

ねぎ

出荷時期 8～5月

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

おすすめPOINT

県 中東部の平坦地をはじめ、赤城南麓や榛名西麓地域にかけて産地が形成されています。10月から3月にかけての秋冬ねぎに加え、春ねぎ、夏ねぎなどの栽培も取り組まれており、ほぼ年間を通じて出荷されています。白根部分が長く、柔らかい歯ざわりの群馬のねぎは、市場で高い評価を受けています。

主な生産地

太田市・前橋市・伊勢崎市
富岡市・渋川市・藤岡市
安中市



生産数量等

- 出荷量全国順位第5位
 - 全国383,900t
 - 群馬県16,200t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]



ねぎめた



消費者からの推薦銘柄

下仁田ねぎと根深ねぎを交配させて作った銘柄「上州ねぎ」もおすすめです。ロゴマークも作成され、地域ブランドとして確立しています。

下仁田ねぎ

出荷時期 11～1月

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

おすすめPOINT

全 国にその名を馳せる群馬が誇る逸品「下仁田ねぎ」。生では辛みが強いいため薬味には適しません。煮たり焼いたりすると、とろけるような舌ざわりと、独特の甘みと香りが口の中に広がり、まさに絶品。家族で鍋料理を楽しんだり、お歳暮用の贈答品として、ぜひご利用ください。

主な生産地

富岡市・下仁田町・甘楽町
榛東村



下仁田ねぎの殿様ステーキ



消費者の声

太くて甘いトロツとした食感が大好きです。特に鍋物には欠かせません。鍋の具材としても存在感のある主役級の味わいは、ぐんまの誇るべき食材の1つだと思います。他県の友人に食べさせたところ、とってもおどろいていました。

だいこん

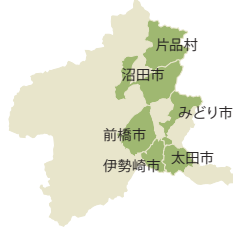
出荷時期 6～12月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

おすすめPOINT

夏の冷涼な気候を活かして栽培される夏秋だいこんは、片品村を中心に6～10月まで出荷され、緑肥を使った土づくりにより連作障害を回避するなど、環境に配慮した生産が行われています。また、赤城南麓地域では秋冬だいこんが栽培され、伝統の干し大根生産は冬の風物詩です。

主な生産地

片品村・太田市・伊勢崎市
沼田市・前橋市・みどり市



生産数量等

- 出荷量全国順位第11位
 - 全国1,180,000t
 - 群馬県25,500t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者からの推薦銘柄

だいこんにもいろいろありますが、辛味がそば等の薬味に相性抜群の辛味だいこんもおすすめです。普通のだいこんよりも小ぶりですぐりした姿が特徴です。



ごぼう

出荷時期 5～1月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

おすすめPOINT

伊勢崎市や太田市に産地が形成され、初夏から出荷される「夏ごぼう」は、柔らかい食感と香の良さが特長で、京浜市場をはじめ、遠く関西市場まで出荷されています。緑肥作物との輪作により土づくりをしっかり行い、安全で美味しいごぼう生産に取り組んでいます。

主な生産地

伊勢崎市・太田市・安中市



生産数量等

- 出荷量全国順位第6位
 - 全国136,600t
 - 群馬県7,040t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]



上州地鶏の鳥ごぼう



消費者の声

やわらかいので、お味噌汁やうどんの汁、ごぼうごはんなどにします。横浜に住んでいる家族に新鮮野菜と共に必ず送ります。便秘解消。