

# 前橋ブランド通信

VOL. 5  
2018

毎日が旬。  
前橋産が旬。

赤城南麓で育てられた野菜や果物  
新鮮な食材の宝庫の農産物直売所  
前橋の農業をいろいろな形で支える人たち





# 前橋を知って、前橋を選ぶ。

## 風ラインふじみ

道の駅「ふじみ」にある直売所。売店もあり、ドライブの休憩にもおすすすめ。10月には富士見産の新米も販売されます。

Check!



メンチカツ  
富士見産の豚肉を使用



富士見町石井1560-40  
☎027-288-5422  
営業時間：9時～17時  
（3月～9月は18時まで）  
定休日：木曜（祝日の場合営業）  
年末年始

メンチカツは  
豚肉の旨味が  
たっぷりです！



小暮さん

## さんぽ道

道の駅「ぐりんふらわー牧場・大胡」に併設されている直売所。前橋産の原木しいたけや自慢のもつ煮は大人気商品です。

Check!



原木しいたけ  
肉厚で香り豊かな逸品



飯野さん

しいたけは菌ごたえと  
旨味が自慢です！



滝窪町813-205  
☎027-284-0011  
営業時間：9時30分～16時30分  
（3月～9月は17時30分まで）  
定休日：年末年始（臨時休業あり）

## 産直 味菜

道の駅「赤城の恵」にある直売所。年間を通して農業体験などのイベントを開催しており、11月18日に行われる収穫感謝祭は見どころがたくさん。

Check!



たくあん（1本から）  
伝統野菜「上泉理想大根」を  
たくあん漬けに



荻窪町437-10  
☎027-264-3166  
営業時間：9時30分～18時  
定休日：第1・第3火曜、年末年始

たくあんは12月から販売します。県外の方からも予約があるんです！



小林さん

## 毎日が旬

本市は夏の長い日照時間や冬に吹くからつ風（あかぎおろし）など、気象変化に富んだ地域です。

また、赤城山からの緩やかな傾斜がつくる標高差を生かし、他の地域では真似できないくらい、季節ごとに、旬を迎えるたくさんの野菜や果物などが市内生産者によって日々、栽培、生産されています。

## 前橋産の宝庫 農産物直売所

そんな魅力ある新鮮な地元農産物を年間を通して販売している農産物直売所が市内にはたくさんあります。

毎日、収穫した野菜などの出荷を行っている生産者とコミュニケーションをとれることも直売所ならではの光景です。



# ここから始める地産地消

## 実はすごい前橋の農業

赤城山の麓にあり、豊かな自然に恵まれている本市は全国有数の農業都市。

本市の農業算出額は、約408億円で、前回調査時よりも17億円以上増加し、全国13位となっています（全国市町村数は1,724）。

上位品目は、豚、野菜、乳用牛、肉用牛、鶏卵の順となり、いずれの品目も全国で上位に位置しています。

朝採れの新鮮野菜はもちろん、市場に出回らないようなものを探してみてもいかがでしょうか。

収穫の秋、前橋で生産された農産物や加工品にもう一度注目してみませんか。

※農業産出額：農業により生産された農産物や加工農産物を金額として表したもの（数値は平成28年値）。

### 粕川特産物直売所

粕川温泉元気ランドに隣接する直売所。毎日手づくりしているおまんじゅう「あじまるくん」はお店一番の人気商品。

Check!



あじまるくん  
左上から あんこ、ナス味噌、おやし風、高菜



柳沢さん

あじまるくんは季節ごとに中身が変わります！



粕川町月田372-1  
☎027-285-6041  
営業時間：9時30分～17時  
定休日：第2木曜、年末年始

### 富士見農産物直売所

女性だけで運営されている直売所。長年の活動が評価され、国から表彰を受けた実績も。日曜日には訪問販売も行っていきます。

Check!



