

吾妻エリア

Agatsuma Area

上信越県境から広がる豊かな自然と多くの温泉に恵まれた大地。大地の香りが詰まった新鮮な農産物を味わう。



利根・沼田エリア

Tone-Numata Area

遙かな上越県境の山々、利根川源流の森、点在する湖沼。深い自然の中で育った高原野菜や果物の数々を味わう。



名物



ブルーベリー

りんご



ぶどう

さくらんぼ

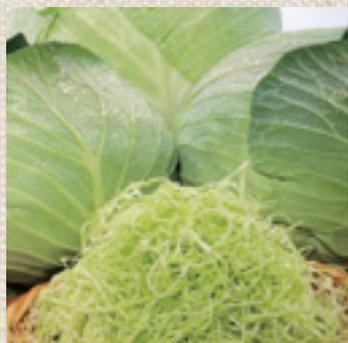


いちご

県内に多くの産地があり、12月～6月頃までいちご狩りや直売で楽しめます。中でも、県育成品種「やよいひめ」は大粒でしっかりとした肉質、甘味と酸味のバランスが良いのが特長。県内のいちご作付面積の約8割を占める人気の品種です。

ギンヒカリ料理

ギンヒカリは、県の水産試験場が10年以上の歳月をかけて生み出した最高級ニジマスです。きめ細かく滑らかで上品な味わいは格別です。量販店にはあまり出回りませんが、県内の温泉旅館や一部の飲食店で食べることができます。



