

前橋産農林水産物PR用広報紙

前橋ブランド通信

VOL.6
2020



今日から
フルーツ宣言

まえばしの果実

知る
買う
好む

全国有数の農業都市である本市では、果物の生産も1年を通じて盛んです。イチゴやブルーベリー、ブドウ、栗など市内でも収穫体験が楽しめることをご存じでしょうか。

今回の特集では、生産者の情熱やこだわり、知って得する豆知識などをお届けします。



●赤城南麓が育む果実

本市は恵まれた自然環境の下に、390億円を超える農業産出額を誇る全国でも有数の農業都市です。

畜産や野菜の生産が盛んなイメージが強い本市ですが、県内2位の梨、栗をはじめ、4位の桃、6位のイチゴ、ブドウなど多くの品目が上位に入るほど果物の生産も盛んです。

新鮮な地元産の果物を、しかも旬な時季に味わえる体験ができる都市は全国でもそう多くありません。

(※農業産出額の数値は平成29年度)

●いよいよシーズンイン

イチゴ農家が集まる上佐鳥町に加え、嶺町や大胡地区など市内では、イチゴ栽培が盛んです。

農家の情熱やこだわり、イチゴへの思いなどを伺いました。

●イチゴと向き合う職人

松井ファーム（上佐鳥町）

松井利彦さん・貴一さん親子

父、利彦さんは40年以上の栽培経験があり、県の品評会・共進会では最高賞の県知事賞をはじめ、金賞受賞歴も多数。さらには県内

だけにとどまらず、シンガポールの百貨店にまで出荷しました。

直売を中心にした販売を行う傍ら、研修生の受け入れにも力を入れ、生産者仲間づくりにも励んでいます。

●仲間を育て、仲間と育つ

利彦さんが農業を始めた頃は先輩農家に教えてもらうことができず、技術は隠すことが当たり前だったそう。

そんな時代でありながらも周囲に全てを教えていた父の姿に憧れたから、技術を多くの生産者仲間と情報共有しようという思いになりました。

「若い人から学ぶこともある。良いものを見つけないと止まるわけにはいかない」と話す利彦さん。「直売所に来てくれた人全員に、また食べたいと思ってもらえるようなイチゴを作りたい」とも。仲間と共に、おいしいイチゴを作る挑戦は続きます。

イチゴは果物？野菜？

農林水産省では、「二年生草本植物」であることから「野菜」として取り扱っています。



松井利彦さん（左）と貴一さん

●思いをつなぐ

利彦さんの姿を誰よりも間近で見ているのが息子の貴一さん。

大手企業に就職し、順調に歩んでいた会社員から農家へと転身したのは、今後の人生を改めて考えたから。30歳を目前に控え「自分が本当にやりたい仕事はこれだったのか」と思うようになったそうです。

そんな矢先、農園を豪雪が襲った。平成26年、今から約6年前の出来事です。

農家が軒並み被害に遭った中で、松井ファームも農園面積の約8割が被害に遭いました。

「祖父から父へと受け継がれたイ

チゴを守らないとつらい。」苦況であっても迷いはなかったと言います。

現在、利彦さんと共にイチゴを栽培する貴一さんに、今思うことは何か聞いてみました。

「祖父が始めて父が大きくなった農園で、自分は何ができるのかを日々考えている」とのこと。その言葉のとおり、大福やどら焼き、スムージーといったスイーツを続々と開発。直売所を訪れたお客様を楽しませていきます。

松井さんの情熱が込められたイチゴ、一食の価値あります。



取材で学んだ

●いちご狩りのすすめ

市内イチゴ農家はこちら→



STEP 1 時間帯

午後には少なくなってしまうことも

STEP 2 一粒まるごと

先端とヘタ付近で味にも違いが!?

