

# 前橋ブランド通信

VOL.4  
2017



## 梨のすぐり作業一。

せきぐちりしょうえん  
関口梨勝園がある下大島町では古くから大島梨の生産が盛んです。8月上旬から収穫が始まる「新水」はこれからがピークです。

前橋産白加賀梅使用

# 梅酒芋焼酎仕込み完成



## 赤城の恵「梅酒」芋焼酎仕込み

容量：720ml アルコール度数：14度 価格（税込）：1,500円  
販売者：群馬県卸酒販(株) 製造者：明利酒類(株)

※お酒は20歳になってから

赤城山麓で手間を惜しまず、丹精込めて作られた「赤城の恵ブランド」認証品。平成21年に商品化された前橋産サツマイモ「コガネセンガン」を使用した本格芋焼酎「赤城の恵」。

今回、その芋焼酎の原酒に前橋産の白加賀梅を漬け込んだ梅酒が完成しました。

### ● 100%前橋産

「赤城の恵『梅酒』芋焼酎仕込み」は、前橋産サツマイモ（コガネセンガン）の芋焼酎の原酒と前橋産の梅（白加賀）、糖類のみを使用しています。

この梅酒は、酸味料や香料、着色料を使っていないことから、日本洋酒酒造組合が自主制定した規準では、本格梅酒に分類されます。

や旨みに広がりができ、より個性的な梅酒が出来る上がります。

### ● どんな飲みかたでも

甘さは抑え気味で後味はさわやかな梅酒。ロックはもちろん、ソーダ割り、ストレートでもおいしくお召し上がりいただけます。

### ● 芋焼酎仕込み特有の香り

一般的な梅酒はホワイトリカーという無味のアルコールで漬け込み、梅固有の味・色をそのまま生かす利点があります。それに対して、芋焼酎には焼酎原料である芋の成分や旨味が十分に生きており、それが梅の風味や酸味とマッチして、香り

### ● 農商工連携の取り組み

この梅酒は生産者やJA前橋市、酒卸業者や酒販店、酒造事業者、県や市など農商工関係者が協力して商品化しました。初年度の販売本数は6,000本。市内酒販店、農産物直売所などで、税込1,500円で購入できます。





原材料の白加賀梅

## 梅酒ができるまで

### ① 収穫



5月下旬から6月上旬に、ふっくらと成長した梅を収穫します

### ② 洗浄・選別



1年分の梅を流水で丁寧に洗浄します

### ③ 漬け込み・調整・熟成



タンクで約8カ月漬け込み熟成。梅のエキスがゆっくり出てきます

### ④ 商品完成



瓶詰めされた商品は、販売店を通してお客様の元へ

## サツマイモの生産者を募集します

苗の植え付けから収穫までの作業が少なく、栽培管理が比較的容易なサツマイモ（コガネセンガン）。芋焼酎の原材料を市内農地で栽培する生産者・団体を募集します。

ぜひ、一緒に作ってみませんか。

岡 JA前橋市 営農部

☎027-261-9111



## 「赤城の恵」シリーズ

### 本格芋焼酎「赤城の恵」(左)

容量：720ml  
アルコール度数：25度  
価格（税込）：1,296円

### 本格芋焼酎「赤城の恵」原酒(右)

容量：720ml  
アルコール度数：36度  
価格（税込）：2,500円



高橋と商店 福田 恵さん（新前橋町）

## ＼販売店の声／

豊かな香りに加えて、色もとてもきれいな梅酒。

女性に特にオススメです。

試飲いただいたお客様からは「飲みやすい」「おいしい」と好評です。

地元の農産物で作ったお酒なので、お土産や贈答用としてもいいですね。

# 前橋市×6次産業化

## 米×伝次平もち



後閑町のヤバタファームを経営するのは矢端幹男さん、晴美さん夫婦。代々農家の矢端さんは、養豚、米麦、キャベツを生産していました。農家が減り、未来の農業を考えていく中で、幹男さんが、米に付加価値をつけて販売する必要があると考え、餅の製造を開始。加工施設を12年前に設け、自ら生産。ヤバタファームの伝次平もちからは、お米の甘みがしっかりと感じられます。

こだわりの餅を販売するのは、



もち屋伝次平のもちシリーズ

農業者が、生産から加工・販売まで一体的に展開して付加価値をつけていく6次産業化。6次産業化事例を紹介し、今後取り組む農業者を募集します。



笑顔で接客する矢端晴美さん

晴美さんの役目。丁寧な接客で、市内外のイベントや自社直売所で対面販売をしています。また、販路拡大の取り組みとして、市の補助金を活用して、ホームページのインターネット販売ページを整備。「沢山の人においしいと笑顔を届けたい」と晴美さんは話します。

