

ぐんま食材
セレクション
100

GUNMA
FOOD
SELECTION



ぐんま食材セレクション100

～県民がオススメする群馬の食材～

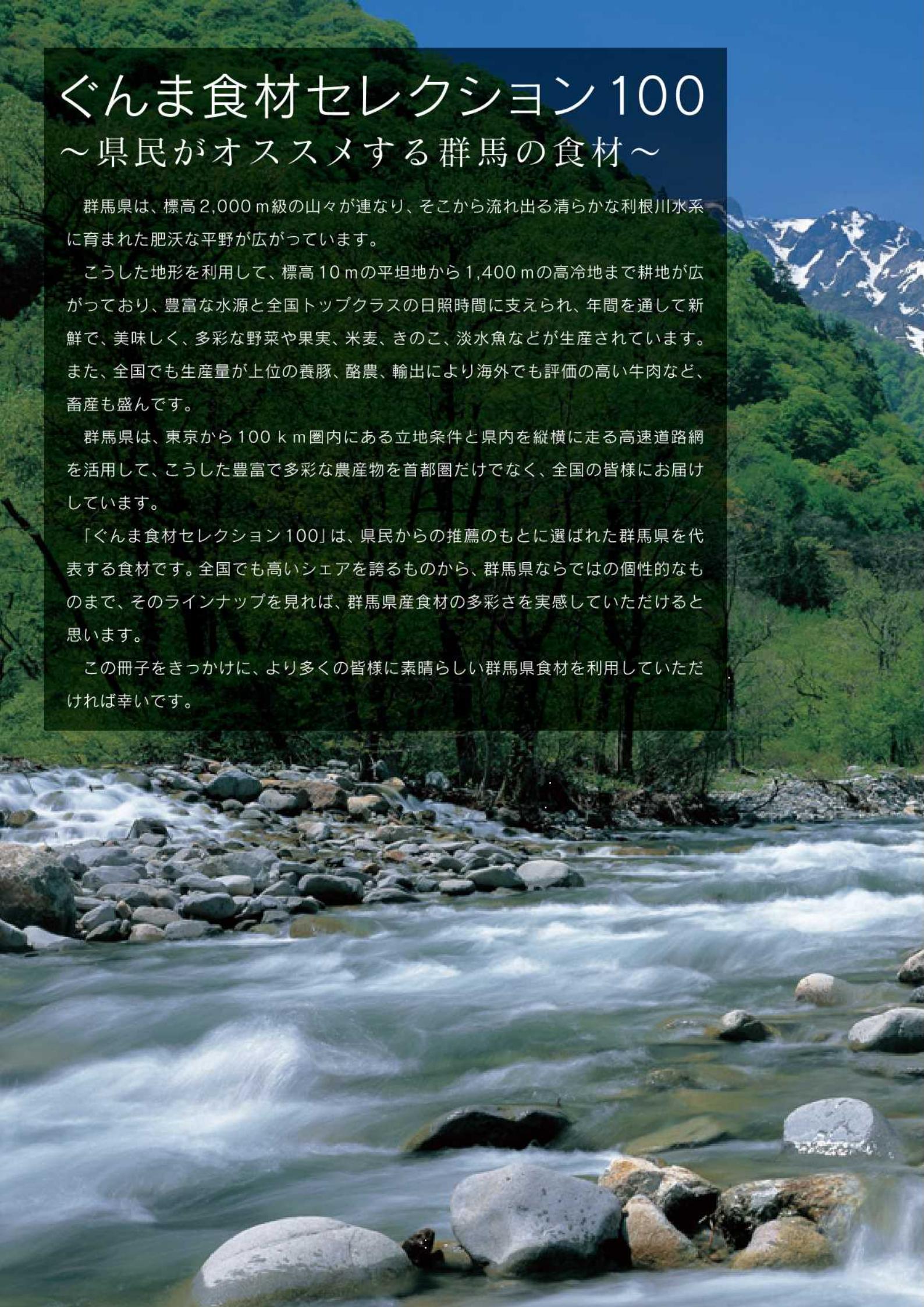
群馬県は、標高2,000m級の山々が連なり、そこから流れ出る清らかな利根川水系に育まれた肥沃な平野が広がっています。

こうした地形を利用して、標高10mの平坦地から1,400mの高冷地まで耕地が広がっており、豊富な水源と全国トップクラスの日照時間に支えられ、年間を通して新鮮で、美味しく、多彩な野菜や果実、米麦、きのこ、淡水魚などが生産されています。また、全国でも生産量が上位の養豚、酪農、輸出により海外でも評価の高い牛肉など、畜産も盛んです。

群馬県は、東京から100km圏内にある立地条件と県内を縦横に走る高速道路網を活用して、こうした豊富で多彩な農産物を首都圏だけでなく、全国の皆様にお届けしています。

「ぐんま食材セレクション100」は、県民からの推薦のもとに選ばれた群馬県を代表する食材です。全国でも高いシェアを誇るものから、群馬県ならではの個性的なものまで、そのラインナップを見れば、群馬県産食材の多彩さを実感していただけだと思います。

この冊子をきっかけに、より多くの皆様に素晴らしい群馬県食材を利用していただければ幸いです。





利根川水系の湯檜曽川から谷川岳をのぞむ
(群馬県みなかみ町)

C O N T E N T S

- 06 ぐんま食材セレクション100とは
- 06 地域紹介
- 07 出荷カレンダー一覧

野菜

- 08 きゅうり
- 08 トマト
- 09 なす
- 09 キャベツ
- 10 いちご
- 10 やよいひめ
- 11 ほうれんそう
- 11 レタス
- 12 ねぎ
- 12 下仁田ねぎ
- 13 だいこん

- 13 ごぼう
- 14 やまいも
- 14 はくさい
- 15 こまつな
- 15 ちんげんさい
- 16 ふき・ふきのとう
- 16 しゅんぎく
- 17 アスパラガス
- 17 ブロッコリー
- 18 にら
- 18 たまねぎ
- 19 ミニトマト
- 19 とうもろこし
- 20 えだまめ
- 20 小玉すいか
- 21 うど

- 21 オクラ

- 22 にがうり

- 22 パプリカ

- 23 ズッキーニ

- 23 みょうが

- 23 たらの芽

伝統野菜

- 24 入山きゅうり
- 24 高山きゅうり
- 24 幅広いんげん
- 25 下植木ねぎ
- 25 宮内菜
- 25 国分にんじん
(国分鮮紅大長人參)

果実

26 うめ



26 なし



27 ぶどう



27 ブルーベリー



28 りんご



28 キウイフルーツ



29 もも



29 プラム



29 さくらんぼ



きのこ

30 生しいたけ



30 原木しいたけ



31 まいたけ



31 なめこ



31 はたけしめじ



39 はちみつ



水産物

32 ギンヒカリ®



32 マス類(ヤマメ・イワナ・ニジマス)



32 コイ



畜産物

33 牛肉



34 豚肉



36 鶏肉



36 鶏卵



37 牛乳



37 乳製品



38 食肉加工品



39 猪豚肉



米麦 特産物 加工品

40 米



40 小麦



41 そば



41 べにばないんげん



42 こんにゃく



42 うどん・その他麺類



43 豆腐



43 納豆



43 みそ



44 お問い合わせ先一覧

※各品目や銘柄に関する問い合わせ先を掲載しています。

ぐんま食材 セレクション100 とは

県民を中心とした公募をもとに、今後、県として県内外へ紹介していく食材を選定したものです。ここで選ばれた食材は、「県民が選んだ群馬のオススメ食材」として、県内だけでなく全国の皆様に、広く紹介させていただきます。

選定方針

「ぐんま食材セレクション100」は、県産農畜産物を多くの方に紹介し、利用していただくことが目的です。そのため、推薦があったことを基本に、品質が良い、生産量が多い、県育成品種であるなど、PRするべきポイントがあるものや、PRの効果が期待できるだけの生産出荷体制・販売量があるものなど、今後、県が紹介していくのにふさわしい食材を選定しました。選定にあたっては、生産・流通・販売・実需・消費・学識経験・報道など幅広い分野の方々により構成された選定委員会から意見を伺いました。

選定結果

選定された食材は、68品目+伝統野菜6品目です。原則として、品目を単位としていますが、群馬県を特徴づけるもので、推薦の状況から銘柄としての認知度が高いものなどは例外的に独立して扱いました。また、生産・流通量は少ないものの、地域の特徴的な食材として、伝統野菜も取り上げました。

冊子の見方

ここに、掲載されている食材は、県民を中心とした公募による推薦をもとに、生産状況等の調査も経て、群馬県としてPRしていくのにふさわしいものとして選ばれました。また、品目によっては、品種や銘柄を指定して推薦されたものもあり、その生産状況などを確認できたものは、参考に記載しています。この冊子をご覧になって、掲載されている食材に興味を持たれた方が、さらに詳細な情報を得られるように、お問い合わせ先を巻末に記載しました。この冊子を活用し、群馬県産食材をより多く扱っていただければ幸いです。

地域紹介



北部

北部地域では、トマトやだいこんのほか、レタスやほうれんそうなどの高原野菜の栽培が盛んです。また、りんごやブルーベリーなどの観光果樹園が数多くあり、こんにゃく生産も行われています。

北西部

北西部地域では、夏でも冷涼な気候を活かして、嬬恋キャベツをはじめとした高原野菜の大産地となっています。そのほか、畜産、こんにゃく、野菜、花き、米、果樹等を組み合わせた生産が行われています。

西部

西部地域の平坦地では、米麦の二毛作と畑作が行われています。榛名山山麓では、うめやなし、ももといった果実生産が盛んで、甘楽富岡地域ではこんにゃくや全国にもその名を知られる下仁田ねぎが生産されています。

中部

中部地域では、赤城山南麓を中心に肉牛肥育や養豚などの畜産が盛んです。平坦地では、米麦の二毛作とともに、葉菜類やきゅうり、トマト、なすなど多彩な野菜生産が行われています。

東部

利根川や渡良瀬川に囲まれた肥沃な低地で、米麦を中心にきゅうりやなすなどの野菜の栽培が盛んです。また、やまといもや小玉すいかなどの特長ある品目も生産されています。

Web紹介

群馬県産の食材については、Webページ「ぐんまアグリネット」でも紹介しています。県産農畜産物に関するイベント情報や観光果樹園の情報も発信しています。

ぐんまアグリネット 検索

出荷カレンダー一覧

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
きゅうり	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
トマト	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
なす		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
キヤベツ				●	●	●	●	●	●			
いちご	●	●	●	●	●	●	●			●	●	
やよいひめ	●	●	●	●	●	●					●	
ほうれんそう	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
レタス				●	●	●	●	●	●			
ねぎ	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
下仁田ねぎ	●									●	●	
だいこん					●	●	●	●	●	●	●	●
ごぼう	●			●	●	●	●	●	●	●	●	
やまといも	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
はくさい	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
こまつな	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ちんげんさい	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
ふき		●	●	●								
ふきのとう	●	●	●									●
しゅんぎく	●	●	●	●	●		●	●	●	●		
アスパラガス	●	●	●									●
ブロッコリー	●	●	●	●	●				●	●	●	
にら	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
たまねぎ				●	●	●	●					
ミニトマト	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
とうもろこし					●	●	●	●	●			
えだまめ					●	●	●	●	●			
小玉すいか		●	●	●	●	●						
うど	●	●	●	●	●							●
オクラ						●	●	●	●			
にがうり					●	●	●	●				
バブリカ						●	●	●	●	●	●	
ズッキーニ				●	●	●	●	●	●			
みょうが						●	●	●				
たらの芽	●	●	●	●								●

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
入山きゅうり									●	●	●	
高山きゅうり									●	●	●	●
幅広いんげん									●	●	●	
下植木ねぎ	●											●
宮内菜					●	●						
国分にんじん	●	●										●

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
うめ						●	●					
なし									●	●	●	●
ぶどう									●	●	●	
ブルーベリー								●	●	●		
りんご									●	●	●	●
キウイフルーツ	●	●	●	●	●							●
もも							●	●	●	●	●	
プラム							●	●	●	●	●	
さくらんぼ							●	●				