嬬恋高原キャベツ

夏秋キャベツの出荷量日本一を誇る嬬恋村。昼夜の寒暖差によって、巻きがしっかりし、葉が柔らかく、甘みがあるシャキシャキしたキャベツになります。

名物



さくらんぼ

ブルーベリー

群馬県育成品種「おおつぶ星」「あまつぶ星」をはじめ、いろいろな種類のブルーベリー狩りが楽しめます。



りんご

9月上旬～11月まで長期間りんご狩りが楽しめます。甘味たっぷりの「ぐんま名月」や、期待の新品種「紅鶴」など人気の群馬県育成品種が多くあります。

写真のりんごは「ぐんま名月」



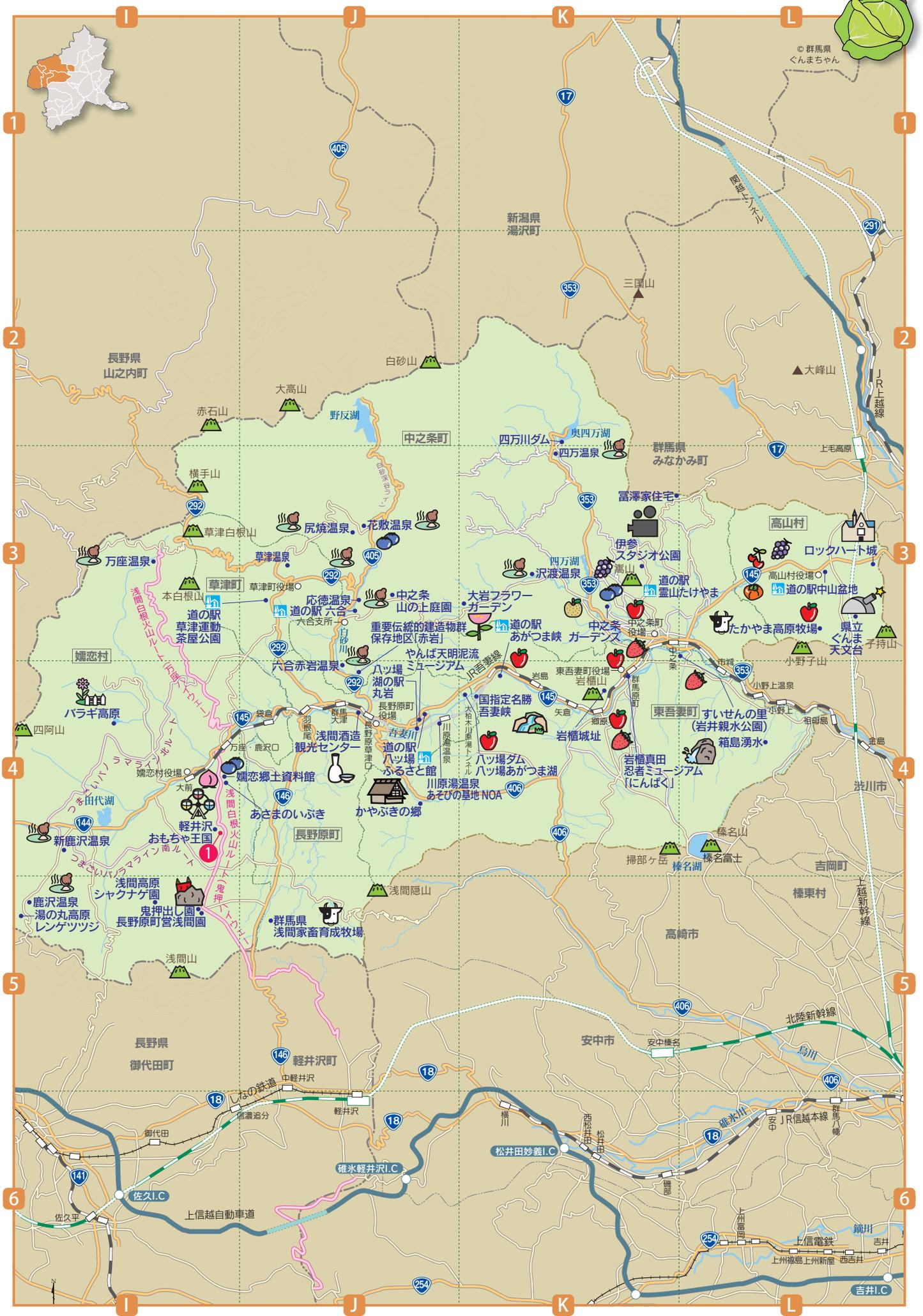
そば

そばの生育に適した利根・沼田地域で、古くからそばが栽培されてきました。そばの名店も多くあり、老神温泉では毎年9月に「老神温泉そば祭り」が開催されています。



えだまめ

群馬県は収穫量全国1位(R2)。利根・沼田地域では、標高差や昼夜の温度差を生かし、さらに健全な土作り、肥料や減農薬などにこだわった、高品質なえだまめ作りに取り組んでいます。



嬬恋村 MAP p24・I-4 Tel.0279-82-1020

飲食店

1 あやめ亭

食事 地産地消



当農園で栽培した野菜をふんだんに使い、それぞれの野菜の特徴や味を生かすことに心がけ、上州牛や群馬県産やまと豚をはじめぐんま産の食材を使用することにこだわり、お客様によるこよるこばれるよう頑張って参りたいと思います。

おすすめ
【勸】 ●上州牛のすき焼き ●上州豚のすき焼き
●嬬恋産じゃがいもコロッケ ●嬬恋産もろこしスープ ●嬬恋産ロールキャベツ



〒377-1512 吾妻郡嬬恋村大前2279-739 F 0279-82-1020
営業11:30~13:30LO 夜17:30~20:30LO 休水曜日 P 20台 大型2台 交万座・鹿沢駅から車で10分/軽井沢駅から車で30分

<https://ayame-tuma.com/>



利根町 MAP p27-O-4 Tel.0278-56-3700

小売店

1 尾瀬市場 利根町本店

直売 食事 地産地消



吹割の滝のすぐそば、尾瀬の麓に位置する農産物直売所。県内各地の生産者さんから毎日新鮮な野菜が届けられます。高地にある地域は昼夜の寒暖差が激しく、甘みの強い野菜を作るうえで最良の環境。そんな美味しい野菜が直売価格でお買い上げいただけます。

おすすめ
【勸】 ●地元新鮮野菜 ●果物の名産地である沼田地域の美味しいフルーツ ●新米 ●地酒 ●貴重で珍しい品種の野菜



<http://www.ozeichiba.com/>



沼田市 MAP p26・N-5 Tel.0278-23-8730

小売店

2 下仁田ミート 沼田店

地産地消



自社農場で生産された豚肉(群馬県産)『下仁田ポーク』を主に販売。利根沼田地域のホテル、旅館、ペンション、飲食店に卸売。牛肉、鶏肉も群馬県産・国産にこだわって卸値に近い価格で小売販売しています。

