



## 高崎市の4店舗と藤岡市のこだわりの商品を販売 都内で高崎そだちと米達磨が群馬県をPR!

### ■「高崎そだち」のこだわり農産物をPR!

今回は、高崎市内の農家により同市内で生産された農畜産物「高崎そだち」を販売する5店舗と藤岡市の上州百姓「米達磨」が青山の「ファーマーズマーケット@ UNU」(主催：NPO 法人 Farmer's Market Association)に出店しましたのでその状況を紹介します。

「高崎そだち」はブランド力の向上、食材の販路拡大、消費促進を図るために様々なPRを行っており、今年の10月にも4店舗が出店しましたが、今回は前回と異なるこだわりの農産物を栽培している5店舗が出店しました。「ドラゴンファーム」からはこだわりのフルーツミニトマト「サンドラゴン mini トマト」やリコピン含量の多い「フルティカ」、当社のミニトマトを使用した「サンドラゴントマトジュース」等が、「島方ファーム」からは梅、ブルーベリー等完熟して収穫した自家栽培の果樹を使って砂糖とレモンだけを加えた各種ジャムや干し芋、干しいちじく、天日干しのこだわり梅干し等が、「国府野菜本舗」からは甘みとうま味が凝縮された「国分にんじん」を使ったジュースやドレッシング、甘くてみずみずしい「国府白菜」の漬け物等が、「塚越農園」からは厳寒を待って収穫した糖度が高く青臭さもない「雪の下人参」で作ったジュースやジャム、倉渕の寒暖差で糖度の高い桃太郎トマトを使用したジュースやケチャップ、ジャム等が、「西山いちご農園」からは有機質肥料を中心に土づくりを行い、天敵を利用した安心・安全ないちご「やよいひめ」と「紅ほっぺ」やいちごジャムが販売され高崎市のこだわり農産物をPRしました。



高崎そだちブース：左から西山いちご園、ドラゴンファーム、塚越農園、島方ファーム、国府野菜本舗

### ■「米達磨」が香り米や青大豆などこだわりの作物をPR

上州百姓「米達磨(こめだるま)」の山口さんは、2012年より藤岡市で米・麦・大豆を有機栽培で行っています。米は「コシヒカリ」、「ササニシキ」、「和みりゾット」の他、香米「プリンセスサリー」と群馬県育成品種「さわびかり」を作付けしています。「プリンセスサリー」はエスニックな香りとパラパラ食感でカレーやピラフ等に適しており、直接卸している都内のレストランからも「タイカレーとプリンセスサリーがお互いを引き立てて美味しくいただけ、お米自体の旨味もしっかりわかる。」と好評とのこと。「さわびかり」は食味良好で、普通の米ともち米の中間的で粘りが強くもちもち食感が特徴とのこと。山口さんは「さわびかりは当店で一番人気の商品で、特に玄米がおすすめ。」と高評価でした。

大豆は、青大豆、赤大豆、黒大豆を栽培しており、特に青大豆は甘みが強く食味は良好で、食べ方はお米と一緒に炊いた大豆ご飯や、お味噌、豆腐、納豆等の加工品が好評とのこと。玉村町のたまむらとうふでは当店の青大豆を使用した豆腐が大好評で、「米達磨」の青大豆の品質や食味を絶賛しているとのこと。



米達磨ブース



お客様対応をする山口さん