

# 旬感ぐんま

2014  
2月～4月



ぐんま食彩フェア  
ご協力ありがとうございました！

ミトラカセ様  
「上州和牛のたつき」



フレンチーズ様  
「上州和牛のローストと群馬産椎茸のボルドーズ」



ファームドゥ  
あざみ野ガーデンズ店には  
県のマスコット  
「ぐんまちゃん」が登場



都内近郊にお住まいの皆さんに、「群馬県産」に触れる機会を少しでも広げていただこうと開催しているぐんま食彩フェア。本年度も、三十三店舗の群馬県産農畜産物販売協力店の皆様のご協力により、一月二十一日から三十日の十日間、上州和牛をテーマ食材に開催いたしました。

新宿区的美食工房seriesriでは期間限定で特別ディナーセットをご提供。「群馬県産のプロッコリやニンジンがたっぷり入った上州和牛の特製ビーフシチュー」をメインに、きのこ、下仁田ねぎ、群馬を代表するいちご「やよいひめ」などが楽しめるという、まさに「夢の競演」、なんとも贅沢なディナーです。



美食工房seriesri様  
「上州和牛のビーフシチューのディナーセット」

中でも好評だったのは、二皿目の「群馬県産ねぎの王様 下仁田ねぎのソテー バルサミコソース」。ペーストにした下仁田ねぎに生クリーム、さらに二十年物のバルサミコを加えたソースで、焼いた下仁田ねぎをいただくという、殿様ねぎの名にふさわしい一品です。

「洋の食材にも『ポワロー』というねぎがありますからね。洋食にもなじみのある食材なんですよ」芹沢シェフは、和のイメージが強い下仁田ねぎを、洋風にアレンジ。「お客様に『主役になるねぎですね』と言われましたよ。単品でご希望するお客様もいらつしやいました」「やよいひめもよかったですね。去年よりずっと味がいいと感じます」

## 今

## 食べたい！旬の食材

Vol. 4

# やよいひめ

ぐんまのいちご

やよいひめ

経験と工夫を

積み重ねて

群馬のいちごの代名詞と言えば、「やよいひめ」。群馬県育成品種として平成十七年に品種登録され、県内ではいちごの作付の七割以上を占める品種です。

「とにかく味のバランスが良いんです。甘いいちごは確かにおいしいけれど、ただ甘いだけじゃ物足りない。いちごらしい酸味もほしい。それを叶えてくれるのが『やよいひめ』なんです」群馬県西部の富岡市でやよいひめ農家を営む金庭敏さんは、現在四七歳。念願のいちご作りに初めて挑戦してから二十五年間、毎年大切にいちごを育ててきました。今では三三坪の規模で「やよいひめ」を作っています。



金庭さんが初めて「やよいひめ」に挑戦したのは四年前のこと。「知り合いが作っていた大玉でおいしい『やよいひめ』を見て、これしかないと思いました」

よりおいしいいちごを目指し工夫を重ねる金庭さん。「一年に一度、仲間に声を掛けて九州に行きます。もちろんいちご農家を見てくるためです。九州では本場にたくさんさんのことを学べます。視察で見てきたことは、すぐに試してみます」新たに高設栽培も

スタート。「ずっと同じことをしているのが嫌だった。おいしいいちごを作るために、新しいことにチャレンジしたかったです」と金庭さん。「とにかく一度『やよいひめ』を食べてみてほしい。甘みと酸味の絶妙なバランスを実感してもらえればです。他県のいちごには負けませんよ」

いくつもの産地が様々な品種でしごを削る、今やまさに「いちご戦国時代」。生産者のこだわりと熱意で「やよいひめ」はトップブランドを目指します。



毎日欠かさずにいちごの状態をよく観察し、ハウス内の気温は適温か、水は足りているか、肥料は足りているか、病害虫は発生していないかなど、あらゆる点に気を配り、適切に対応してやる。この毎日の地道な管理がとても大変なんです。

だから、手をかけて育てたいちごを収穫する瞬間は何とも言えませんね。それに自分の作ったいちごを誰かに食べてもらい、おいしいと言ってもらったとき。もう嬉しいの一言ですよ。

最近では、地域を挙げて「やよいひめ」の生産や販売に力を入れています。今年は出荷用の箱を新しくそろえました。地域の農家で話し合っただれからも親んでもらえるような、そんなブランドになってほしいですね。



金庭 敏さん  
(群馬県富岡市)