特製りんごパイ  
富士見産のりんごのみ使用



富士見町小暮104-1  
☎027-288-7919  
営業時間：9時～16時  
営業日：土日曜



近藤さん

パイ生地の中にはトロトロのりんごがたくさん入ってます！

### 産直 ゆうあい館

JA前橋市が運営する直売所。今年7月にリニューアルし、広々とした店舗に、豊富な品揃えと新鮮な野菜はお客様から大好評。

Check!



まえばしうどん（乾麺・半生麺）  
前橋産小麦（さとのそら）100%使用



羽鳥さん

まえばしうどんのコシをぜひ味わってみてください！



富田町2400-1  
☎027-261-5811  
営業時間：9時～18時  
定休日：年末年始

# 明日の農業を担う人たち

## 粕川地区の野菜農家 木村学さん

建築関係の仕事の傍ら義父の農業を手伝っていた木村さんが、「やるなら自分の力で」と自分で畑を借り、本格的に農業を始めたのは4年前のことです。

### 「行動してよかった」

農業の世界に飛びこんでみたものの、初めは分らないことだらけ。近所の畑をまわり、栽培のコツを教わりました。その時にできた人とのつながりは今でも続いていて、栽培技術を教わったり、機械を貸してもらったりしているそう。あの頃の行動が今の農業経営に大きく影響していると木村さんは振り返ります。



約80aの畑を一人で管理しています



栽培の中心は、ナスとちぢみほうれんそう

### 「出荷2日目」で突風被害

自分で作ったナスの初出荷から、わずか2日。平成27年6月に発生した突風は、木村さんの畑にも大きな被害をもたらしました。支柱や枝が全て倒れた畑を見て一度は絶望したものの、「農業をやると決めたから、やるしかない」と熱意は変わりませんでした。収入がなくなってしまうため、車やバイクを売却してゼロからのスタート。再建に取り組み、1カ月後にナスは復活しました。

突風被害を経験し、栽培を立て直せたことが勉強になり自信にもつながると、木村さんは前向きです。

### 「農業の魅力とやりがい」

農業は自然相手の大変な仕事。それでも、「やればやっただけ自分に返ってくる。魅力とやりがいしかないよ」と話す木村さんの笑顔もとても魅力的でした。

農業という「仕事」を選んだ30代の若手農業者たち。夢を持って農業に取り組むひたむきな姿を取材しました。

## 宮城地区の米農家 北爪吉之さん、麻衣子さん

吉之さんの両親から3年前に農業を引き継いだ北爪さん夫婦。餅米を育て、手作りの切り餅やあんぴん餅を直売所で販売しています。



笑顔あふれる直売所です

### 「餅米作りに手を抜かない」

「餅の販売も、餅米が収穫できないとできないこと」と夫婦は口をそろえます。天候の変化や鳥害などで収穫量が減るリスクに備え、近所の使っていない農地を借り、8haを超える広大な田んぼを管理します。

家族で苦労して収穫する餅米。お盆や年末の繁忙期の餅作りには、たくさんの方が協力してくれます。

### 「販売方法にも工夫を」

「生産から販売まで手がけるからこそ、品質や味に自信が持てる。最初から最後まで見届けることができる楽しい仕事」と話す麻衣子さん。若い人にも餅を手にとってもらおうと、販売方法にもひと工夫加えます。卒業シーズンには紅白のあんぴん餅、母の日ギフトにはフォトフレーム付きで販売。

これからやりたいことを聞くと、農業体験や餅つき体験、オリジナルのしめ縄作りなど、活力あふれる2人の夢は膨らみます。



母の日ギフトセットのフォトフレームも麻衣子さんの手作り



北爪直売所 鼻毛石町974-1  
☎027-283-5143  
営業時間：10時～16時  
(売り切れ次第閉店)  
定休日：不定休

# 粕川の大豆



## 県内最大の生産地

群馬県の平成29年産大豆の生産量354トのうち、前橋市は87トで県内第1位です（第2位は玉村町の30ト）。前橋産大豆の多くは粕川地区で生産されており、群馬県の大豆生産の中心地と言えます。