野菜と果実については、出荷できる時期、手に入れられる時期を一覧形式のカレンダーにしました。これ以外の品目については、季節に関係なく手に入れることができます。(一部の食材は、品薄、品切れとなる場合もありますのでご注意ください)



きゅうり

出荷時期 周年

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

おすすめPOINT

県 の平坦地を中心に施設栽培が行われ、冬期の豊富な日照時間を活かした促成栽培に、夏秋期の抑制栽培を組み合わせることで、ほぼ1年を通して出荷されています。果実のイボの鋭さは新鮮なきゅうりの証。みずみずしく、パリッとした歯ごたえの新鮮なきゅうりが、全国各地に出荷されています。

主な生産地

板倉町・館林市・前橋市
伊勢崎市・桐生市・太田市
高崎市・甘楽町・明和町
みどり市



生産数量等

- 出荷量全国順位第2位
 - 全国 492,700t
 - 群馬県 51,000t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

群馬県はきゅうりの生産量がとても多い。毎日食べても“あきない”ですね。毎日、サラダやお漬物などにして食べています。



さっぱりジャコご飯



トマト

出荷時期 周年

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

おすすめPOINT

冬 春期は日照に恵まれた平坦地で、夏期は昼夜の温度差の大きい冷涼な高原地帯で産地が形成され、それぞれ特徴のある銘柄トマトが生産されています。大規模な機械選果場を整備した産地も多く、選果選別の徹底により品質の高いトマト生産が行われています。

主な生産地

伊勢崎市・みどり市・沼田市
藤岡市・片品村・昭和村・前橋市
太田市・高崎市



生産数量等

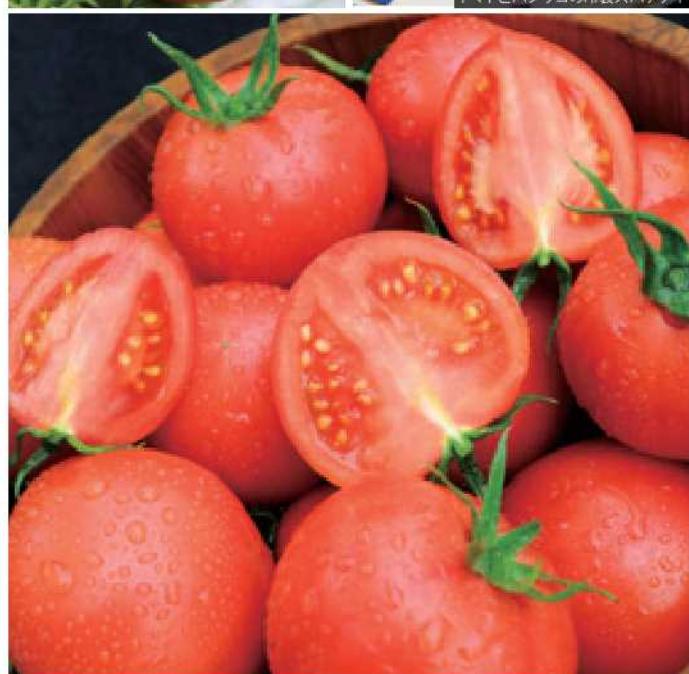
- 出荷量全国順位第8位
 - 全国 625,900t
 - 群馬県 22,300t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者からの推薦銘柄

県内各地域に銘柄トマトがありますが、今回は、赤ずきんトマト、うれっ娘トマト、奥根利高原トマト、尾瀬トマト、夏美人、初恋物語、ブリックスナインなどの銘柄トマト、県育成品種の甘しづくについて推薦がありました。



トマトとバジリコの冷製スパゲティ



なす

出荷時期 3~11月

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

おすすめPOINT!

県

内で広く栽培され、夏秋期の露地栽培はもちろん、ハウスによる冬春期の栽培も盛んで、3月から11月にかけて出荷されています。豊富な日照を受け「なす紺」と呼ばれるなす特有の艶のある濃い紫色は群馬のなすの品質の高さを物語ります。

主な生産地

伊勢崎市・前橋市・館林市
太田市・みどり市・富岡市
板倉町・高崎市



生産数量等

- 出荷量全国順位第4位
 - 全国 243,400t
 - 群馬県 19,000t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

新鮮な所が良いと思います。なすのみそいためとか、油いためが大好きです! 小さいころはなすがきらいでしたが、なぜか大人になってからは大好きになりました。



なすのチーズ丼



キャベツ

出荷時期 6~10月

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

おすすめPOINT!

夏

秋キャベツ日本一を誇る嬬恋村。冷涼な気候を活かして生産される高原キャベツは、この時期の首都圏で消費されるキャベツの約8割を占めます。昼夜の寒暖差が、葉が柔らかく甘みのあるシャキシャキしたキャベツを生み出します。

主な生産地

嬬恋村・昭和村・長野原町



生産数量等

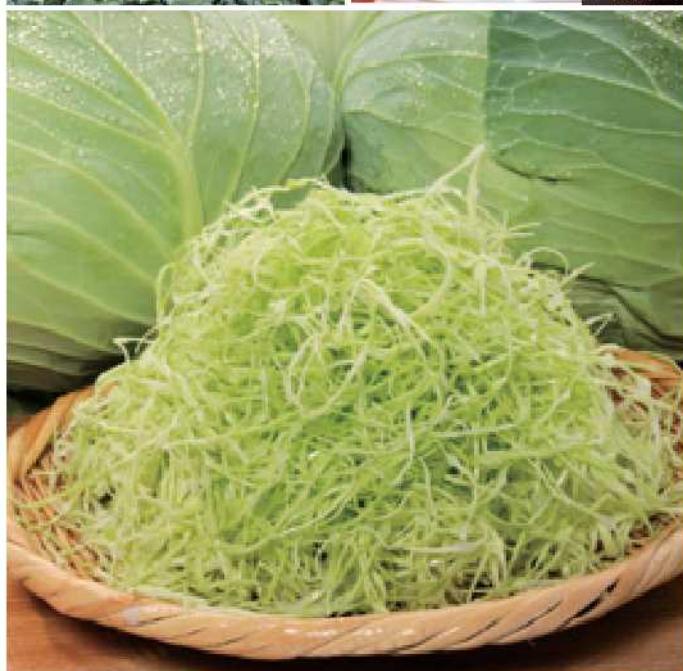
- 出荷量全国順位第2位
 - 全国 1,209,000t
 - 群馬県 213,200t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

なんといっても昔から夏場のキャベツは群馬嬬恋産のキャベツです。東京で学生生活を送っていた時、いつも食べた山盛りの美味しいキャベツ。今でも地元で、地元産のキャベツを食べ続け、健康に恵まれ、風邪も引きません。感謝をしています。



ロールキャベツ



いちご

出荷時期 11~7月

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

おすすめPOINT!

と びきりの美味しさと
甘い香り、そして色
鮮やかな群馬のいちご。澄
みきった水と豊かな大地の
下、豊富な太陽の恵みと愛
情をたっぷり浴びて丁寧に
栽培されています。県内に広
く産地が形成され、11月か
ら平坦地での出荷が開始さ
れ、7月に入っても、中山間
地からの出荷が続きます。

主な生産地

藤岡市・前橋市・富岡市・太田市
館林市・渋川市・昭和村
伊勢崎市・東吾妻町



生産数量等

- 出荷量全国順位第12位
- 全国 161,600t
- 群馬県 2,990t

[平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

とにかく、1粒1粒やわらかくおいしい。大きいちごをガブッとひと口。子供たちも競争で食べまくり。



食パンとミルクのいちごグラタン



やよいひめ

出荷時期 12~6月

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

おすすめPOINT!

群 馬県育成品種として、
平成17年に品種登録
されました。大きい粒と上品
な鮮紅色が特徴で、甘みと
酸味のバランスが良くて美味
しいのはもちろん、実がしっ
かりしていて、日持ちも良い
いちごです。県内ではいちご
の作付の7割以上を「やよい
ひめ」が占め、群馬のいちご
の代名詞と言えるのです。

主な生産地

藤岡市・館林市・太田市



消費者の声

普段はあまりいちごを食べない3歳の娘が「やよいひめ」だけは
ペロリと1パック近く食べてしまいました。他のいちごよりも甘味
が強く、たべやすいです。自信を持って、他県の友人にもおすす
めできます。



やよいひめのいちごゼリー



ほうれんそう

出荷時期 周年

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

おすすめPOINT!

県 内の平坦地から中山間地まで広く産地が形成され、標高差や雨よけハウスを活用して品質の高いほうれんそうが周年生産されています。夏どりほうれんそうは、みずみずしくアクの少ない風味が、また、冬どりほうれんそうは、「上州の空つ風」にじっと耐え、肉厚で甘みが強いのが特長です。

主な生産地

昭和村・太田市・伊勢崎市
前橋市・みどり市・渋川市
沼田市



生産数量等

- 出荷量全国順位第3位
- 全国 217,300t
- 群馬県 17,800t

[平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

沼田盆地の昼夜の寒暖の差が甘くておいしいほうれんそうを育てます。寒さに当たり、葉肉が厚く、甘くておいしいです。ひと味もふた味もおいしさが違います。



ほうれんそうと卵のバター炒め



レタス

出荷時期 5~10月

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

おすすめPOINT!

冷 涼な高原地帯で栽培される夏秋レタスは、シャキッとした歯ざわりが特長です。出荷の最盛期には、レタスの鮮度を保つため明け方の3時頃から収穫作業が始まり、その日のうちに消費地の店頭に並びます。

主な生産地

昭和村・沼田市・長野原町
片品村



生産数量等

- 出荷量全国順位第3位
- 全国 508,600t
- 群馬県 50,700t

[平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

群馬には、おいしいものが沢山ありますが、高原野菜は気候、風土が合っているので格別おいしいものがとれると思います。生食はもちろん、おひたしでもおいしいです。



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」。生では辛みが強いため薬味には適しませんが、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

太くて甘いトロッ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、片品村を中心とし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ん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 勢崎市や太田市に产地が形成され、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]

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。



上州地鶏の島ごぼう



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「ところろ」は、お箸でつまめるくらいの強烈な粘りと、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



伊勢崎市 太田市

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]

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のも納得)



やまといもの磯辺揚げ



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产地として知られ、その美味しさからブランド白菜として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

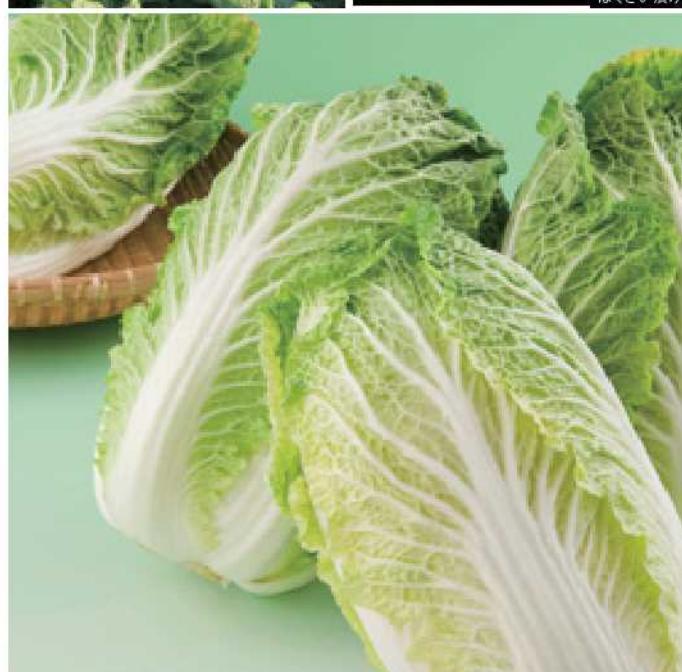
[平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

漬物にしても軟らかく、甘味もあり、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。



はくさい漬け



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]



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ケが少なく、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
い料理をご利用いただけま
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]



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。



ちんげんさいの蟹あんかけ



ふき・ふきのとう

出荷時期 3～5月(ふき) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
出荷時期 12～3月(ふきのとう) 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

おすすめPOINT!