農業の未来を見据えて始めた6次産業化。ヤバタファームの挑戦は続きます。

### 補助事業でHPをリニューアル



園ヤバタファーム  
後閑町352-2  
☎027-265-1315  
営業時間：12月～4月  
午前9時～午後5時30分

## 落花生×ピーナッツバター



粕川町込皆戸でミツミファームの小林さん夫婦が製造しているピーナッツバターが、都内商業施設でいま大人気です。

落花生を出荷していた小林豊治さんは、味はA品と変わらないう規格外のB品を活用して商品



自慢の逸品と小林豊治さん

化することに。

こだわりの落花生の味を大事にすること。

なめらかなさの中に、実と渋皮の食感が残り、落花生の風味が豊かに香ります。

小林さんは、この商品を目当てに前橋を訪れてくれる人が増えることを目指しています。

前橋土産にいかがでしょうか。  
園ミツミファーム  
☎027・230・6700



ピーナッツバター（180g入り）ぐんまフラワーパークなどで販売しています

## 6次産業化に取り組む農業者を募集します

市内農業者で、前橋産農畜産物の加工に取り組む農業起業家を募集します。審査を経て登録された人に、販売会や研修会、補助事業などの案内をします。

併せて、平成30年4月以降、加工施設などの整備を希望している農業者を調査しています。

詳しくは問い合わせるか、本市ホームページをご覧ください。



園農林課ブランド推進係  
☎027-898-5841



## 牛の飼養頭数 全国トップクラス

農林水産省が公表する『市町村の姿 グラフと統計でみる農林水産業 都道府県・市町村ランキング』によると、前橋市は、肉用牛の飼養頭数が全国11位、乳用牛の飼養頭数が全国24位と全国トップクラスを誇ります。群馬県内順位は肉用牛・乳用牛ともにトップです。（順位はいずれも平成27年）

前橋といえばTON TONのまちということで「豚」のイメージがありますが、実は「牛」もすごいのです。今回は、前橋産牛肉のブランド化に向けた取り組みについて紹介します。

## ブランド牛肉に向けて

J A前橋市肉牛肥育部会では、前橋産牛肉のブランド化に向け、オレイン酸に注目した取り組みを進めています。

オレイン酸はオリーブオイルなどの植物油に多く含まれると言われる成分で、割合が高い牛肉ほど、まろやかな口溶けとやわらかい食感が楽しめます。また、「見た目」より「おいしさ」を重視する近年、注目されている成分です。

J A前橋市肉牛肥育部会では、



オレイン酸を測定する JA 前橋市職員

全頭オレイン酸の割合を測定し、基準を満たしたものを「上州牛まえばし」として認定し、ブランド化していくことを検討しています。

## “国産牛買うとき選ぼう” 前橋産

赤城山麓の水と緑豊かな自然に囲まれた環境の中、実直で誇りを持った生産農家が愛情と情熱をもって丹精込めて育てている前橋の牛。

前橋産牛肉を今後とも応援していただき、ご愛顧ください。

## JA前橋市畜産部

☎ 027・280・2333



のぼりを目印にお買い求めください

## Instagramを配信中

市内外に向けて前橋の農業について広くアピールするため、画像共有アプリケーションである「Instagram」を活用した画像発信を開始しました。

新鮮な野菜、美しい花、農村風景や農作業の様子、イベントなどの情報を発信します。ぜひ、ご覧ください。



アカウント名  
@maebashi\_agri

# 行ってみよう 農産物直売所

富士見町小暮にある富士見農産物直売所。そこには、地域に愛され、地域に貢献したいという思いをもって活動する女性たちの姿がありました。

直売所の管理・運営をする富士見農産物加工組合は、女性だけの組合として平成3年に発足。以来、女性ならではの視点から、加工品の製造や地産地消に取り組んでいます。

長年の活動が評価され、平成28年度農山漁村女性・シニア活動表彰では最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞しました。



## ● 手づくりの味

直売所に並ぶのは、地元農家の農産物と、組合員の手によって丁寧に手づくりされるもの。仕入れ品はありません。

赤城の恵ブランド認証品の「赤城の恵手づくり赤鳥居みそ（きび入り）」は、直売所開設前から作り続けているみそにきびを加えた、直売所の看板商品です。

## ● 訪問販売も

直売所まで来るのが難しいお客さんのために、毎週土曜日には訪問販売を行います。

自分の目で野菜を選べるこの時間を、心待ちにする人も多いそうです。



〒372-0104 前橋市小暮104-1  
 電話 027-288-7919  
 営業時間：午前9時～午後4時  
 (土・日曜日のみ営業)



野菜などを積んだ車が到着すると、近所の人が集まり、にぎやかにおしゃべりが始まります

## おすすめレシピ

### 枝豆かん牛乳ソースかけ

#### 【材料 (4人分)】

枝豆 (さや付き) ……………180g	〈ソース〉
水……………100ml	① 牛乳……………50ml
④ 粉寒天……………2g	② 砂糖……………大さじ1
④ 水……………200ml	コーンスターチ……………小さじ1 弱
砂糖……………40g	バニラエッセンス……………少々

