



## 都内で群馬県優良県産品をPR 「池上本門寺朝市」で群馬県産加工品を販売！

### ■全国からこだわりの青果物等を販売！

大田区にある池上本門寺の総門から石段の間の広場では、年に8回（3～6月、9～12月）の第3日曜日（7時～11時）に朝市が開催しています（主催：池上朝市実行委員会 共催：池上地区商店会連合会）。全国各地から青果物や農産加工品、企業・団体のPRブース、地元の商店も様々な商品を販売しており、毎回20店舗程度が出店しています。

当日は山形県よりキクイモ・行者菜・おかひじき等、高知県よりしょうが・ぶんたん・柚子こしょう（高知の無農薬柚子と国分寺の有機栽培とうがらしを使用）等こだわりの季節の農産物や農産加工品が販売され、地元商店から手作り蒸しパンや自家製ジンジャーエール、チーズナンやチャイのネパール料理等様々な飲食物や手作り陶器・和雑貨も販売されていました。

### ■色鮮やかな「きゃべつの丘工房」の加工品大好評！

群馬県からは、「きゃべつの丘工房」（嬭恋村）が出店していました。当店は3年前からの毎回出店しており、化学調味料・保存料・着色料等をいっさい使用していない“嬭恋ピクルス（キャベツ・ビーツ・きゅうり・パプリカ等）”、“食べる嬭恋ドレッシング（イタリアン・ビーツ・和風玉ねぎ等）”、“マリネ漬け（玉ねぎ）”、“ジャム（りんご・杏・梅等）”を生産しています。中でも、“嬭恋ピクルス”と“食べる嬭恋ドレッシング”は「群馬県優良県産品※」に認定されており、都内でも積極的に群馬県をPRしていました。

代表の牧野さんによると、ピクルスはビーツ（高山村産）、山うど（嬭恋村産）、葉わさび（中之条町六合産）が人気がありますが、きゅうり・セロリ・パプリカを入れた“夏野菜MIX”がお得感がありカラフルで特に人気があるとのこと。ドレッシングはビーツを主体とした色鮮やかなドレッシングが大好評、ジャムは群馬県産「秋映」を使用したりんご・りんご+しょうが・りんご+バターと3種類のこだわりジャムです。加工品に使われる青果物は一部県外産も使用していますが、嬭恋村を中心とした群馬県産にこだわっています。今回の販売はピクルス等の加工品を15品目程でしたが、年間では50品目を越える商品があるとのこと。

牧野さんは「ぐんま地産地消協力企業・団体として県内から飛び出し首都圏に向け群馬県をPRさせて頂いております。」とコメントしていました。なお、牧野さんは、かあちゃんの天下一品フェア出展者協議会会長やぐんま女性アグリ起業ネットワーク会議副会長としても活躍されています。

※群馬県優良県産品：群馬県では本県産品の普及と品質向上を促進し、県民生活の向上と産業の振興に寄与することを目的として、食料品や民芸品などの優良な県産品を「群馬県優良県産品」として2年に一度認定しています。H30.4.1～H32.3.31の認定数は357品目（185業者）となっています。



「きゃべつの丘工房」ブース



「きゃべつの丘工房」の様子



「群馬県優良県産品」をPR



池上本門寺朝市会場の様子