## 産地になるきっかけ

水利が良くなかった粕川地区では、地区内全てで水田利用をすると、水が足りない状況にありました。

そのような中、国の減反政策や土地改良事業をきっかけに、地区全域を3分割し、順番に米の転作作物として大豆栽培を行う「ブロックローテーション」と呼ばれる取り組みが行われることになった。実施にあたっては、生産者、農協、行政が一体となって産地化に向けた取り組みが進められました。現在まで約40年維持され、農林水産省関東農政局の事例集にも取り上げられるなど、高い評価を受けています。

## 「今」と「これから」

先人たちのためめ取り組みにより大豆の産地となった粕川地区ですが、農業を取り巻く「担い手不足」という課題にも例外なく直面しています。

「以前は、100haくらい栽培していたけど、今はその半分くらいです。収入面も含め、相当魅力がないと担い



生産者の方（右）と生育状況を確認する田島さん（中）と猪熊さん（左）

前橋産の農林水産物とその加工品を市独自の基準で認証する「赤城の恵ブランド認証制度」。いくつかの認証品の原材料として使われている粕川の大豆について紹介します。

手を確保するのは難しいですよ。栽培は天候と病害虫との戦い。今年の夏のような暑さの中での除草や防除作業は大変です。雨が降って種まきの時期が少しでもずれると実が大きくならないこともあるし、無事に種がまけたとしても、途中でひょうの被害に遭うこともあります」

農事組合法人深津の代表理事・田島さんと理事・猪熊さんは言います。

「それでも、農業って楽しいですよ。一つでも手を抜くと良い物ができない。上手いかわなくても後ろを向いていたのでは何もできないし、前を向かないと。一つ一つ勉強です」

困難に向き合いながらも真摯に大豆づくりに取り組むお二人にこれからについて伺いました。

「まずは、品質にこだわって、粕川全体の質をあげていきたい。『粕川の大豆』だから選ばれ、買ってもらえるようにしたいと思っています。そのためには全体が同じ方向に向かって協力していかなければいけないですね」

「粕川の大豆」に対する真っ直ぐな思いがそこにはありました。

## 担う人に思いをはせて

赤城の恵ブランドを作る人も「粕川の大豆」の生産を担い、発展させようとしています。㈱上州農産や㈱ミツミファームは、大豆を自社で栽培、㈱まるだいななどは仕入れて、赤城の恵ブランド認証品を作っています。

先人たちの取り組みとそれを受け継ぐ人たちによって今に至る「粕川の大豆」。それは、前橋が誇るべきものです。「粕川の大豆」を使用する赤城の恵ブランド認証品を手にとるとき、担う人に思いをはせてみてください。



「粕川の大豆」を使用する赤城の恵ブランド認証品

# 前橋のおいしいに会おう

## グンマーネオ酒場リバー。

### ■前橋を味わうなら「リ」

「群馬や前橋のおいしい物をたくさんの人に知ってほしい」という思いを以前から抱いていた店長の梁瀬さん。地場産食材を専門的に取り扱う店が周囲にないこともあり、開店する前から地産地消にこだわることを決めていました。



前橋の中心街の入口、黄色の看板が目印です

60品以上あるフードメニューのうち、ほとんどのものに群馬県産の食材を使っています。その中でも、半分以上に前橋産食材を使用し、赤城の恵ブランド認証品も数多くメニューに取り入れています。

こだわりの食材は実際に足を運んで探したものがかり。味に自信のある逸品がそろいます。

### おすすめ◎



ミツミファームのピーナッツバター入り塩アイスと「スフレパンケーキ」

### ■前橋を元気にしたい

「地元の人、帰省してきた人、前橋を訪れた人。いろいろな人に前橋の味を届けて前橋を好きになってほしい。前橋は焼きまんじゅうだけじゃないんですよ」と笑顔で話す梁瀬店長。前橋の街中をにぎやかにしようと奮闘中です。