おすすめ
【勸】 ●下仁田ポーク



<http://www.shimonita-meat.jp/>



みなかみ町 MAP p26・N-4 Tel.0278-72-3055

宿泊施設

1 温もりの宿 辰巳館

宿泊 地産地消 得



谷川岳を遠望する利根川沿いの静かな温泉宿。いろりで炭火を囲む山里料理が名物。地元の食材を多く使ったすき焼きやお造りをご堪能いただけます。

おすすめ
【勸】 ●県産食材を使ったお宝すき焼き ●赤城牛ステーキ ●みなかみ産コシヒカリの焼きおにぎり ●赤城牛と赤城ポークの焼きしゃぶ



<https://www.tatsumikan.com/>



みなかみ町 MAP p26・N-3 Tel.0278-72-2877

飲食店

2 じゅらく食パン工房

食事 地産地消



谷川連峰の雪解け水を源流にみなかみ町で採水されたまるやかですっきりとした口当たりのみなかみ町の美味しい水を使用。群馬県産の榛名牛乳&大島たまごもたっぷり入ってます。保存料不使用で毎日焼きたてを販売中。

おすすめ
【勸】 ●榛名牛乳 ●大島たまご ●みなかみ町の美味しい水

〒379-1617 利根郡みなかみ町湯原665 ホテル内
営業8:30~15:00 休なし P 200台、大型バス11台
JR水上駅から徒歩10分/水上ICから車で10分

<https://www.hotel-juraku.co.jp/minakami/bakery>





群馬県 ぐんまちゃん

県産農畜産物のブランド化を考える 女子会

ひめらぼ

群馬県では、群馬県産農畜産物の販売戦略、イメージアップ戦略の検討や情報発信といった取り組みに、女性ならではの発想を活かしていくため、生産から流通、消費といった各分野で県農業に積極的に携わる多彩な顔ぶれの女性に参画していただき、「ひめらぼ」を結成して活動しています。

女性目線で群馬の農畜産物の魅力を発信する動画シリーズ

ひめらぼの配信中心!

ズッキーニ



群馬県は生産量全国第3位(H30)のズッキーニの産地。ズッキーニは緑色の細長い形だけでなく、色々な種類があるんです。珍しくてかわいいズッキーニをご紹介します。

トマト



群馬県はトマトの生産が盛んです。ひめらぼメンバーの赤石さんの農園から「ぐんまのトマト」の魅力をお伝えします。おすすめレシピもぜひご覧ください。




28 住所 住所 FAX 営業時間 定休日 駐車場 交通アクセス 直売所

29 惣菜店 飲食店 宿泊施設 優良店 地産地消推進店 おきりこみ提供店 クーポン掲載店

みなかみ町 MAP p26・N-4 Tel.0278-62-6033

飲食店

3 中華たむら

食事 地産地消 得



ボリューム満点・群馬県の食材を使用しています。地元の米や野菜を丁寧に調理しています。

〒379-1304 利根郡みなかみ町下牧 354-1 ☎0278-62-3113 営業時間 11:00～21:00
 休木曜日(祭日は営業します)(1月1日)
 ④40台/大型バス3台 ⑥後閑駅から車で10分/上毛高原駅から車で13分位/月夜野ICから車で15分位

おすすめ 〇みそラーメン(みそのたれ手作り) 〇ホタルラーメン 〇餃子(手作り皮から具ぜんぶ) 〇もつ煮みそラーメン 〇モロヘイヤセット 〇モロヘイヤラーメン 〇モロヘイヤぎょうざ



みなかみ町 MAP p26・M-4 Tel.0278-64-1321

飲食店

4 野ぼとけそば

やまいち屋

食事 おまきこみ



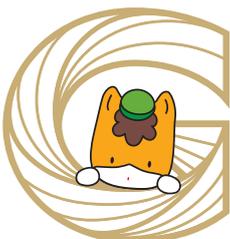
その日使うそば粉を、実から石臼で挽いています。ご飯もののメニューには、そばやうどんが付いてお腹いっぱいになりますよ。

