



日本一の生産県！全国シェア9割！！ ぐんまが支える「こんにやく」 ～「こんにやく」海外も視野へ～

こんにやく芋の生産が盛んに行なわれている群馬県では、全国67,000tのうち、61,700t（平成24年産／農林水産統計）が生産されています。群馬県が全国1位の生産量を誇る「こんにやく」は、全国トップクラスの日照時間、水はけのよい土壌など群馬の恵まれた気候と土壌により、渋川市、昭和村をはじめとした中山間地域で生産され、「こんにやくといえば群馬」の地位を確立しています。

“すき焼き”と言えば！！

すき焼きは、日本の代表的な料理の一つですが、すき焼きと聞いて、お肉のほかに必ず使う料理の一つとして、こんにやく（しらたき）を連想される方が多いと思います。

なぜすき焼きに「しらたき」がセットなのか？こんにやくはカルシウムや繊維分を含み、すき焼きの肉や豆腐でとった栄養の体内掃除役を担うと言われています。すき焼きにしらたきの組み合わせは、悪玉コレステロールが体内に蓄積するのを防ぐ日本人ならではの発想であり、歯ごたえを楽しみ、栄養価よりも便通や体の掃除を目的に食べるのは、世界でも珍しい習慣と言われています。

群馬県では、生産量が日本一の「こんにやく」をはじめ、すべての食材が県内産でまかなえる「すき焼き自給率100%」の県として、豊富で高品質な県産農畜産物の魅力を全国に発信するため「ぐんま・すき焼きアクション」を本年9月より始動しました。

すき焼きには野菜と一緒に必ずこんにやくを使いますが、こうした工夫は、おいしさプラス健康の知恵であり、食べる人の体調を気遣うといえることから、まさしく「おもてなし料理」にふさわしい食べ方なのではないでしょうか。



【群馬県産 100% すき焼】

群馬県発！「こんにやく」を世界へ！

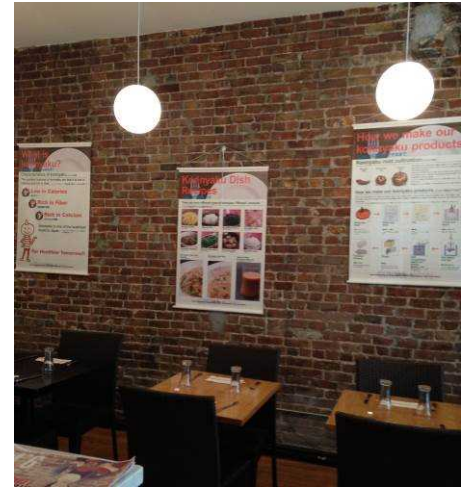
こんにやくの海外等への販路拡大や需要の増加に向けた取り組み等の研究を促進するため、平成24年に、県、こんにやく製造業者、農業者団体、料理人などで組織する「こんにやく海外戦略研究会」を設置しました。研究会では、県内在住の留学生に対して行った、こんにやく料理の嗜好調査結果を踏まえ、海外向けのこんにやく料理として、「こんにやく焼きそば」や「こんにやくチャーハン」の開発を行いました。そのほかにもこんにやくを海外に広めるための様々な事業を行っています。

ニューヨークに「こんにやくアンテナカフェ」を設置

肥満が社会問題化していることから、健康志向が高まり、ベジタリアンなどが増加しつつある米国は、現在こんにやくの認知度がほとんどないものの、こんにやく輸出の有力なターゲットとして期待されます。このため、県では、平成26年9月よりニューヨークのレストランの協力のもと、「こんにやくアンテナカフェ」を設置し、こんにやく料理のアンケート調査を実施するとともに、店内に普及啓発ポスターを掲示し、こんにやくへの理解醸成を図っています。



【こんにやくを食べるニューヨーカー】



【ニューヨークカフェ店内 ポスター】

【トピックス】

『「群馬のこんにやくは日本一だんべ！」ジャンボこんにやく生玉コンテスト』

群馬県では、恒例となりました“こんにやく芋”の大きさを競う『「群馬のこんにやくは日本一だんべ！」ジャンボこんにやく生玉コンテスト』（主催：群馬県蒟蒻生産協会）が開催されます。

昨年は11月20日（水）に花木流通センター（群馬県前橋市亀里町）にて開催され、15点の出品があり、最高賞「横綱」に選ばれたこんにやく芋は、過去の「横綱」の中で、最も重い30.75kgの記録でした。この大きさは、通常のこんにやく芋（約1kg）の約30倍の重さになります。今年はどうなジャンボこんにやくが出品されるか気になるところです。



【昨年度の模様】

- ・会 場：花木流通センター（群馬県前橋市亀里町）
- ・日 時：平成26年11月21日（金） 10時～11時
- ・主 催：群馬県蒟蒻生産協会

【商品に関する問合せ先】

群馬県蚕糸園芸課ぐんまブランド推進室 TEL：027-226-3129 FAX：027-243-7202