地元のおいしい物を届けることに情熱を注ぐリバー。地域愛溢れるお店で、前橋産を味わいながらお酒や会話を楽しんでみてはいかがでしょうか。



千代田町四丁目3-10  
☎027-289-8777  
営業時間：17時～翌2時  
定休日：日曜  
(月曜が祝日の場合営業)

## 地中海酒場 Sole Sole

### ■「超」級地域密着戦略

(株)ソレ・ジャパンの樺澤社長が目指すのは、天川大島町という地域に根ざす店づくり。納涼祭でのから揚げ販売や、個人宅へのケータリングも行います。地域に溶け込み、地域に愛される店づくりについて、樺澤社長は「超」級地域密着戦略」と力をこめます。

### ■地元のものを見直す

メニューには、田口町の(株)良農園の野菜や、富士見町の(有)近藤スワインビジネスの豚肉といった前橋産の食材がたくさん。

全国の居酒屋ネットワークを通じて地産地消に取り組む多くの店を見たことが、「もう一度、地元のものを見直してみよう」と感じるきっかけになったそう。



鮮やかな青色の壁が目印のお店



天川大島町三丁目36-5  
☎027-257-3547  
営業時間：17時～24時  
定休日：火曜

### おすすめ◎



お客様の9割が注文する「前橋産野菜のパーニャカウダ」

### ■農業への取り組み

「野菜の美味しい店」として口コミが広がったというSole Sole。提供する料理の中には、自社栽培の野菜を使ったものも。

青果市場で働く父をもち、農業が身近な存在だった樺澤社長。お店のオープンと同時に、富士見町の畑で野菜作りを始めました。「これからは農業にも本格的に取り組みたい」と意欲を燃やします。Sole Sole 自慢の野菜を、ぜひ一度味わってみてください。

農家の思いを料理にこめて、たくさんの人へ届ける飲食店。前橋の「おいしい」を発信するお店を紹介しします。

# 赤城の恵取扱店舗拡大中！



## ■地域の産品を届けるお店

フレッセイは今から60年前、前身の松清時代に北関東で初めてのスーパーマーケットを前橋に開店。以来前橋市民の暮らしを支えてきた地元密着型のスーパーです。平成24年には前橋市と包括連携協定を結び、前橋産農林水産物などの販売促進により力を注いでいます。

お客様のニーズに応えるため、新鮮で価値ある商品を届けるフレッセイ。市内大多数の店舗の地場産コーナーでは、顔の見える地元生産者の産品が数多く並べられ、地産地消にも積極的に取り組んでいます。

## ■赤城の恵ブランド認証品

### フレッセイでの取扱いを開始

フレッセイ元総社蒼海店で、赤城の恵ブランド認証品の取扱いが始まりました。同店は、2年前の9月にオープン。開放感のあるオシャレな店舗です。

前橋市が推奨する「赤城の恵ブランド認証品」を取りそろえたのは7月のこと。店内の一角にジューシーやジャムの加工品と、季節の野菜である枝豆が一堂に並びました。

赤城の恵ブランドなど  
自慢の商品が  
そろってます！



宮下青果部門チーフ  
宮下 健児



元総社町1820  
☎027-256-8222  
営業時間：9時～23時  
定休日：1月1日

## ■市内全店で取扱いも

前橋産直組合のトマト、本格芋焼酎「赤城の恵」、まじめな大粒納豆のように、フレッセイ市内全店で取り扱う赤城の恵ブランド認証品もあります。

フレッセイの契約農家になつている前橋産直組合は、栽培したトマトの多くをフレッセイに出荷。甘くてジューシーなトマトは、11月下旬から7月中旬まで取扱いがあるのでぜひお試しください。

