

# やまといも

出荷時期 周年

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

## おすすめPOINT

**太** 田市尾島地区が全国に知られた名産地で、利根川によってもたらされた肥沃で水はけの良い畑で栽培されるやまといもは、群馬を代表する特産品のひとつです。すりおろした「とろろ」は、お箸でつまめるくらい強い粘りと、コクのある風味があります。冷蔵庫での長期間の保存も可能なことから、贈答用としても大変喜ばれる自慢の逸品です。

## 主な生産地

太田市・伊勢崎市



## 生産数量等

- 出荷量全国順位第4位
  - 全国 134,800t
  - 群馬県 5,600t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]



やまといもの磯辺揚げ



## 消費者の声

尾島のやまといもは、粘りが違います。同じ料理に、ながいもと尾島のやまといもの両者を(別の日に)使いましたが、やまといもはながいもの3倍以上の濃度がありそうです。(ながいもより少々割高なもの納得)

# はくさい

出荷時期 7～3月

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

## おすすめPOINT

**県** 内の平坦地域で冬春どり栽培が、夏期冷涼な高冷地で夏秋どり栽培が行われています。収穫されたはくさいを切ると中の葉は鮮やかな黄色で、甘味と柔らかさが特長です。高崎市国府地区は昭和初期から産地として知られ、その美味しさからブランド白菜として根強い人気を誇っています。

## 主な生産地

長野原町・邑楽町・昭和村  
高崎市・伊勢崎市・嬬恋村  
館林市



## 生産数量等

- 出荷量全国順位第5位
  - 全国 707,600t
  - 群馬県 22,900t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]



はくさい漬け



## 消費者の声

漬物にしても軟らかく、甘味も有り、とてもおいしく、鍋にするとトロトロして、とてもおいしい白菜です。

# こまつな

出荷時期 周年

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

## おすすめPOINT!

**県** 中部、北部地域を中心に栽培され、ハウスやトンネル栽培により年間を通じて出荷されています。野菜の中ではカルシウムを多く含み、くせのない味と食感は、おひたし、煮物、炒め物、みそ汁の具によく合います。

## 主な生産地

前橋市・昭和村・太田市  
伊勢崎市



## 生産数量等

- 出荷量全国順位第7位
  - 全国87,700t
  - 群馬県4,770t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

みそ汁やうどんに入れて食べると、だしがしみこんでとてもおいしいです。ほうれんそうよりアクが少なく、特に油揚げと一緒に煮たり、炒めるのがおすすめの食べ方です。



# ちんげんさい

出荷時期 周年

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

## おすすめPOINT!

**県** 中部や西部を中心にトンネルやハウス栽培が行われ、年間を通じて出荷されています。土づくりへのこだわりや、栽培時期に応じた品種選定を行うなど安定生産を心がけています。くせのない食味を活かし、中華のほか、和食、洋食と幅広い料理にご利用いただけます。

## 主な生産地

高崎市・前橋市  
吉岡町・渋川市



## 生産数量等

- 出荷量全国順位第4位
  - 全国42,200t
  - 群馬県3,140t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

とりたてのちんげんさいは甘くて本当に美味しいです。油で炒めて、塩、こしょうが素材が生きる一番美味しい食べ方です。