STEP 3 食べ比べ

品種の違いを事前に勉強するとより◎

大切に育てたイチゴを楽しもう♪

4ページに直売所など関連情報

●夫婦二人三脚で営む町田農園（嶺町）
町田英男さん・しづ江さん夫婦
平成13年、それまで30年続けた酪農を辞め、イチゴ栽培を始めた町田さん夫婦。
当初は近隣直売所などにも出荷していたイチゴも、現在は農園での直売一本に。その味は口コミで広がり、遠くは東京にも馴染みのお客様がいるのだとか。
また、いちご狩りはお客様の強い要望で、市内でも早くに開始。
子供連れやベビーカーを持参する人にも配慮し、ハウス内にテールスペースも用意するなど、家族でも楽しめます。

農家さんの豆知識



観光農園
あかぎおろし
吉澤 玲央さん

前橋で味わえるさまざまな果物。
今よりもっと楽しめるように、農家さんから
知って得するお話を聞いてきました。
取材先の直売情報と共にお届けします。



●農家の保存方法
軸を5ミリ位残して、房から実を一つ一つ分けます。分けた実を密閉できる袋に入れて、冷蔵庫で保存しましょう。
実と軸を離さないことで、実から水分が出ないので、傷みにくく保存期間も長くなります。

ブドウ



●好みはどっち？

人気のシャインマスカットのような緑系ブドウは、黄色っぽいもの、赤系ブドウはより赤いもの、黒系ブドウは漆黒のものを選ぶと深みのある味がします。色を見て味比べも楽しいですね。



柏倉町 909-5
☎ 027-212-8039
水曜定休。ぶどう狩り時期は無休。

観光農園あかぎおろし

イチゴ

松井ファーム



上佐烏町 1189-1
☎ 027-265-1086
12月中旬～5月下旬
※いちご狩りは1月5日から
【完全予約制】

きれいな直売所の中には贈答用イチゴや、イチゴを使用したスムージーや大福、どら焼きなど。いちご狩りでは10種類以上の食べ比べが楽しめます。

町田農園



嶺町 1903
☎ 090-4050-4468
12月下旬～5月下旬
※いちご狩りは1月初旬から(来園前に要問合せ)

