り伝えることを意識しています。日照時間が長く、土地が乾いている群馬県では、お米よりも小麦の食文化が発達してきました。おつきりこみや焼きまんじゅうに代表されるように群馬県のお麦粉はとてもおいしいのですが、ご家庭で麺を打ったり生地をこねたりするのはハードルが高いですね。そこで、『忙しい現代人でも手軽に作れる、小麦粉を使った家庭料理を新しく開発して、地域の食材を暮らしにもっと取り入れてほしい』なんて野望を持っています。『こうあるべき』という正解がなく、自由に活動できる場所だからこそ、いろいろな人と協力しながら楽しく過ごしていきたいですね」

かなざわ あきこ ● 前橋市生まれ。大学で食物学を学び、調理科教師を経てフードコーディネーターに。実家横の蔵をリノベーションしたキッチンスタジオで活動中。休日は温泉やタイ作りを楽しむ2児の母。

ようこそ、スロースティ前橋・赤城へ

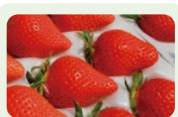
赤城の恵ブランド

前橋産農林水産物やそれらを原材料に使用する加工品のうち、厳しい審査で選り抜かれた前橋市がお奨める逸品です。スローな食文化をぜひ味わってみてください。

赤城南麓の味がする。



前橋市推奨



認証基準

- 生鮮食品は前橋産、加工品は主原料を前橋産とし、原則として前橋市内で加工
- 前橋市のイメージアップやPRに資する個性・特長
- 前橋市内で流通・販売

- 安全・安心な産品
- 生産体制及び販売場所が確立しており、持続的又は定期的に供給可能
- 生産・製造・加工及び販売において法令等を遵守

詳細はこちら



ふるさと納税

市外・県外の方には「赤城の恵」ブランド認証品の一部商品を前橋市ふるさと納税返礼品としてもお楽しみいただけます。ふるさと納税で前橋市を応援してください。

楽天ふるさと納税のページはこちらから▶



道の駅

4つの道の駅を拠点に、エリア内を巡ってみましょう。

道の駅 まえばし赤城

所在地／田口町36番地 TEL／027-233-0070
営業時間／9:00～22:00(各所により異なる)
定休日／12月30日～1月3日(各所により異なる)



スロースティ
前橋・赤城の
玄関口

道の駅 ふじみ

所在地／富士見町石井1569-1
TEL／027-230-5555
営業時間／9:00～18:00(10月～2月は17:00まで)
定休日／木曜日(祝日の場合営業)、年末年始

道の駅 赤城の恵

所在地／荻窪町437-11
TEL／027-288-0378
営業時間／9:30～18:00(各所により異なる)
定休日／第1・第3火曜日(一部施設は毎週火曜日)、
年末年始

道の駅 グリーンふらわー牧場・大胡

所在地／滝窪町1369-1
TEL／027-257-0675
営業時間／9:30～17:30(10月～2月は16:30まで、
ただし、各所により異なる)
定休日／年末年始(臨時休業あり)

Welcome to cittaslow Maebashi-Akagi

スロースティ前橋・赤城 公式ハンドブック

ヤッホースロースティ!

発行：2024年3月

前橋市役所 文化スポーツ観光部 観光政策課
〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12-1
TEL:027-257-0675 FAX:027-212-7071



Index

P.06-07

サンデンフォレスト
「森の開放日」



P.13

赤城温泉郷



P.08

まえばしハニー
プロジェクト



P.13

赤城南面千本桜



P.10

チーズ工房
「Three Brown」



P.15

伝統芸能



P.11

Nanroku



Credit

構成・編集：アルクタコ

アートディレクション・デザイン・イラスト：アルクタコ

取材・撮影・執筆：株式会社まちのわーくす(市根井 直規)
(P.06～14, P.16～17)

写真提供：前橋市



まちをつむぐ
わたしの暮らし



YOO-HOO cittaslow!