県 北部の中山間地域を中心栽培される水
ぶきは、深い香りと柔らかさが特長です。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ました。12月から出荷される「ふきのとう」、3月からの「ふき」は、春を感じさせる商材として人気があります。

主な生産地

昭和村・沼田市・東吾妻町
高崎市・中之条町



生産数量等 (ふき)

- 出荷量全国順位第2位
- 全国 11,700t
- 群馬県 1,540t

[平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

スーパーなどで見かけると、「もうそんな季節だなあ」と思わず手をのばして買ってしまいます。ふきのとうは天ぷらにして食べますが、我が家に春を運んでくれる貴重な食材です。



ふきのおかか和え



しゅんぎく

出荷時期 10～5月 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

おすすめPOINT!

県 中部から東部の平坦地を中心に、露地やパイプハウスを利用した栽培が行われています。独特な香りと柔らかい食感は、冬の鍋料理に欠かせない商材です。

主な生産地

伊勢崎市・板倉町・太田市
玉村町・前橋市



生産数量等

- 出荷量全国順位第3位
- 全国 27,000t
- 群馬県 2,180t

[平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

やわらかく大変おいしい。私は胃が弱く、おかゆをたいて、しゅんぎくを細かくきざんで、たまごをまぜて、おかゆにのせて食べるとすぐなる。



アスパラガス

出荷時期 12～3月

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

おすすめPOINT!

根 株をハウス内に伏せ込んで収穫を早める促成栽培が中心に行われ、年明けから店頭に出回ることで、一足早い春を消費者に届けています。輸入品に押される中、安全・安心な国産志向の高まりに支えられ、安定した出荷が行われています。

主な生産地

昭和村・沼田市



生産数量等

- 出荷量全国順位第18位
- 全国 27,300t
- 群馬県 308t

[平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

アクぬきなどの手間がなく、いためても、焼いても良い。魚焼きで焼いて塩をかけたり、ゆでてマヨネーズも美味。みそ汁、煮物にもOKなので、用途が多い。ピザ、カレーもOK!!



アスパラガスのトマトクリームスパゲティ



ブロッコリー

出荷時期 10～5月

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

おすすめPOINT!

ビ タミンB、C、鉄分等を豊富に含む緑黄色野菜の代表格。県中部や東部を中心に栽培され、気温が下がる11月から本格的な出荷が始まります。ゆでても、炒めても、揚げても食べられる万能野菜で、火を通すと甘く食べやすいのが群馬産の特長です。

主な生産地

前橋市・みどり市・太田市
伊勢崎市・渋川市



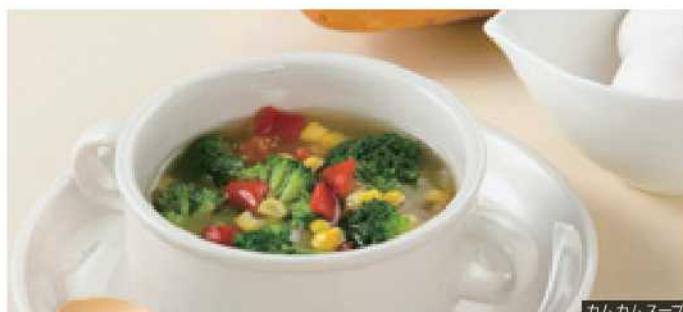
生産数量等

- 出荷量全国順位第8位
- 全国 115,300t
- 群馬県 4,610t

[平成22年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

炒め物、和風・洋風の煮物、ゆでてサラダなど、何にでも使える万能野菜で重宝しています。群馬のブロッコリーは、葉はもちろん、芯まで柔らかく、残さず食べてしまいます。



カムカムスープ



にら

出荷時期 周年

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

おすすめPOINT!

八 ウス栽培と露地栽培の組合せにより平坦地域を中心に周年出荷されています。健康な土づくりと農家の愛情により、味と栄養の“ギュッ”と詰まったにらは、「味にら」のブランド名で全国各地に出荷されています。

主な生産地

伊勢崎市・富岡市・前橋市
太田市・甘楽町



消費者の声

やわらかく美味しい。おひたしやいためものなど、何でも使って良いと思います。



たまねぎ

出荷時期 5~8月

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

おすすめPOINT!

県 西部地域を中心に栽培されるたまねぎは、辛みが少なく甘いのが特長です。冬の空つ風や乾燥にじっと耐え、春の訪れとともに土の中で球を太らせ、初夏から出荷を迎えます。代表産地である甘楽富岡地区では、化学肥料や農薬の使用を減らした特別栽培に取り組んでいます。

主な生産地

前橋市・富岡市・高崎市
渋川市



消費者の声

たまねぎの味が甘い。スライスにして、水にさらしてから、水気をとって、けずり節をのせて、しょうゆをかけて食べるのがおいしいです。



ミニトマト

出荷時期 周年

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

おすすめPOINT!

店 頭に並ぶ真っ赤な宝石のようなミニトマト。群馬県では中部や東部地域で栽培が盛んで、主に晩秋から翌年の初夏にかけて出荷されています。濃い甘さは栽培中の水管理が決め手。生産者は豊富な経験をもとに水管理に気を配り、甘いミニトマトを生産しています。

主な生産地

みどり市・伊勢崎市・前橋市



生産数量等

- 出荷量全国順位第12位
- 全国 100,000t
- 群馬県 2,030t

[平成23年産野菜生産出荷統計]



トマトぎらいの子供にどうしても食べてみな(おいしいと知っていたので)と言ったところ、結局、殆どその子が食べてしまった。甘くておいしいです。



とうもろこし

出荷時期 6～10月

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

おすすめPOINT!

平 坦地では6月から出荷が始まり、夏に向けて高冷地へと産地が移っていきます。とうもろこしの味は、鮮度がいのち。群馬では、消費地に近い立地条件に加え、収穫後に鮮度が落ちないようにすばやく予冷をして、新鮮で甘いとうもろこしを消費者の皆さんにお届けしています。

主な生産地

昭和村・沼田市・伊勢崎市
長野原町・みどり市



生産数量等

- 出荷量全国順位第4位
- 全国 192,500t
- 群馬県 7,990t

[平成23年産野菜生産出荷統計]



とうもろこしは北海道が有名ですが、群馬のとうもろこしはやっぱり鮮度がよくて、北海道産の上をいきます。関西出身の友人は、かくれた名品と絶賛で、送ってくれと頼まれます。



えだまめ

出荷時期 6～10月

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

おすすめPOINT!

- 5** 月から平坦地域のトンネル栽培の出荷が始まり、その後、順次、中山間地へと産地が移り10月まで出荷が続きます。収穫後の速やかな予冷処理や鮮度保持フィルムの包装により、甘みの凝縮された高品質のえだまめを消費者の皆さんに提供しています。

主な生産地

沼田市・太田市・前橋市
伊勢崎市



生産数量等

- 出荷量全国順位第3位
 - 全国 47,400t
 - 群馬県 4,420t
- [平成23年産野菜生産出荷統計]

消費者からの推薦銘柄

群馬県を代表する枝豆の銘柄として、天狗印枝豆やミネラル栽培枝豆が推薦されました。また、茶豆風味の品種湯上がり娘を推薦する声が目立ちました。



小玉すいか

出荷時期 3～7月

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

おすすめPOINT!

- 主** 産地である太田市藪塚地区は、豊富な日照時間や水はけの良い土壌条件を活かしたハウス栽培がさかんで、京浜市場を中心には3～6月にかけて出荷されています。みずみずしい果肉と濃厚な甘さ、食べきりサイズの手頃な大きさは消費者に大人気で、全国屈指のブランドとなっています。

主な生産地

太田市・伊勢崎市
みどり市

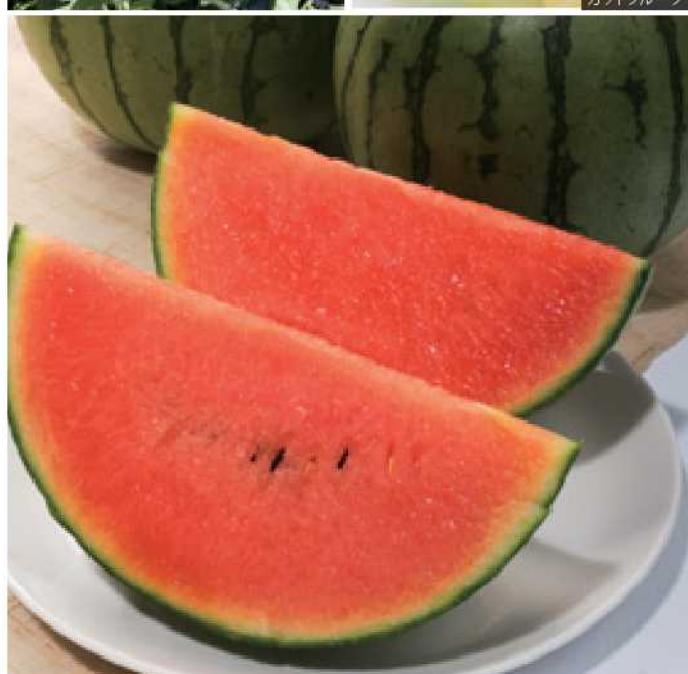


生産数量等 (すいか)

- 出荷量全国順位第16位
 - 全国 314,500t
 - 群馬県 4,240t
- [平成22年産野菜生産出荷統計]

消費者の声

小さめだけれどもジューシーで、甘くて、その小ささが食べきりサイズで、核家族にはちょうど良い!!だから買いやすいし、食べやすい。ちょっと頑張れば、一人でも食べられるし、楽しみですよね。



うど

出荷時期 12～5月

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

おすすめPOINT!

県 北部を中心に栽培され、冬に根株を暖かいハウス内に伏せ込んで新芽を出させる促成栽培で全国でも有数の産地となっています。美しい色白の軟白茎に緑色の葉をつけた姿の「山うど」として出荷され、一足早い春を感じさせる季節食材として、消費者や市場等から高い評価を得ています。

主な生産地

昭和村・沼田市・渋川市
東吾妻町



生産数量等

- 出荷量全国順位第1位
- 全国 2,943t
- 群馬県 933t

[平成22年産地域特産野菜生産状況]

消費者の声

てんぷらにすると、香りが高く、美味しい。とっても甘みがあって、一度食べたら、他の野菜は食べられないほどです。山の幸は、群馬の食材という印象が強いです。



オクラ

出荷時期 7～10月

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

おすすめPOINT!

南 国が主産地と思われるがちな「オクラ」ですが、群馬県でも中部、西部地域で栽培が盛んです。夏期の露地栽培が中心で、この時期の首都圏市場における群馬産のシェアはかなり高くなります。独特のねばねば成分の正体は食物繊維で、コレステロールを減らす効果があると言われており、たくさん食べていただきたい野菜です。

主な生産地

前橋市・高崎市・甘楽町



生産数量等

- 出荷量全国順位第8位
- 全国 10,910t
- 群馬県 333t

[平成22年産地域特産野菜生産状況]

消費者の声

オクラはねばねばした野菜ですから、このオクラをいとこのような、ネバネバ属と併せると、オクラの性質をより一層強調することになって、おいしい逸品料理になります。



オクラとトマトのサラダ



にがうり

出荷時期 6~9月

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

おすすめPOINT!

県 東部の邑楽館林地域は、夏に全国の最高気温を記録する機会が多く、この暑さを活かしたにがうり栽培は、沖縄、九州に次ぐ大産地を形成しています。鮮度保持が難しい野菜であるものの、大消費地である首都圏に近いことから、新鮮で品質の高いにがうりをお届けすることができます。適度な苦みが夏バテ防止に最適です。

主な生産地

館林市・板倉町・前橋市



生産数量等

- 出荷量全国順位第5位
- 全国 20,789t
- 群馬県 1,395t

[平成22年産地域特産野菜生産状況]

消費者の声

日本一暑い館林市でゴーヤを作っているというところで、暑さだけではなく、食べものでイメージアップできる。ゴーヤサラダや肉づめにしてもおいしい。



にがうり炒り豆腐



パプリカ

出荷時期 7~11月

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

おすすめPOINT!