やよいひめ、紅ほっぺ、さちのか、とちおとめを栽培しています。2月頃から甘味がぐんと増す「やよいひめ」をぜひ味わってみてください。

桃

●食べるときの心得

食べる1時間ほど前に冷蔵庫や氷水で冷やして食べて！
冷蔵庫で長時間保存すると甘みがなくなりますよ



青木農園
青木 友和さん



後閑町 694-1
☎ 090-3528-3721
7月中旬～8月下旬頃 ※来園前に要問合せ

県内でも珍しい根域制限栽培(ポット栽培)。実が引き締まり、糖度が増すと言われています。凝縮された甘みは、一見ならぬ一食の価値あります。

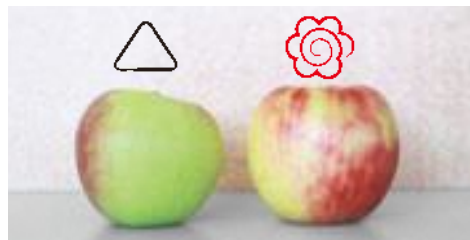
青木農園

ぶどう狩りのほか、直売所には50品種以上のブドウやサクラランボ、桃、栗、柿、リンゴなどの果物が季節によって並びます。県内外からお客様が訪れる観光農園です。

リンゴ

●おいしいのはこっち！

まん丸直立を選びましょう。傾いていたり形がいびつだったりしているものは、一部種が無いため、その部分は熟さず、甘みが無いそうです。



木村農園

前橋市内のリンゴ栽培の先駆けともいえる木村さん。陽光、ぐんま名月など、人気の7品種を購入できます。収穫体験もできるので、お好みの一つを探してみてもいい。



嶺町 1200-184
☎ 027-269-7134(売店)
8月下旬～12月中旬頃

●農家の保存方法

ビニールの袋に入れて、涼しい場所や冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。

そのまま置いておくと、リンゴの大事な水分が奪われて、みずみずしさがなくなります。

栗

●農家の保存方法

冷蔵庫のチルド室で2週間以上置くのがオススメ。

0度近くの温度で寝かせると、デンプンが糖に変わるので、甘くなります。

吉田栗園

専用の圧力釜で焼き上げた焼き栗は絶品。生栗・焼き栗販売に加えて、栗拾いも楽しめます。団体客もたくさん訪れ、毎年大人気です。



富田町 1226-1
☎ 090-3918-9182
9月上旬～12月下旬(栗拾いは10月下旬まで)
※来園前に要問合せ

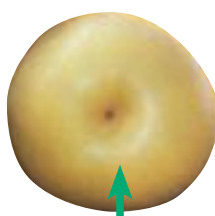
梨

●農家の保存方法

一つ一つ新聞紙に包みます。その後、ビニール袋に入れ、密封して涼しい場所か、野菜室のできるだけ奥に保存しましょう。

梨も水分が大切な果物。できるだけ、水分が保てるように工夫する必要があります。

●食べ頃はこれ！



この白い輪
品種によって
輪の色が違う

梨の軸がついていない
お尻側を見よう！
輪がはっきり見えると
ちょうど食べ頃です。



石井果樹園
小林 淳夫さん

石井果樹園

幸水・豊水・あきづきを主に栽培する歴史ある大島梨の後継者です。甘くみずみずしい梨を食べられます。市内60軒以上の梨直売所は「まえふる」でチェック。



下大島町 445-6
☎ 027-266-0474
8月中旬～10月上旬頃

前橋フルーツマップ「まえふる」

MAEBASHI FRUIT MAP

市内の果物情報をまとめた前橋フルーツマップ「まえふる」を作成しています。各農家さんの直売や収穫体験の一覧表に加えて、品種ごとの収穫カレンダーや農産物直売所の情報を併せてご覧いただけます。

まえふる

「まえふる」で検索！



まえふるはこちらから



つなげる、

つながる、

人、前橋産。

【きっかけは映画上映】
 ■昨年6月に前橋シネマハウスで上映された映画「そののレストラン」。農業や食をテーマにしたこの映画の上映に併せ、前橋のローシティの取り組みや農と食をPRする企画を実施しました。山本さんには、その企画の一つとして、アーツ前橋店で、赤城の恵ブランド認証品や前橋産農林水産物を使用した特別メニューの提供をしてもらいました。



ロブソンコーヒー
山本誠さん

前橋の大地で農林水産物をつくる人がいて、つくられた前橋産農林水産物やその加工品を選ぶ人がいます。選ぶ理由は、何気なくだったり、当たり前のようだったり、人それぞれあると思います。ここでは、前橋産を「誰かに届けたい」と思って選んでいる人、ロブソンコーヒーを営営する山本誠さんのインタビューをお届けします。



PR企画で提供された特別メニュー

「赤城の恵フォカッチャ」(左)と「有機ブルーベリーチーズタルト」

率直に赤城の恵ブランド認証品や前橋産の食材についてどう思いましたか。
山本 スリーブラウンのチーズはアーツ前橋の企画で使ったことがありました。良農園のタマネギ、前橋産直組合の甘しづくトマト、はなぶさ有機農園のブルーベリーは初めて使いました。どれも味がしっかりしていて、おいしかったです。前橋には、おいしいくて質も良い食材がまだ多くあるなと思いました。

【前橋の果物】
 ■PR企画を実施したときに、「今後一緒に何かできたら良いですね」ということで、前橋産の果物を使用したメニューを開発・提供してもらいました。感想などを教えてください。
山本 前橋でいろいろな果物が栽培されていることは知っていましたが、なかなかメニューに取り入れることはできていませんでした。今回の機会を通して、前橋産の果物に触れることができました。とてもうれしかったです。果物は、鮮度もそうですが、熟

前橋市推奨赤城の恵ブランド認証品

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、食の安全・安心や地産地消に取り組む品質の良いものとして、前橋市から認証されたもの。

詳しくはこちら→



特別メニューで使用された認証品

- ・カチョコカバロ（スリーブラウン）
- ・タマネギ（良農園）
- ・甘しづくトマト（前橋産直組合）
- ・有機ブルーベリー（はなぶさ有機農園）



りんご園で話す山本さん（右）と
木村農園の木村英太郎さん



「シャインマスカットのチーズタルト」(右)

「あかぎウインク」(中)

「ぐんま名月のタルトタタン」(左)



上小出店

上小出町 2-41-8
☎ 027-232-4711
月曜定休

アーツ前橋店

千代田町 5-1-16
☎ 027-230-1144
水曜定休

※定休日が祝日の場合は
翌日休業
※年末年始は、お問い合わせ
ください。



■【食材を選ぶときに思うこと】
山本さんはロブソンコーヒー

山本おかげさまでどれも好評でした。今回は提供できる量が少なかったのですが、来シーズンは、もう少し多くのお客様に楽しんでもらえるように準備ができると思います。2月からはイチゴを使ったメニューを提供予定です。