長年支え続けてくれる地域の方へ、地域の農産物を届けるフレッセイ。これからも、農家と消費者をつなぐ懸け橋になってくれるのではないのでしょうか。

また、片貝店、クラシード若宮にもコーナーがあるので、そちらにも足を運んでみてはいかがでしょうか。

## スローシティに加盟 ～未来のためのスロー～



本市の赤城南麓地域は、チッタスロー（英訳：スローシティ）国際連盟への加盟が認められました。食や農産物の美味しさや品質の高さ、豊かな自然、歴史文化や伝統を守りながら、健康的で幸せに生活できる住みよいまちを作ること、赤城南麓のブランド力向上を目指しています。

## #見ごろ #食べごろ 発信中！



maebashi\_agri

Instagram で前橋の旬な農業情報を発信中。新鮮な野菜や果物、農作業風景、イベント情報などの写真を投稿しています。いいねやフォロー、お待ちしております！



# EVENT INFORMATION 2018

収穫の秋を迎える これからの季節  
まえばしの「おいしい」を探しに出かけませんか？



10月24日(水)～10月29日(月)

## 赤城山麓前橋産フェア

会場／あかぎカフェ  
(東京都新宿区赤城元町1-10赤城神社内)  
時間／平日 10:00～21:30  
土 11:30～21:30  
日祝日 11:30～17:00  
内容／前橋産食材を使った期間限定メニューの提供



10月6日(土)・7日(日)

## 粕川特産物直売所 秋の収穫感謝祭

会場／粕川特産物直売所  
(粕川町月田372-1)  
時間／9:30～15:00  
内容／豚汁・新米(試食あり)サービス など



11月10日(土)

## 前橋市農業まつり

会場／JA前橋市ちびっこ広場 ほか  
(富田町2400-1)  
時間／9:00～14:00  
内容／各種イベント、ミニ牧場、牛乳まつり、手作りおにぎりサービス、大根・ブロッコリーなど農産物の即売 など



11月10日(土)・11日(日)

## 富士見農産物直売所 27周年祭

会場／富士見農産物直売所  
(富士見町小暮104-1)  
時間／9:00～16:00  
内容／パン菓子配布、抽選会、花苗の販売 など



11月16日(金)・17日(土)

## 赤城の恵ブランド認証品 POP UP SHOP in KEYAKI WALK MAEBASHI

会場／けやきウォーク前橋  
1階けやきコート  
(文京町二丁目1-1)  
時間／10:00～17:00  
内容／赤城の恵ブランド認証品の販売

11月17日(土)・18日(日)

## さんぼ道 収穫感謝祭

会場／さんぼ道  
(滝窪町813-205)  
時間／9:30～15:00  
内容／なめこ汁無料配布、味噌詰め放題、福引き大会など



11月18日(日)

## 産直 味菜 収穫感謝祭

会場／産直 味菜  
(荻窪町437-10)  
時間／9:30～売切れ次第終了  
内容／トラック市、焼きまんじゅう、ステージイベント、勢多農和太鼓 など



11月23日(金・祝)

## 風ラインふじみ 収穫感謝祭

会場／風ラインふじみ  
(富士見町石井1560-40)  
時間／9:00～15:00  
内容／餅つき(餅無料配布)、豚汁無料、たまごすくい、抽選会 など



12月28日(金)～30日(日)

## 産直 ゆうあい館 歳末大売出し

会場／産直 ゆうあい館  
(富田町2400-1)  
時間／9:00～18:00  
内容／切花、正月用品の販売 など



### 広告欄

ぐんまのクチコミナビ!  
**ぐんラボ!**  
みんなの「群馬が好き」を伝えたい!  
<http://www.gunlabo.net/>

掲載はクチコミされたお店だけ! スタッフが現地取材＆確認済み! お得なクーポンもあるよ!

気になるあなたは、いますぐクチコミ! ●お問い合わせは...  
ぐんラボ!制作室(朝日印刷工業株式会社内)  
前橋市元総社町67 TEL.027-280-5722 FAX.027-280-5744

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。