



タラノメ

藤岡市  
神流町

2月～3月

タラノメ新品種「ぐんま春王」の出荷が最盛期を迎えます。「ぐんま春王」群馬県農業技術センターが育成し、平成23年に品種登録されました。「ぐんま春王」は生育が非常に良く、良質で大きなサイズのタラノメが多数収穫できます。タラノメは、油脂やタンパク質が豊富に含まれており、栄養価の高い山菜です。特に天ぷらで食べたときのほっこりとした歯ごたえは最高です。



フキノトウ

中之条町  
高山村  
東吉妻町

2月～3月

厳しい寒さを乗り越えたフキノトウの出荷が2月から始まりです。春の訪れを感じさせる風味が生まれ、天ぷらやフキみそ、おやき、しょうゆ漬けなどに広く利用されます。群馬県は全国有数のフキの産地で、平成19年からは、県育成品種「春いぶき」も本格的な栽培が開始されています。群馬のフキノトウで、一足早い春の訪れを感じてみませんか。



カキナ



辛み大根

藤岡市  
高崎市吉井町

1月～4月

多野藤岡地域は、昔からのカキナの産地です。カキナはアブラナ科の春野菜で、伸びた芯を摘んで出荷します。茹でると芯が柔らかくなり、色も鮮やかな緑色になります。アクもなく、甘みと風味に富んでいます。おひたしや胡麻あえを始め、お味噌汁や炒め物にもお使いいただけます。ビタミンやミネラルが豊富で栄養価の高いカキナを是非ご賞味ください。

伊勢崎市

周年

辛み大根は、普通の大根よりも小さくて辛みの強い大根ですが、辛みだけではなく、旨みと甘みもあります。水分が少ないので、おろしても水っぽくなりません。生でそば等の薬味として相性抜群なのはもちろん、煮ると甘みが増すので煮物やおでんにもおすすめです。辛み大根は周年出荷されていますが、冬は辛さが格別です。辛さ際立つ群馬の辛み大根を是非お試しください。

旬の食材 SYU-N

もうすぐお届けします！



ブリックスナイン

太田市

1月中旬～7月上旬

名前のとおり糖度九度以上の高糖度トマトです。普通のトマトは糖度五～六度。それと比較すると大変甘く、その甘さはまるでフルーツのようです。太田市の新田地区では、県農業技術センターが開発した栽培方法を用いて、十二名の農家がこの高糖度トマトを栽培しています。普通のトマトより小ぶりですが、一度食べるとやみつきになるはずですよ。



味ニラ

伊勢崎市

1月～5月

群馬県はにらの出荷量全国第五位を誇ります。中でも伊勢崎市は、にら栽培が昭和三十年代から始まった、県内でも有数のにら産地です。特に、有機質肥料を主体とした栽培方法により管理されたにらは、「味にら」のブランド名で全国各地に出荷されています。ニらは免疫力を高め、食欲を増進させる効果があります。味と栄養がギュッと詰まった群馬のにらを是非ご賞味ください。



ちぢみほうれんそう

前橋市  
伊勢崎市

2月～3月

ちぢみほうれんそうは、露地栽培される冬季限定のほうれんそうです。冬の寒さに当たることにより、葉に厚みが出て甘みが濃縮されます。少しでも多く日光に当たるように、地面に張り付くように葉を広げ、葉の表面には縮れたようなシワが入るのが特徴です。通常は2月中旬までの出荷となりますが、今年は大雪の影響により、3月まで出荷されています。



ハクサイ

邑楽館林地域

1月～3月

邑楽館林地域では、秋冬ハクサイの出荷がさかんです。寒風の中で育った身の締まったハクサイは、丁寧に一つ一つ外葉をとって箱に詰められます。中の葉は鮮やかな黄色で、甘みと柔らかさが特長です。ハクサイはカロリーが低く、つい食べ過ぎてしまうこの季節にもぴったりの食材です。冬の寒さで甘みの増した群馬のハクサイを、様々な料理に是非ご活用ください。

標高10mの平坦地から1,400mの高冷地まで、豊かに広がる耕地そして、きれいな水と空気、全国トップクラスの日照時間……群馬には、豊富で多彩な農畜産物を生み出す、確かな理由があります群馬だからおいしい！ 季節の農畜産物の情報をレポートします