食 の多様化により、県内にもパプリカの新たな産地が生まれています。ビタミンA・Cが豊富で甘味があり、料理の彩りとしても重宝します。利根沼田地域の大型パプリカをはじめ、渋川市では、家庭でも使いやすい中型パプリカを生産しています。

主な生産地

沼田市・渋川市・高崎市



生産数量等

- 出荷量全国順位第6位
- 全国 2,453t
- 群馬県 125t

[平成22年産地域特産野菜生産状況]

消費者の声

いつも外国産の大きいパプリカを買っていて、使い切らざるに残してしまうことが多かったのですが、先日、直売所で、わりと小さめのパプリカを発見! 辛くなく、甘くてジューシーでおいしかった。



いろんな野菜のピクルス



ズッキーニ

出荷時期 5~10月

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

おすすめPOINT!

近 年、栽培が広がり始めた新しい野菜です。ラタトゥイユやスープなどのほか、蒸し物、炒め物、フライ・天ぷらなどの揚げ物、みそ汁、おすまし、お漬け物にと和洋中、すべてに使える万能野菜です。県内の平坦地域から高原地帯まで幅広く栽培されているため、夏から秋まで長期にわたり、群馬のズッキーニを味わっていただけます。

主な生産地

長野原町・高山村・東吾妻町



生産数量等

- 出荷量全国順位第3位
 - 全国 3,999t
 - 群馬県 457t
- [平成22年産地域特産野菜生産状況]



みょうが

出荷時期 7~9月

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

おすすめPOINT!

夏 期に冷涼な中山間地域を中心に古くから栽培され、夏秋みょうがとして出荷されています。また、前橋市では養液栽培により周年出荷も行われています。上品な赤桃色で香り立ち上がる群馬のみょうがを、薬味や料理のアクセントとしてご利用ください。

主な生産地

東吾妻町・高崎市・中之条町
前橋市



生産数量等

- 出荷量全国順位第3位
 - 全国 5,381t
 - 群馬県 233t
- [平成22年産地域特産野菜生産状況]



たらの芽

出荷時期 12~4月

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

おすすめPOINT!

た らの芽は、油脂やたんぱく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。たらの芽を食べて、一足早い春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。12月から4月まで首都圏をはじめ県内各地の市場に出荷されています。

主な生産地

富岡市・高崎市・渋川市



生産数量等

- 出荷量全国順位第3位
 - 全国 385t
 - 群馬県 48t
- [平成20年地域特産野菜生産状況]



伝統野菜

自家採種により、地域の風土にあった野菜として育成されてきたもので、それぞれ地域限定、時期限定の特長ある食材です。群馬県内にも数多くの伝統野菜がありますが、今回は、推薦のあった伝統野菜を取り扱いました。下仁田ねぎのように、認知度が高く、一般に流通するものもありますが、その多くは、生産量が少なく手に入れにくいため、他の選定品目とは分けて紹介します。



(六合村は2010年3月28日付けで、中之条町に編入合併となります)

入山きゅうり

中之条町入山地区



おすすめPOINT !

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た伝統野菜です。入山きゅうりは、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。あまり格好は良くないのですが、果汁が多くて柔らかく、香りが良くてみずみずしいのが特長で、生でも漬物でも美味しいきゅうりです。

出荷時期 7月～9月

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

高山きゅうり

高山村



おすすめPOINT !

吾 妻郡高山村で、何世代にもわたって、農家で受け継がれてきた地元のきゅうりです。1本の重さが約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。見かけは、きゅうりというより、瓜に近い感じで、皮の色は薄い黄緑色、白いかすれたような模様があり、すんぐりとした容姿です。果皮や果肉は柔らかいのですが、歯ごたえがあります。数件の農家で栽培され、漬物や酢の物にするといっそうおいしく食べられます。

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

幅広いんげん

中之条町入山地区



おすすめPOINT !

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た伝統野菜です。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・平ら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。この豆は、入山地区以外では栽培されていません。

出荷時期 7月～9月上旬

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

下植木ねぎ

伊勢崎市下植木地区



おすすめPOINT !

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・大阪の問屋筋へのお歳暮として使われ、以来市場に出ることはまれで宅配を中心に出荷されてきた伊勢崎伝統野菜の下植木ねぎです。

出荷時期 12月～1月

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

宮内菜

前橋市芳賀地区



おすすめPOINT !

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、甘みと風味にとみ、クセがありません。ビタミンCやカルシウムを豊富に含む栄養価の高い野菜で、おひたしや和え物、みそ汁の具などに使われます。

国分にんじん(国分鮮紅大長人参)

高崎市国府地区



おすすめPOINT !

大 正の中期に、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。昭和30年代頃が栽培のピークでしたが、現在は、数人の生産者で、伝統野菜の拡大に向けて栽培を行っています。

出荷時期 12～2月

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

うめ

出荷時期 5~6月

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

おすすめPOINT

群 馬県は全国第2位の生梅生産地で、東日本一の生産量を誇ります。群馬の「白加賀」は、大粒で形が良く、果肉は厚く滑らかで、梅酒・梅ジュース・梅干しに最適です。県産材料を100%使用し、優れた味と品質の製品である『群馬県ふるさと認証食品』には、梅の果汁・果実入り飲料、梅ジャム、梅洋菓子、梅干し、カリカリ梅など多くの梅加工品があり、良質な梅の産地であることを物語っています。

主な生産地

高崎市・安中市

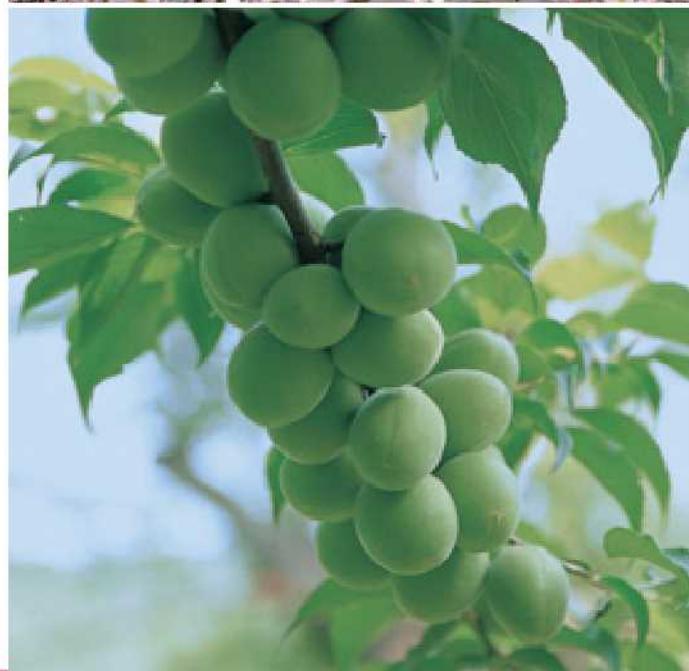


生産数量等

- 出荷量全国順位第2位
 - 全国 92,700t
 - 群馬県 5,770t
- [平成23年産果樹生産出荷統計]

消費者の声

群馬県産の梅は、紀州の梅に負けないほど果肉がやわらかく梅干しにしてもジャムにしても本当に美味しいです。



なし

出荷時期 8~11月

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

おすすめPOINT

前 橋市の大島、高崎市の里見周辺が主力生産地です。産地の直売所を中心に手に入れることができます。もぎたて新鮮ななしを味わえます。高崎市の久留馬地区では、光センサー選果機を使用し、品質基準を満たした物のみ、出荷・販売しています。各地で、農薬の低減に取組み、生産者の多くが、エコファーマーの認証を受けています。

主な生産地

高崎市・前橋市

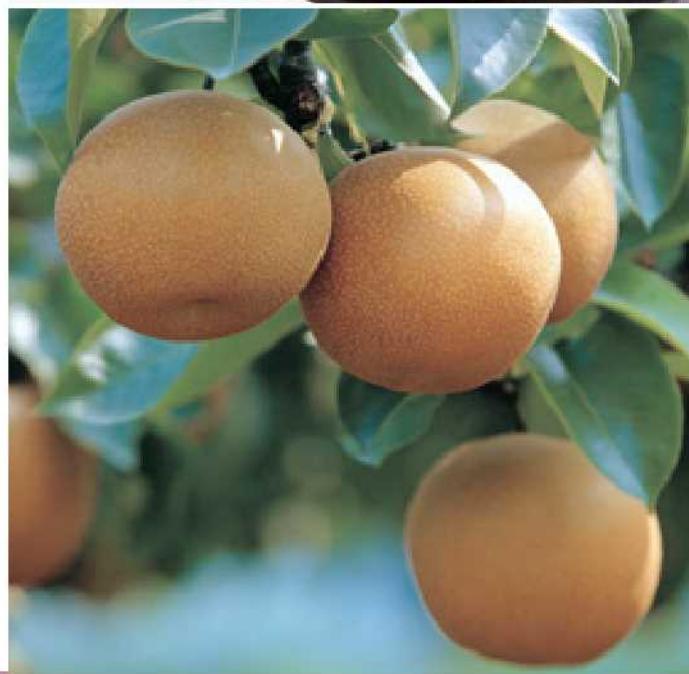


生産数量等

- 出荷量全国順位第16位
 - 全国 264,000t
 - 群馬県 4,900t
- [平成23年産果樹生産出荷統計]

消費者の声

なしは他県ブランドが有名ですが、群馬県にも甘さ、みずみずしさ、共に他県産に負けない梨があります。



ぶどう

出荷時期 8~10月

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

おすすめPOINT!

平 坦地から中山間地域まで地域の自然・気象条件を活かして、多彩で品質の高いぶどうが栽培されています。ほとんどが観光直売や贈答用で販売されていて、もぎたてで新鮮なぶどうを味わえます。代表的産地の榛東村では、ほぼ全ての生産者がエコファーマーの認定を受けています。

主な生産地

沼田市・榛東村



生産数量等

- 出荷量全国順位第22位
- 全国 157,800t
- 群馬県 827t

[平成23年産果樹生産出荷統計]

消費者の声

スーパーなどで売っている他県産ぶどうよりも一粒一粒が大きくて酸味も少なく、とても甘いので、県内の直売所と決めています。季節の贈答品にも自信を持って利用できます。



ブルーベリー

出荷時期 6~8月

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

おすすめPOINT!