■赤城の恵ブランド認証品の観光農園あかぎおろしのブドウを使った「シャインマスカットのチーズタルト」、「あかぎウインク」、木村農園のりんごを使った「ぐんま名月のタルトタタン」とさまざまなメニューを提供してもらいました。

度も大事なので、地元の物を使えると、一番良い状態でお客様に提供できます。メニューについては、当店のパティシエを中心にスタッフで相談しながら作り上げました。

のほか、いくつかお店を経営されていますが、お店で使う食材を選ぶときに意識していることはありますか。

■山本 自信を持ってきちんと説明できるものを選びたいと思っています。地元で作っている生産者の方の顔やストーリーが見えてくるような、安心・安全な農林水産物は、他の飲食店の方々やお客様にも知ってもらえたらと思います。

■【つなげる、つながる】

■山本さんは普段、どのようなときに喜びを感じますか。

■山本 コーヒーが誰かと何かをつなぐ触媒になれるとうれしいですね。何かをつなげる、共有することが好きなので、そこにコーヒーがあって、コーヒーを通してモノやヒト、コトがつながっていくシーンが生まれたら素敵だなと思っています。全て一緒に、つながりの中から生まれま

前橋産農林水産物を使って、一緒に PR しませんか。

前橋産農林水産物を使用したメニューをPRしたい、前橋産農林水産物を使ったメニューを新たに提供したいお店の方は、下記担当までご連絡ください。

農政課「前橋産農林水産物 PR」担当宛て

☎ 027-898-5841

E-mail : nousei@city.maebashi.gunma.jp

■そうです。この記事を読んだ方で一人でも多くの方が「前橋産」を選んでくれるとうれしいです。

■今回、前橋産農林水産物のPR企画がきっかけでいろいろと「前橋産」を知ることになりましたし、より意識して使うようになりしました。これから「前橋産」を選ぶとか使うという人が出てきてくれるとうれしいですね。

■その一端を担うとかそんな大げさなものじゃなくて、ただ楽しみたいだけです。自分も楽しめて、人も楽しめると良いと思っています。

直売所に行って、前橋産を味わおう

市内の農産物直売所には、
毎朝、たくさんの前橋産食材が並びます。

ここでは直売所で買える食材の栄養情報と販売場所を紹介します。
しっかり栄養をとって1年を元気に過ごしましょう。

寒い冬にはやっぱり「お鍋」。前橋産食材で作ってみませんか。

豚肉 (前橋産上州麦豚) ■産直味菜 (荻窪町)

炭水化物をエネルギーに変える
ビタミンB1が豊富
疲労回復効果も



椎茸 ■さんぽ道 (滝窪町)

ビタミンDが
カルシウムの吸収を高め
骨や歯を丈夫に



前橋らしさをお鍋にプラス +

赤鳥居みそ ■富士見農産物直売所 (富士見町小暮)



地元の女性農家が麹から
すべて手作り
こだわりと誇りの味

ささら味噌 ■粕川特産物直売所 (粕川町月田)



商品名の由来は「月田
のささら」地域の伝統
が詰まった田舎味噌

まえばしうどん ■産直ゆうあい館 (富田町)



前橋産小麦「さとのそ
ら」使用の竹節形状麺
お鍋のしめにぜひ



栄養情報協力：健康増進課

野菜 ■風ラインふじみ (富士見町石井)

●長ネギ
緑の葉部分に造血作用のある
葉酸を含み
辛み成分には抗菌作用も



●白菜
免疫力を高めるビタミンCや
腸内環境を整える食物繊維が
豊富



●ニンジン
β-カロテンは体内で
ビタミンAになり
皮膚や粘膜を丈夫に



野菜をおいしく食べよう！



厚生労働省が策定した「健康日本
21 (第二次)」では、野菜の摂
取目標量は1日に350g以上と
なっています。野菜料理は1日に
5皿以上を目標にとりましょう。

各直売所の情報はこちら➡



広告欄

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】

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

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！

さらに
クチコミ
募集中！

みんなの
オススメ
おしえてね！

気になるあなたは
いますぐクチコ
ろ！

●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)
前橋市元郷2丁目67 ☎ 027-280-5722 FAX.027-280-5744

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。