#### 【作り方】

- ① 枝豆はゆでて、さやと薄皮を取る。水とともにミキサーに入れ、ピューレ状にする。
- ② 鍋に④を入れて混ぜ、火にかける。かき混ぜながら煮立て、沸騰したら弱火にして2分煮、砂糖を加えて煮溶かす。
- ③ ②に①を加えてひと煮立ちしたら火を止め、あら熱がとれて少しとろみがついたら、容器に入れ冷やし固める。
- ④ ③の材料を小鍋に入れ、コーンスターチを混ぜて溶かしてから火にかける。
- ⑤ とろみがついたら火を止め、バニラエッセンスを加える。
- ⑥ 固まった枝豆かんソースをかける。



# 旬の味覚を味わおう

これから夏真っ盛り。ひんやり冷たい食べ物が恋しくなる季節。ここでは、「旬の味覚」をテーマに、冷やしておいしい、本市で生産されている果物を紹介します。

## ●大島梨

上大島町や下大島町では、みずみずしい伝統の梨「大島梨（おしまなし）」を江戸時代から作り続けています。

栽培された梨の多くは全国へと発送され、市外や県外から買い求めに来る人もいます。



### 〈おすすめの食べ方〉

- ◎食べる前に冷蔵庫で2時間ほど冷やすとおいしい
- ◎湿らせた新聞紙で包むと長持ち



枝ごとの実の数を揃えています

大島梨は前橋市赤城の恵ブランド認証品。糖度が高く代表的な品種の「幸水」、人気が高い「豊水」などの品種を栽培し、9月中旬頃まで直売・宅配を行っています。

### 圃JA前橋市小屋原出張所

☎027・266・0029

その他、農園については大島梨ホームページをご確認ください。

## ●ブルーベリー

小坂子町と嶺町でブルーベリーを栽培しているはなぶさ有機農園。環境に優しい栽培に取り組んでいることから、JAS法に基づいた有機栽培の認定を受けています。ブルーベリーのほか、ブルーベリージュースも前橋市赤城の恵ブランド認証品です。

同園では9月中旬まで収穫体験も楽しめます。栽培している品種は、ハイブッシュ種やラビットアイ種を中心に21種類で、850本の木があります。摘み取りをして、粒の大きさや新鮮な味を確かめられるのが魅力です。



子どもたちにも人気の摘み取り

### 〈おすすめの食べ方〉

- ◎冷やしてそのまま食べるのが一番（冷蔵保存で）
- ◎食べきれない実は、凍らせてアイスに
- ◎料理が好きな方は、自家製のジャムに
- ◎他のフルーツとヨーグルトを混ぜてフルーツポンチに



圃はなぶさ有機農園  
小坂子町1917-2  
☎027-288-8888  
営業時間：午前10時～午後4時  
月曜定休（7月17日は営業）

# 赤城の恵 新設コーナー

野菜や果物、ジュースやはちみつなど、さまざまな商品が認証されている赤城の恵ブランド。平成29年度にオープンした認証品の販売コーナーをご紹介します。

## 前橋物産館

JR前橋駅構内の「物産館広瀬川」が、4月に「Vento Maebashi (ヴェントマエバシ)」としてリニューアルオープン。

「季節を感じてもらおう」という思いをこめて、館名にはイタリア語で「風」の意味の「Vento」が使われています。

前橋の自然や風土を身近に感じられる商品を取り揃えた店内には、赤城の恵ブランド認証品コーナーも。ジャムやジュース、菓子などの加工品やお酒など、豊富な品ぞろえです。



表町二丁目29-16 イーサイト前橋  
☎027-223-1181  
営業時間：午前8時～午後8時



## JAファーマーズ朝倉店

6月にオープンしたJAファーマーズ朝倉店。農産物直売所とスーパーマーケットが一体となった新しいタイプの店舗です。地元 JA前橋市をはじめ、JAグループの商品調達力を生かした国産農畜産物の品ぞろえの良さを誇ります。

赤城の恵ブランド認証品コーナーはもちろん、前橋産の野菜や豚肉・牛肉なども豊富に取り扱っており、農産物売場は、生産者の顔が見える安心感のある売場になっています。



朝倉町143-1  
☎027-287-4161  
営業時間：午前9時30分～午後10時



## 広告欄

前橋駅イーサイトが変わりました！  
前橋物産館



赤城の恵や前橋の銘品が多数揃っています。又、観光案内所・バス案内所もあります。フードコーナー「ペスカ」も入店！スタッフ一同お待ちしております。

安全安心 Maebashisan nouchikusanbutsu 前橋産農畜産物



JA前橋市の「産直ゆうあい館」では、朝採れた新鮮野菜やまえばしうどんを販売しているので足を運んでみてね！

JA前橋市  
イメージキャラクター「じゃじゃゴン」

前橋市富田町2400-1 ☎027-261-3000  
http://www.jagunma.net/maebashi/

上記の広告内容に関する質問などにつきましては、広告スポンサーに直接お問い合わせください。