中 山間地域を中心に県内全域で栽培面積が増加しています。品種は、大粒なハイブッシュ系のほか、本県で育成された「はやばや星」、「おおつぶ星」、「あまつぶ星」で、6月から8月にかけて収穫されます。生食だけでなく、ジャムにしたり、ヨーグルトやアイスクリームなどと一緒に食べるなど、いろいろな食べ方が出来ます。

主な生産地

渋川市・川場村・沼田市
みなかみ町



生産数量等

- 出荷量全国順位第2位
- 全国 1,449t
- 群馬県 128t

[平成22年産特產果樹生産動態等調査]

消費者の声

甘くて味は濃く、生で食べるほか、ジャムにしてもおいしい。近くで、とてもおいしいブルーベリーが食べられて、嬉しい限りです。おすすめします。



おおつぶ星

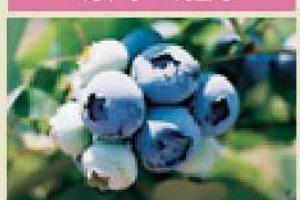
7月中旬~下旬



果実の大きさは大きく、2.0gほどあります。酸味が強めで、多汁の濃厚な食感が特長です。

あまつぶ星

7月中旬~8月上旬



果実の大きさは大きく、1.9gほどあります。甘口で食べやすい品種です。

りんご

出荷時期 9～11月

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



おすすめPOINT

群 馬県は、内陸性の気候のため、昼夜の温度差が大きいこと、日照時間が長いことなど、果樹栽培にとって良好な条件がそろっているため、とても美味しいりんごが育ちます。群馬県で栽培されているりんごの多くは、群馬県で育成・開発し、品質の良さはいずれも折り紙付きです。「陽光」、「ぐんま名月」、「おぜの紅」など群馬県のオリジナル品種を紹介します。

主な生産地

沼田市・みなかみ町・渋川市



生産数量等

- 出荷量全国順位第7位
 - 全国 582,000t
 - 群馬県 7,520t
- [平成 23 年産果樹生産出荷統計]

消費者の声

売店で数種類のりんごの試食をしてから、畠で自分で好きなものを採ることができます。お友達の家には必ずとりたてのりんごを手みやげに、喜ばれています。

陽光

10月中旬～下旬



おすすめPOINT

果 実は大玉で、濃く鮮やかな紅色をしています。果肉は白くてややしまりがあり、果汁が多く、甘みと酸味のバランスが抜群です。

私は、群馬県産の陽光をスーパーで余り見かけないが、甘くほどよい酸味がたまらずつい取り寄せしたくなってしまう。この味を知らない人々に広めていってもらわればと思う。

ぐんま名月

10月下旬



おすすめPOINT

果 実は大玉で、全体に黄色ですが、日当たりのよい場所では、オレンジを帯びます。蜜入りが良好で、肉質が良く、多汁で、甘味が強く、酸味が少ないので特長です。りんごの推薦の中でも、特に推薦数が多く、人気の高い品種です。

りんごはふじが人気がありますが、「ぐんま名月」を食べた時の衝撃は忘れません!!見た目は黄色っぽく、中は蜜がたっぷり。誰が作ったものでも「ぐんま名月」はずれがありません。

おぜの紅

8月下旬～9月上旬



おすすめPOINT

早 生の品種で、果実は大玉で玉掛けが良く、色づきに優れています。糖度と酸度のバランスが良く、香りも良いのが特長です。平成 21 年に品種登録された期待の品種です。

私は、新聞で「群馬県で待望の早生品種「おぜの紅」が開発された」という記事を目にしました。私の食卓に出るには平成 23 年秋頃ということですが、とても期待しています。

キウイフルーツ

出荷時期 11～4月

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

おすすめPOINT

甘 味と酸味のバランスが良いハイワードを中心に戦略されています。栄養的には、食物繊維やビタミンCが豊富で整腸・便秘予防などに大変有効です。11月下旬から4月中下旬まで長期間出荷しています。

主な生産地

甘楽町・富岡市



生産数量等

- 生産量全国順位第7位
 - 全国 38,400 t
 - 群馬県 1,090 t
- [平成 20 年 農林水産統計]



もも

出荷時期 6～9月

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

おすすめPOINT!

光 センサー糖度計を導入し、糖度の高い甘い桃を消費者に届けられるようにしています。直売所では採りたてを手に入れることも出来ます。ほとんどの生産者がエコマークの認定を受けていて、低農薬栽培にも力を入れています。

主な生産地

高崎市



プラム

出荷時期 6～9月

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

おすすめPOINT!

共 選所にて検査を実施し、品質基準を満たした物のみ出荷しています。等級は秀品が中心で、階級は品種により異なりますが、4L～Mを中心となります。直売所で、採りたて新鮮を手に入れることもできます。

主な生産地

高崎市



さくらんぼ

出荷時期 6～7月

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

おすすめPOINT!

沼 田市、みなかみ町を中心に約25haの栽培がある利根地域が県内最大の生産地です。6月中旬から「高砂」「佐藤錦」「紅秀峰」等が収穫されます。採れたて新鮮が味わえるさくらんぼ狩りは、家族連れに人気です。

主な生産地

沼田市・みなかみ町



生しいたけ

おすすめPOINT!

群馬 馬県では、古くから
県内各地でしいたけ

栽培が盛んに行われており、
生産量は全国第4位を誇ります。コナラ原木などに種菌
を接種して栽培する原木栽培が古くから行われてきましたが、近年、おがこを使用した
菌床栽培が急速に普及しています。

主な生産地

安中市・富岡市・沼田市
前橋市・高崎市



生産数量等

- 生産量全国順位第4位
- 全国 71,254t
- 群馬県 4,244t

[平成23年特用林産基礎資料]



原木しいたけ

おすすめPOINT!

し いたけ栽培には、コ
ナラやクヌギなどの

原木に種菌を植え付ける原
木栽培と、おがくずに米ぬ
かなどの栄養体を混ぜ固め
た培地に種菌を植え付ける
菌床栽培があります。原木に
よる栽培は、ゆっくりと時間
をかけて原木を自然の力に
よって分解させ、しいたけを
発生させるため、収穫までに
1~2年と手間や労力がかかり
ますが、肉厚で味が濃く、
しいたけ本来の味と香りを
楽しめます。そのため、群馬
では原木による生しいたけ
栽培にこだわっている生産
者が多く、全国第1位の生産
量を誇ります。

主な生産地

富岡市・高崎市・前橋市
渋川市・みどり市



生産数量等 (原木生しいたけ)

- 生産量全国順位第1位
- 全国 10,735t
- 群馬県 1,358t

[平成23年特用林産基礎資料]



消費者の声

菌床で栽培されたしいたけよりも、原木の方が香りが良い
と思います。農産物直売所に行くと必ずといっていいほど、
しいたけは購入しています。

まいたけ

おすすめPOINT

香 りがよく、独特の歯ごたえで、鍋に入れると濃厚なダシの出る「まいたけ」は、昔はわずかしか採れないため幻のきのこと言われましたが、今では年間を通して施設栽培されています。群馬県では、全国に先駆けて昭和50年代前半から生産を始め、生産量は全国第5位となっています。

主な生産地

前橋市・高崎市・富岡市
渋川市・沼田市



生産数量等

- 生産量全国順位第5位
- 全国 44,453t
- 群馬県 1,760t

[平成23年特用林産基礎資料]



なめこ

おすすめPOINT

独 特のぬめりがあり、口当たり歯切れとも良く、特にとうふ汁などの汁物によく合います。他には、茹でて大根おろし和え・納豆和え・あんかけ・酢の物などにも使われます。群馬県では、昭和50年代後半に、広葉樹のおがくずとふすまや米ぬかなどを用いて栽培する菌床栽培が普及し、年間を通じて安定的に生産されるようになりました。

主な生産地

高崎市・前橋市・富岡市
甘楽町・沼田市



生産数量等

- 生産量全国順位第6位
- 全国 25,426t
- 群馬県 1,401t

[平成23年特用林産基礎資料]



はたけしめじ

おすすめPOINT

は たけしめじは、群馬県林業試験場で開発され、「森の天使」として売り出しています。香りは控えめで、シャキシャキしていて歯切れが良く、どんな料理にもマッチする大変に美味しいきのこです。また、はたけしめじには、食べても吸収可能な制ガン効果を發揮する低分子のβ-グルカンが多く含まれることが解明されています。

主な生産地

渋川市・片品村



生産数量等

- 生産量全国順位第4位
- 全国 1,579t
- 群馬県 7t

[平成23年特用林産基礎資料]



ギンヒカリ®

おすすめPOINT!

群 馬県水産試験場が昭和62年から10年以上の歳月をかけて選抜育種で生み出した逸品が、最高級ニジマス「ギンヒカリ®」です。肉質はシルクのようにきめ細かく滑らか。その上品な味は一流の料理人の方々からも高い評価を受けています。ギンヒカリ®のおいしさを堪能するにはお刺身が一番ですが、焼いても揚げても、一般的なサーモンとは格の違うおいしさが分かって頂ける筈です。

※「ギンヒカリ®」は群馬県の登録商標です。

主な生産地

前橋市・高崎市・桐生市
渋川市・神流町・嬬恋村
東吾妻町・川場村



生産数量等

●群馬県 28 t
[平成23年畜糸園芸課調べ]



マス類(ヤマメ・イワナ・ニジマス)

おすすめPOINT!

マ ス類(イワナ・ヤマメ・ニジマスなど)を育てるには、冷たくてきれいな水が必要です。利根川の水源を抱える群馬県は、マス類養殖の好適地。清らかで豊富な水で溪流の女王ヤマメ、深山幽谷の幻の魚イワナなどのおいしいマス類が養殖されています。特にヤマメは県内の漁家が昭和32年に日本で初めて完全養殖に成功するなど、高い養殖技術と品質の高さを誇ります。

主な生産地

前橋市・高崎市・桐生市・渋川市
沼田市・藤岡市・神流町・嬬恋村
東吾妻町・川場村・片品村



生産数量等

●ニジマス 98 t
●ヤマメ・イワナ 40 t
[平成23年漁業・養殖業生産統計]



コイ

おすすめPOINT!

上 毛かるたに「繭と生糸は日本一」と詠まれるシルクカントリー群馬県。実はコイ養殖と養蚕は切っても切れない関係にあります。昔のコイ養殖はまゆから糸をひいた後のサナギを餌にしていたので、本県のコイ養殖は明治以降、製糸業の発展とともに盛んになりました。現在でも群馬県は全国有数のコイの生産地であり、生産者は永年の経験と確かな技術により育てられた「群馬の鯉」の品質に絶対の自信を持っています。

主な生産地

前橋市・高崎市・伊勢崎市
藤岡市・安中市



生産数量等

●生産量全国順位第5位
●全国 3,133 t
●群馬県 235 t
[平成23年漁業・養殖業生産統計]



牛肉

おすすめPOINT

肉 牛の飼養頭数は全国第11位を誇る群馬県。美しく変化に富む大自然の中で丹精こめて育てられた群馬の肉牛は、古くから肉質に定評があり、風味豊かな牛肉として知られていました。群馬県内には、飼養方法やエサなどに工夫をこらし、品質の高い銘柄牛があります。

生産数量等

●飼養頭数全国順位第11位
全国 2,763,000頭
群馬県 64,800頭
【平成23年 畜産統計】



赤城牛・赤城和牛

鳥山畜産食品㈱

肉 質重視の交配を推進し、常に食べる立場からの視点に立ち、厳選した粗飼料、配合飼料を与えています。旨みの元であるアミノ酸を多く含み、柔らかくきめ細やかな肉質が特長です。繁殖重視ではなく、肉自体の旨味や脂の旨味にこだわった牛肉です。赤城和牛は黒毛和種、赤城牛は交雑種です。



消費者の声 シャブシャブがとてもおいしく、有名な銘柄牛肉にも負けない。92才の父が孫達と食事の際に、赤城牛を絶賛しました。

五穀牛

21世紀肉牛研究会



よ り自然に近い素材として五穀の入った飼料を与えています。また、天然有機成分やミネラルなどが豊富に含まれている炭を飼料に混ぜることによって、牛の健康を促進しています。生産者の情報を第三者である獣医師が検証し、一定の条件を満たした牛のみ認証するFMVA認証牛です。さっぱりとしていて、お肉のやわらかさと味の良さが特長です。

増田和牛

増田畜産



餌 にこだわり、飼育法にこだわり、日々試行錯誤を重ね、優良血統の雌牛だけを生後33ヶ月以上、手塩にかけて育て上げます。他の和牛にない脂のおいしさ、きめ細かくさっぱりしていて、食べすぎても胸焼けしません。

上州牛・上州和牛

(株)群馬県食内卸売市場



優 秀な肥育技術と専用飼料で肥育され、脂肪と赤身肉の調和された風味豊かで、安心・高品質な牛肉です。上州牛は、上州銘柄牛の統一ブランド名で、群馬県内で肥育され食肉処理された肉用牛（黒毛和種・交雑種）の総称です。そのなかでも、黒毛和種は、とくに上州和牛と称しています。上州牛が食肉処理される群馬県食内卸売市場は、厳しい審査基準をクリアした対米牛肉輸出処理認定施設で、アメリカをはじめ、カナダ、香港、シンガポールなどへ輸出され、高い評価を得ています。