おすすめ 〇名代 野ぼとけそば 〇天ざるそば 〇上州麦豚みそかつ御膳

〒379-1409 利根郡みなかみ町 湯宿温泉 596 ☎0278-64-1321 営業時間 11:00～19:00 休木曜日 ④6台 ⑥月夜野ICより車で15分



<https://www.nobotokesoba-yamaichiya-01.com/>



GUNMA QUALITY



群馬県産農畜産物「統一ロゴマーク」『GUNMA QUALITY』

群馬県は、多彩で高品質な農畜産物を生産する全国有数の産地です。ロゴマーク「GUNMA QUALITY」は、こうした群馬県産の農畜産物をさらに多くの皆さんに知ってもらい、召し上がっていただくためのシンボルマークです。「GUNMA QUALITY」マークには、自信を持ってお届けできる想いを込めております。このマークがついている商品を見かけたら、是非手にとって、召し上がってみてください!



マークについてもっと知りたい方、使用をご希望の生産者・事業者の方は「ぐんまアグリネット統一ロゴマーク」で検索!!

ぐんまアグリネット 統一ロゴマーク 検索



©群馬県ぐんまちゃん

「伝統野菜」

群馬県内には、自家採取により、地域の風土にあった野菜として育成されてきた伝統野菜が数多くあります。今回は、「県民が選んだ群馬のオススメ食材」に推薦のあった伝統野菜を紹介します。

入山きゅうり

中之条町入山地区(旧六合村)

出荷時期 7月～9月



吾妻郡中之条町入山地区を中心に、栽培されてきました。長さが17～18cmと短くて太く、黒いイボがあり、皮は薄い黄色味をしています。柔らかく、香りが良くてみずみずしいのが特長で、生でも漬物でもおいしいきゅうりです。

高山きゅうり

高山村

出荷時期 7月中旬～10月



吾妻郡高山村で、何世代にもわたり受け継がれてきた地元のきゅうりです。1本の重さが300～500g、長さも25～30cmはある巨大なきゅうりで、一般に流通するきゅうりの3～4倍となります。皮は薄い黄緑色、白いかすれたような模様が入り、ずんぐりとした容姿です。漬物にすると一層おいしく食べられます。

幅広いんげん

中之条町入山地区(旧六合村)

出荷時期 7月～9月上旬



吾妻郡中之条町入山地区を中心に、主に自家消費のために栽培されてきた伝統野菜で、大正時代の終わり頃、梨木地内に導入された金時いんげんの中から、良いものを選び出して栽培されるようになりました。すじなしの幅広・平さやいんげんで味が良く、草津温泉のお客さん向けに販売されてきました。旧六合村以外では栽培されていません。

下植木ねぎ

伊勢崎市下植木地区

出荷時期 12月～1月



江戸時代、風土記に「もっとも美味なるもの」と記され、200年以上にわたり大切に栽培・保存されてきました。かつて、伊勢崎銘仙を扱う織物業者によって、京都・大阪の間屋筋へのお蔵暮として使われ、市場に出ることはまれで宅配を中心に出荷されてきました。

宮内菜

前橋市北部

出荷時期 3～4月



前橋市芳賀地区で育成され、栽培が行われています。アブラナ科の野菜で「かき菜」と呼ばれることもあります。葉はやわらかく、甘みと風味に富み、クセがありません。ビタミンCやカルシウムが豊富で、おひたしや和え物、みそ汁の具などに使われます。

京塚かぶ

中之条町入山地区(旧六合村)

出荷時期 10月



吾妻郡中之条町入山地区を中心に、栽培されてきました。地下部は直径10cmくらいで軟らかく、地上部は40cmと長く大きくなります。煮物や漬物に使われますが、生でも甘くて、とてもおいしいです。葉も乾燥させて、保存食として、みそ汁や油いためにして食べます。

国分ニンジン

高崎市国府地区

出荷時期 12～2月



大正中期に、西洋系の長にんじんをもとに品種改良されたもので、根長は60～80cmになります。色が鮮やかで、甘みや香りが強く、料理すると、さらに旨味が増します。現在は、数人の生産者で、地域の伝統野菜として継続しています。