消費者の声 自分自身調理に携わっているのですが、今や、日本全国の有名銘柄牛にも負けない肉質で、素晴らしいと思います。

上州新田牛

新田みどり農業協同組合 につけた地域肉牛肥育部会



群馬県下最大の生産量をほこるJAにつけたみどり管内生産者によって構成されている上州銘柄牛の地域銘柄です。肥育部会は、生産者相互の研鑽に努め安定的で均一性に優れた牛肉の供給を続け、県内はもちろんのこと県外からも評価が高い生産部会です。

豚肉

おすすめPOINT

群

馬県は、消費地である首都圏に位置しているという立地条件を活かして、全国でも有数の養豚県としての地位を築いています。地域の特色を生かした多くの銘柄豚があり、県内外の消費者から高い評価を得ています。各農場では、品質の高い美味しい豚肉の生産のため、飼育管理・衛生マニュアルを厳守し、安全な配合飼料により生産されているので、安心して召し上がることが出来ます。

生産数量等

- 飼養頭数全国順位第5位
- 全国 9,768,000 頭
- 群馬県 610,400 頭

[平成 23 年 畜産統計]



赤城高原豚

(株)群馬県食肉卸売市場



赤

城山周辺の生産者により生産されています。豊かな赤城山の水系と全農系統造成種豚を用い、専用飼料で育てられた地域銘柄豚です。植物由来の専用配合飼料を与え、適度な筋肉中の脂肪沈着と保水性、肉色を持った豚肉です。

消費者の声

臭味がなく、様々な食材と合わせやすい。肉そのものがみずみずしくうま味がある。

えばらハーブ豚 未来

(有)江原養豚



抗

生物質・合成抗菌剤等を全く使用せず育てた貴重な豚肉です。主原料非遗伝子組み換えハーブ飼料給与、生産情報公表豚肉 JAS 認定農場でトレーサビリティが明確です。一般豚と比較して、ビタミンB1、Eが約2倍と豊富にあり、脂質が約1/2と少なくヘルシーで柔らかく旨みのある豚肉です。

消費者の声

完全無投薬で、飼料にハーブを混ぜた、国内でも珍しい豚肉です。食味も非常にやわらかく、全国から注文もあるようです。

加藤の芋豚(加藤ポーク)

加藤畜産(株)



飼

料は、サツマイモが入った純植物性原料のものに旨味成分を含んだ食パンを与えることにより、飼料の嗜好性を高めています。これにより、肉がしっとりして、くせやくさみがなく、うまいがあり、脂身がとても甘いです。肉が苦手な方にも大丈夫です。シャブシャブであまりアグ出ないのも特長です。

消費者の声

もちもちしておいしい。しゃぶしゃぶでも、しょうが焼きでも何でもおいしい。あまりお肉が好きではない子供たちも喜んで食べます。



赤城ポーク

J.A.赤城系統造成豚利用研究会



赤

城山西麓で生産されている地域銘柄豚です。種豚の改良と統一を図り、動物性飼料を排除した麦を多く含む専用飼料で契約農家が生産しています。きめが細かく、肉の縮まりも良く、保水性も優れ、柔らかく風味のある豚肉です。早くから系統造成豚事業に取り組み、その出荷量と安定した資質には定評があります。

奥利根もち豚

奥利根もち豚研究会



利

根沼田地区の生産者が、奥利根の豊かな自然環境を生かし、専用飼料を与え、丹精こめて育てています。種豚の改良が行われ、きめが細かく、肉のしまりも良く、保水性にも優れた、やわらかく風味のある豚肉です。

消費者の声

料理の勉強をしていて、様々な食材を試しているが、奥利根もち豚はさっぱりしていて、クセがなく、味も良く、ダシの出方もとても良い。

クイーンポーク

クイーンポーク生産者組合



消

費者に安心して豚肉の美味しさを楽しんでいただくことを目標に、長年の品種改良と飼養管理に改善を加え、作り上げた究極の豚肉です。みずみずしい色やと脂肪分のしっかりととした風味、歯切れのよさや舌触りのよさがある豚肉です。また、ドリップが少なく豚肉の獣臭がないのが特長です。自然の飼料以外には何も与えていませんので安心して召し上がれます。さまざまな食材とマッチしますので、料理の楽しさが広がります。

黒豚とんくろー

とんくろー研究会



群 馬県独自の美味しさを求め、全国から優秀な種豚群を集め、恵まれた自然の中でじっくり育てます。1頭ごとの個体管理を行つていて、黒豚証明書が添付されます。肉質が良く、食味に高い評価をいただいております。“食べてみてわかる”おいしさを求めた黒豚です。

上州麦豚

(株)群馬県食肉卸売市場



動 物性飼料を排除し、麦を多く含む専用飼料で契約農家が育てた豚です。きめ細かく、なめらかで、自然なしまりのある肉質が特長です。くせのないあっさりとした風味は、和・洋・中華全ての料理にその美味しさを發揮します。ハイポーク・上州麦育ち・奥利根もち豚・赤城ポークの4系統の豚肉の統一銘柄です。

消費者の声 他の豚肉と食べ比べると全然違います。いつも国産を購入しているのですが、今日のお肉はおいしい!と思ってラベルをみると決まって上州麦豚です。

榛名ポーク

(株)オーケコーポレーション



特 定の農場より導入された原種豚から生まれた種豚により生産された健康状態の安定した豚です。出荷60日前から、飼料にトウモロコシを使用せず、マイクロ・イモ等のデンプン質の多い原料を中心与えるので、肉の脂肪酸組成が適当です。肉質は、柔らかいだけでなく、「口どけ」が良く、ドリップが少ないので特長です。

消費者の声 肉といえば牛だったのですが、豚肉のイメージが変わりました。今では「しゃぶしゃぶ」も榛名ポーク一筋です。

愛豚

(有)前原養豚



飼 料は厳選した愛豚専用配合飼料、水は活性水で育てられます。くさみがなく、やわらかい肉質が特長で、特に赤身中の脂肪量が豊富で、脂の香りや甘みが絶妙な風味を醸し出しています。

消費者の声 臭味がなく、様々な食材と合わせ易い。肉そのものがみずみずしくうま味がある。

やまと豚

(株)フリーデン



穀 物主体の自社設計配合飼料を食べてすくすくと育てられた豚です。より安全で優れたお肉をご提供するために農場HACCPを導入、自社の種豚場での血統管理、健康管理などを厳重に行っております。その肉質は、きめが細かく柔らかい、脂肪に甘みがあり、風味がよい、調理してもアツが出にくいなどの特長があります。

消費者の声 「やまと豚」は、他の肉と違い、焼いても家の中が臭くなりません。お弁当に入れて、冷めてもかたくならず、美味しい食べるることができます。

下仁田ポーク

下仁田ミート(株)



二 種類の品種を交配した三元豚の優秀な系統を選抜し、統一した品種により柔らかな赤身と、甘みのあるさっぱりした脂身が特徴の豚肉です。

消費者の声

いろいろな豚肉を食べていますが、肉本来の味と脂身のあまさが、おいしい。塩コショウで、焼いても、しゃぶしゃぶでもうまい。

はつらつ豚

(株)群馬県食肉卸売市場



さ つまいも、海藻類、ニンニク、飼料米などを混ぜた飼料で、育てられます。肉色は淡く、脂肪は融点が低くサラッと溶け、健康に有効な脂肪酸とうまみが濃厚で、柔らかい肉質の豚肉です。

消費者の声

町の小さなお肉屋さんですが、地元産のお肉を扱っています。ここで扱うはつらつ豚は、ホントに美味しいです。

福豚

林牧場 福豚の里 とんとん広場



60 年もの間、理想の豚を目指して品種改良を続けた末に誕生。とうもろこし主体の自家配合飼料を与え、通常の豚肉の色に比べて赤色が濃く、霜降り状の肉は、豚肉本来の味をしっかりと残しながらも臭みのないのが特長です。常温では溶けず、加熱し口に入れてようやく溶ける脂は、さらりと雪解けのような味わいです。

消費者の声

豚肉のくさみが少なくておいしいです。焼いたり、しゃぶしゃぶなどのシンプルな食べ方がおいしいです。

麦仕立て 上州もち豚

(株)ミツバミート



榛 名山麓の自然豊かな環境の中で、愛情を込めて大切に育てました。天然ミネラル含有の良質な水と麦を多配した良質な飼料で育ち、きめ細かい肉質と白上がりの甘みのある脂質の良質な豚肉です。獣臭がほとんどせず、アツも少なくて柔らかいことも特長です。

消費者の声

家で肉を焼くと固くなりがちですが、このもち豚は、やわらかく肉の旨みがよく出ていて、おいしいです。

和豚もちぶた

グローバルリビングファーム(株)



和 豚もちぶたは、口に入れた瞬間から、柔らかく繊細な触感が味わえます。

噛むたびに品のいい旨みとあまみが広がっていきます。そのおいしさは、いつまでも記憶に残ります。

消費者の声

とにかくお肉がやわらかくジューシーで美味しい。厚いお肉を食べると、そのやわらかさを実感します。

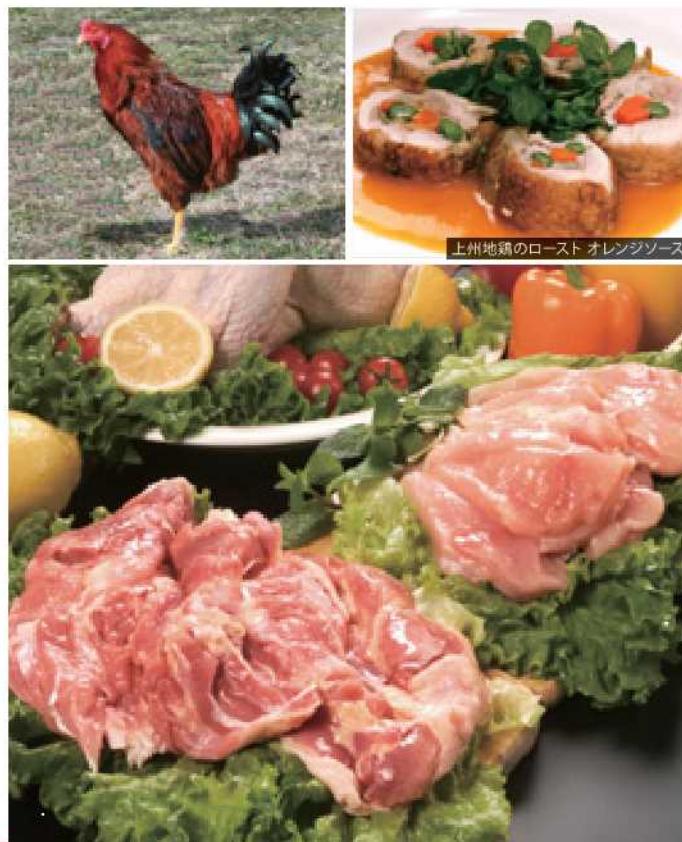
鶏肉

おすすめPOINT

群 馬県の鶏肉生産はプロイラーが中心で、特色のある銘柄鶏もありますが、飼育期間を80日間以上かけてじっくり育てた地鶏は、歯ごたえのある風味に優れた数少ない逸品です。

生産数量等

- 肉用若鶏出荷量全国順位第13位
 - 全国 617,176 t
 - 群馬県 7,302 t
- [平成23年畜産物流通統計]



群

馬県の鶏卵は、企業的経営が中心で、衛生管理の徹底と飼養管理技術の向上に努めています。生産される鶏卵の多くは、一般卵として流通しますが、銘柄鶏卵は生産量が少ないものの給与飼料等にこだわりをもった鶏卵です。

生産数量等

- 生産量全国順位第12位
- 全国 2,482,628 t
- 群馬県 79,319 t [平成23年畜産物流通統計]



群馬横斑ピュア

在来種である横斑ブリマスロック種が産卵する卵で、通常の赤玉卵と違って、まだら模様が目を引きます。

南新井養鶏

一般飼料にキトサンを多く含むカニ殻とハーブミックスを与えて生産された卵です。EPAを含有、DHAは通常の2倍、ビタミンEは3倍となっています。

からつ風かあちゃん

うみたて地養卵

かない養鶏

一般卵に比べてカロテン3倍で、甘味、こくが強く、生臭さがないのが特長です。アルカリ化されて、保存が効きます。

うみたて地養卵

北爪養鶏場

千代の巣選卵

(さくらたまご、もみじたまご)

南後園養鶏園

こく、甘味があり、気泡性に優れています。昔ながらの芳醇な香りを生で味わって下さい。さくらたまごはさくら色、もみじたまごは、茶褐色の殻をしています。

赤城名水の幸

ビタミンE、Dなどの栄養価に優れ、エサを植物性に近づけた身体にやさしい卵です。農場内の施設で新鮮なうちにパック詰めし、消費者へお届けしています。

南高井養鶏

ポストハーベストフリー、非遺伝子組み換えのどうもろこしを与えています。黄味の色が濃く、美味しい卵です。自然豊かな環境の中で、飼育法にこだわり、餌にこだわり、水にこだわり、健康的な鶏が産んだ絶品な卵をご賞味ください。

平飼有精卵

梅林の郷こだわり赤たまご

梅林の郷トマル

梅の産地で生産、即日出荷しています。「赤たまご」は、親鳥の健康のためビタミンEを強化し、木酢液添加で生臭さを抑制しています。「こだわりたまご」は、製品に至る各段階で定期的な検査を実施しています。

梅名紅

ポストハーベストフリー、非遺伝子組み換えのどうもろこし、国産米をベースに使用し、より新鮮な卵を手選別にてパック詰めしています。

梅名有精卵

平飼いの有精卵です。卵の色、味、黄味の盛り上がりなどについて、消費者の支持を得ています。

ヤマギシズム生活株名表記地農事組合法人

牛乳

おすすめPOINT!

群馬 馬県の生乳生産量は、全国第3位で、自然環境に恵まれ、首都圏に近い有利な立地条件を生かし、酪農家が良質な生乳生産に取り組んでいます。群馬県産の生乳を使った乳製品もあります。

生産数量等

- 生産量全国順位第3位
- 全国 7,474,309 t
- 群馬県 246,913 t【平成23年牛乳乳製品統計】



乳製品



うんまい牛乳

群馬牛乳協業組合

神津ジャージー放牧しづら牛乳
ジャージー牛乳

(公財)神津牧場

栗本牛乳
上州路酪農牛乳
上毛高原牛乳
3.6牛乳上州路

上毛食品工業株

みんなの牛乳

東毛酪農業協同組合

浅間高原牛乳

(有)豊田乳業

はるな酪農家限定 3.6牛乳
あがつま 3.6牛乳
嬬恋 3.6牛乳

榛名酪農業協同組合連合会

県内産の新鮮な生乳のみを原料とし、厚生労働大臣から「衛生的な食品の製造」としてHACCPシステムの承認を受けた工場で、徹底した品質管理のなか、より衛生的な牛乳の製造を行っています。

ジャージー牛乳であることが特長です。5月から11月は放牧牛乳です。濃厚な成分と機能性成分に富んでいます。75度15分の低温殺菌でホモジナイズされています。

自社工場と委託工場に近い安中、榛名、伊勢崎地区で生産された生乳を使用しています。鮮度重視のひと味違った仕上がりの牛乳です。

低温殺菌(60度30分間)にこだわり、カルシウムやタンパク質などの栄養素を損なうことが少ない生に近い牛乳です。

冷涼な北軽井沢の環境の中で特定の酪農家が生産した生乳を使用しており、鮮度重視のひと味違った仕上がりの牛乳です。

酪農家や地区を限定した生乳を使用し、HACCP・ISO9001システムを導入した工場で製造される高品質な牛乳です。

神津ジャージーバター
物見放牧ゴーダ
物見放牧チーズ

(公財)神津牧場

バター：放牧期はカロテンが豊富なため、ゴールデンバターと呼ばれています。

チーズ：ゴーダチーズはマイルド、チーズチーズはやや苦みがあるのが特長です。

東毛酪農カマンベールチーズ

東毛酪農業協同組合

ヨーグルト

厳選した生乳を原料とし手作りで製造しているため、熟成後食べ頃の状態を密封してお届けします。全日本ナチュラルチーズコンテスト優秀賞を受賞しています。

- ①(公財)神津牧場『神津ジャージーのむヨーグルト』
- ②上毛食品工業㈱『栗本さんちの飲むヨーグルト』
- ③新タヌボボ『みるく工房タヌボボ飲むヨーグルト』
- ④湖田園プラザ川場『かわば飲むヨーグルト』
- ⑤(有)豊田乳業『トヨダヨーグルト』
- ⑥(一財)みなかみ農村公園公社『たくみの里のむヨーグルト』

食肉加工品

おすすめPOINT

肉

豚生産の盛んな群馬県では、良質な豚肉を使用した食肉加工品も、味、香り、品質、すべてにわたって自信を持ってお届けできる自慢の逸品です。贈答用としても喜ばれる品々が揃っています。

はもんみなかみ 干し豚

(有)育風堂精肉店

群

馬麦豚を使用し、みなみの風土を活かした管理環境のもと、無添加、手作業にこだわって製造しています。はもんみなかみは、出荷までに1年以上を費やしているので、色、香りも良く、熟成された味わいです。

みそ漬け(上州麦豚)

J.A.邑楽館林ミートセンター

生

産者の顔の見える徹底した衛生管理の中で育てられた上州麦豚のみそ漬けです。さっぱりとした食感で旨みがあり、ご贈答用に喜ばれています。

豚肉みそ漬け

肉の長門

当

店は「美味しかったよ」の一言が嬉しい群馬県産の上質な上州牛・優良豚を選び食卓に届けられるように努力しています。味噌漬け肉は優良県産豚肉を特製味噌だけを刷毛で一枚一枚丁寧に漬け込んでいます。味噌に漬けることで肉質が柔らかく長期保存できるようになります。忙しいときにも簡単に焼け、ご飯のおかずにとっても良くある商品です。



上州味紀行ロースハム・上州味紀行ボンレスハム

上州味紀行ベーコン・上州味紀行焼豚

上州味紀行ポークソーセージ

上州味紀行香味ウインナー・骨付ハム

JA高崎ハム(株)

上州味紀行シリーズは、品質・味ともに高い評価を受けて、「群馬県ふるさと認証食品」に認定され、ドイツDLGコンテストにおいても各賞を受賞しました。厳選された原料、卓越した技術で作り上げた群馬の味です。

福 豚ロースみそ漬け

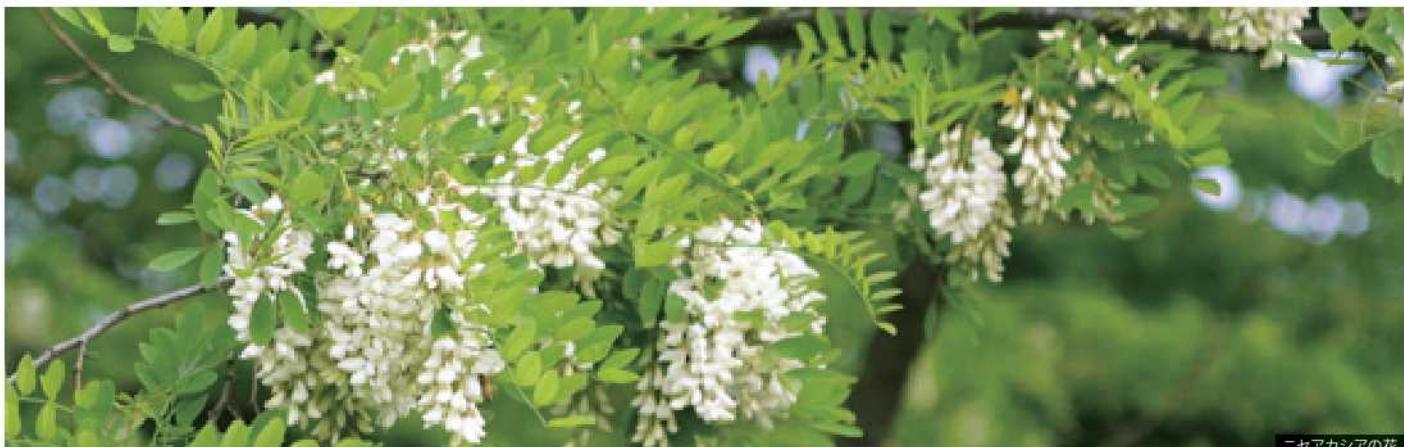
福豚あらびきウインナー

福豚ベーコン・福豚ポークウインナー

福豚ロースハム

林牧場 福豚の里 とんとん広場

福 豚のおいしさを最大限に活かすため、スパイスや、燻煙するチップにもこだわっています。ハムは化学調味料を使わず、本物の味を堪能することができます。低添加物にするため、保存料は使用せず、やさしい味に仕上がっています。



ニセアカシアの花

猪豚肉

おすすめPOINT

豚 肉と比較すると、タンパク質や鉄分が多く、脂質は約半分です。肉の色は、イノシシのように赤みが強いですが、けもの特有の臭みもなく、適度な食感があり、風味豊かな味わいです。また、脂に甘みとコクがあるので、まろやかな舌ざわりと旨さをより引き立てます。

猪豚肉加工品

- 猪豚味噌漬け
猪豚肉を十石みそで味噌漬けにしています。
- 猪豚カレー
猪豚肉を使用した1人前のレトルトカレーです。



はちみつ

おすすめPOINT

群 馬県は、県土の約3分の2が丘陵地帯で、標高10mから2,000m級の山岳地帯まで、その地形は変化に富んでいます。その地形を活かした養蜂から生まれる群馬県産のはちみつには、アカシアや百花みつの他に、トチやクリなどの貴重なはちみつもあります。



米

おすすめPOINT

群馬 馬県の米は、標高10mから1,000mの幅広い地域で作付されています。中部・西部・東部の二毛作地域では「ゴロピカリ」や「あさひの夢」、北部及び東部の一毛作地域では「コシヒカリ」といった品種が主に作付されています。

生産数量等

- 生産量全国順位第33位
- 全国 8,397,000 t
- 群馬県 88,200 t [平成23年作物統計]



ゴロピカリ

中部・西部・東部

上州名物の雷から名付けられた「ゴロピカリ」は、平成4年に群馬県で育成された県育成品種です。豊富な水資源や、長い日照時間、温暖な気候など恵まれた条件のもとで育った、味の良さ、粘り、光沢、うま味が自慢のお米です。

コシヒカリ

県内全域

北部や東部を中心に県内全域で生産されているコシヒカリ。特に、北部のコシヒカリは、平成20、21年産米の食味ランキングで「特A」に位置付けられており、たいへんおいしい米です。その中で、「田んぼの王様」、「雪ほたか」といった銘柄コシヒカリが推薦されていますので、紹介します。

田んぼの王様

JA利根沼田

北部に位置する利根沼田で収穫されるコシヒカリ「田んぼの王様」はお米のおいしさを極めたどなたにも愛される味わいです。JA独自の専用肥料「田んぼの王様」を使用し、刈り取り後は全生産者が食味検査を実施しています。

雪ほたか

川場村雪ほたか生産組合

武尊山より湧き出る清らかな雪解け水と昼夜の寒暖差が育んだおいしいお米です。等級検査や食味計の検査など厳しい基準をクリアしたもののみ「雪ほたか」の名称で販売でき、献納雪ほたか、厳選雪ほたか、特選雪ほたかという3つのランクがあります。

*お米日本一コンテスト2012最高金賞(第2賞)
*第14回全国米食味分析鑑定コンクール 金賞・特別賞(6年連続)

小麦

おすすめPOINT

群馬 馬県の小麦は、水はけの良い水田と冬のからつ風などの自然条件を活かし、水田の裏作として盛んに栽培されていて、その生産量は全国第4位と全国有数の産地です。うどんをはじめとした小麦を使った加工品も製造がさかんで、粉物文化と言われています。

生産数量等

- 生産量全国順位第4位
- 全国 746,300 t
- 群馬県 22,600 t [平成23年作物統計]



さとのそら

JA前橋市・JA佐波伊勢崎
JA邑楽館林・JAにったみどり
JAたかさき等

「さとのそら」は、平成20年に群馬県で育成された県育成品種です。主用途が日本麵及び菓子用の小麦で、粉の色は冴えのある黄白色をしています。黄白色で風味があるうどん、クリームとの相性がよく食感に優れる菓子づくり等に使用できます。

きぬの波

JAたかさき・JA前橋市
JA佐波伊勢崎
JAたのふじ・JA太田市等

「きぬの波」は、平成10年に群馬県で育成された県育成品種です。日本麵用の小麦で、粉の色は冴えのある黄白色をしていて、うどんにすると“もちもち・ツルツル”とした食感が特長です。和菓子・洋菓子用としても使用できます。



そば

おすすめPOINT

群 馬県のそばは、比較的標高が高く、冷涼な地域で栽培されていましたが、近年では水田の転作作物として平坦地での栽培も増加しています。また、各地で「地元のそばを使ったそば店」や「そば打ち体験教室」等、地域おこしのための工夫を凝らした取り組みが行われています。

主な生産地

渋川市・中之条町・邑楽町
沼田市・みなかみ町



べにはないんげん

おすすめPOINT

別 名「花豆」とも呼ばれます。冷涼な気候でしか実を付けないため、標高が900～1,300mの高冷地で栽培されています。群馬県では、北西部及び北部の特産品です。甘納豆や煮豆の缶詰に加工され、お土産として販売されたり、自家消費用(おせち料理など)として出荷されています。

主な生産地

中之条町・長野原町・嬬恋村
片品村・沼田市



そば畠

こんにゃく

おすすめPOINT

群馬 馬県におけるこんにゃくいもは、中山間地域における重要な特産物で、収穫量は全国第1位、9割のシェアを誇っています。産地ならではの生芋こんにゃくは、スーパーなどで販売されている粉から作ったこんにゃくと違い、生芋から「生ズリ」による加工で製造するため、コシや歯切れに独特の味があります。煮物やおでんにした時の味のしみ込みが良いのが特長です。

主な生産地

渋川市・昭和村・安中市
沼田市・東吾妻町・富岡市



生産数量等 (こんにゃくいも)

- 収穫量全国順位第1位
- 全国 57,800 t
- 群馬県 55,400 t

[平成23年 作物統計]

消費者の声

こんにゃくは、田楽でもよし、油いためにして、正油、粉末だしで味付けする。さしみこんにゃくは、あっさりしていて美味。



うどん・その他麺類

おすすめPOINT

冬 場の乾燥した気候と長い日照時間という小麦の生産に最適の条件に恵まれた群馬県は、全国有数の生産地。古くから地域ごとに特色あるうどんなどの麺類が食されてきました。ここでは、群馬県産小麦を100%使用したものを紹介します。



上州地粉金印うどん そうめん・ひやむぎ お切り込み

赤城食品(株)

高崎うどん

JAたかさき

今助群馬の地粉うどん麦の星 今助群馬の地粉焼きそば

根岸物産(株)

七福籠うどん

武尊山観光開発㈱
水上宝台樹
自然花苑十割そば処あじさい

上州育ち地粉うどん ひやむぎ・おつ切りこみ 半生地粉おつ切りこみ

ラミーバスタ工業(株)

色の白さが特長の群馬県産小麦「つるびかり」を使用し、モチモチとした独特の食感と粘弾性に富んだ歯ごたえです。

厳選された、高崎産小麦(きぬの波)を100%使用した「高崎うどん」は冴えのある色調・硬さ・もちもち感・滑らかさ等、調和のとれた食感が楽しめるうどんです。

群馬県産小麦「きぬの波」「W8号」が本来持つ旨味と力、そして地粉特有の風味が味わえる群馬のうどんと群馬の焼きそばをぜひ、ご賞味ください。

日本百名山武尊山の恵み、名水百選の武尊湧水と自生する熊笹を用い「美味しい食べて、健康に」をモットーに独自の製法により、香り豊かなシコシコ麺に打ち上げました。

群馬県ふるさと認証食品です。色合いが黒く香りの強い県産小麦粉を使用しています。また、おつ切りこみうどんは、古くから群馬県内で食べ伝えられてきた家庭の味です。

豆腐・納豆・みそ

おすすめPOINT

群

馬県では、水田転作を中心に大豆が生産されており、各地域で、地元の大豆を使用した「豆腐」、「納豆」、「みそ」が製造されています。ここでは、群馬県産大豆を使用したものを紹介します。



納豆のおはなし

(有)加豆フーズ

群馬県産大豆を100%使用し、納豆菌の繁殖に適した温度・湿度で、ふっくら、やわらかく仕上げています。みどり市のブランド認証を受けています。

鶴の舞

(有)下仁田納豆

群馬県産大豆を使用しています。また、タレにつきましても、使用しているしょう油は安中市の株式会社有田屋のものです。

たけやまの納豆

(有)たけやま

農薬、化学肥料を半分以下で栽培する、特別栽培により作られた大豆を使用していますので、より安心、安全な商品になっています。

尾瀬片品大白とうふ

(有)尾瀬ドーフ

多くの方との連携により復活した片品村の地大豆「大白大豆」を使用しています。片品村産大白大豆の手作り豆腐は、甘く、こくがあり、豆の味が濃厚です。

たけやま豆腐

(有)たけやま

農薬、化学肥料を半分以下で栽培する、特別栽培により作られた大豆を使用していますので、より、安心、安全な商品になっています。

たまざる

たまむらとうふ(有)群馬包装トーフ

地元玉村町産大豆(ハタユタカ)を使った無添加手作りのざるとうふ。全てにこだわり抜いて作った絶品のお豆腐をご賞味ください。

豊楽豆腐

たくみの里福寿茶屋
(財)みなかみ農村公園公社

みなかみ町の農家で契約栽培された大粒大豆(オオツル)と伊豆大島産天然にがりを使用。コクのある大豆の香りと豆腐本来の旨みをお楽しみください。

赤城南麓「豆の里」

深津機械化組合大豆部

前橋産大豆(タチナガハ、ハタユタカ、青大豆)100%を原料に天然にがりを使用。安心と安全を心がけ、無添加で製造しています。

伊香保段々とうふ

山本作右衛門商店

初めて召し上がった方は「あっ」とか「おっ」とかの声を出されます。豆腐は本当はおいしいんです。地元産大豆と天然にがりの手作り豆腐をどうぞ。



十石みそ®

上野村農業協同組合

上野村産の大豆と群馬県産の大麦を使用した麦みそです。じっくりと熟成させた天然醸造によって、うまみの濃厚な、豊かな風味のみそが出来上がりました。

お問い合わせ先一覧

【農協等お問い合わせ先】

全農群馬県本部 園芸部	027-220-2281
JA赤城たちばな 農産園芸課	0279-52-2116
JA赤城たちばな 赤城営農経済センター	0279-56-8941
JA前橋市	027-261-9090
JA佐波伊勢崎	0270-20-1223
JAたかさき 野菜センター	027-353-2615
JAたかさき トマト選果場(12~6月のみ)	027-347-0516
JAたかさき 桃・梨共選場(6月中旬~9月上旬のみ)	027-343-4001
JAはぐくみ アグリサポートこくふ	027-373-2014
JAはぐくみ 東部営農センター	027-371-2235
JAはぐくみ 西部営農センター	027-374-0256
JAはぐくみ 倉渕事業所	027-378-3110
JAはぐくみ 久留馬総合選果場	027-343-7351
JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)	0274-24-1194
JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)	027-387-4979
JA甘楽富岡	0274-64-2551
JA碓氷安中	027-382-1136
JA上野村	0274-59-2105
上野村きのこセンター	0274-20-7121
JA北群渋川	0279-20-5577
JA北群渋川 北部営農センター	0279-23-3026
JAあがつま 農産課	0279-68-2148
JAあがつま 西部センター	0279-84-6514
JA嬬恋村	0279-80-6204
JA利根沼田 販売部 販売課	0278-50-6112
JA利根沼田 沼田青果物集荷所	0278-24-1831
JA利根沼田 白沢集荷所	0278-53-2109
JA利根沼田 川場集荷所	0278-50-1020
JA利根沼田 利根東予冷庫	0278-56-2222
JA利根沼田 赤城根予冷庫	0278-53-2417
JA利根沼田 月夜野集荷所	0278-62-1964
JA利根沼田 トマトセンター	0278-53-2378
JA利根沼田 片品集配センター	0278-58-2000
JA利根沼田 久保保予冷庫	0278-24-7121
JA利根沼田 糸之瀬予冷庫	0278-24-7001
JAにつたみどり	0277-76-6222
JA太田市	0276-32-8311
JA邑楽館林	0276-73-4536

【京浜市場群馬会お問い合わせ先】

東京シティ青果(株)	03-3549-9217
東京青果(株)	03-5492-2170
東京荏原青果(株)	03-5492-5110
東京千住青果	03-3857-7027
東京豊島青果(株)	03-3940-9561
東京新宿ベジフル(株)	03-5925-5620
東一西東京青果(株)	0425-44-4121
東京多摩青果(株)	042-506-1198
株大宮中央青果市場	048-664-1001
全農青果センター株東京センター	048-424-1024
横浜丸中青果(株)	045-461-6560
金港青果(株)	045-459-3703
千葉青果(株)	043-248-3101
東京シティ青果(株)千葉支社	047-348-3321

野菜

きゅうり(※)	JA邑楽館林、JA前橋市、JAにつたみどり、JA佐波伊勢崎、JA甘楽富岡、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA利根沼田販売部販売課、JA太田市、JA赤城たちばな農産園芸課
トマト	JA利根沼田販売部販売課、JAにつたみどり、JA佐波伊勢崎、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JA邑楽館林、JAたかさき、JA前橋市、JA太田市、JA赤城たちばな農産園芸課
赤ずきんトマト	JAあがつま農産課
甘しづく	まえばしアグリネット 027-265-1969
うれっ娘トマト	JAたかさき トマト選果場
奥根利高原トマト	有あずま産直ねっと 0270-62-9204
尾瀬トマト	JA利根沼田販売部販売課
夏美人	JA利根沼田販売部販売課
初恋物語	JA佐波伊勢崎
ブリックスナイン(※)	JAにつたみどり、JA邑楽館林
なす	JA佐波伊勢崎、JAにつたみどり、JA邑楽館林、JA甘楽富岡、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたかさき吉井(野菜集送センター吉井)、JA前橋市、JAあがつま農産課、JA太田市、JA北群渋川、JA利根沼田販売部販売課、JAたかさき、JA赤城たちばな農産園芸課
キャベツ	JA嬬恋村、JAあがつま農産課、JA利根沼田販売部販売課、JAにつたみどり、JA佐波伊勢崎、JA赤城たちばな赤城営農経済センター、JA前橋市、JA太田市、JA邑楽館林
いちご	JA利根沼田販売部販売課、JA邑楽館林、JA太田市、JA前橋市、JAあがつま農産課、JAにつたみどり、JA北群渋川、JA赤城たちばな赤城営農経済センター
やよいひめ	JAたのふじ園芸課(野菜集送センター吉井)、JA邑楽館林、JA太田市、JAにつたみどり、JA利根沼田販売部販売課、JA前橋市、JA佐波伊勢崎、JA甘楽富岡、JA北群渋川
ほうれんそう(※)	JA利根沼田販売部販売課、JA太田市、JAにつたみどり、JA佐波伊勢崎、JA前橋市、JA赤城たちばな農産園芸課、JAたかさき野菜センター、JA邑楽館林、JAあがつま農産課、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JA北群渋川
レタス	JA利根沼田販売部販売課、JAあがつま西部センター、JAにつたみどり、JA邑楽館林、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JA太田市
ねぎ(※)	JAにつたみどり、JA前橋市、JA太田市、JA佐波伊勢崎、JA赤城たちばな農産園芸課、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JA北群渋川、JA邑楽館林、JAたかさき野菜センター
上州ねぎ(※)	JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)
下仁田ねぎ(※)	JA甘楽富岡、JA北群渋川、JA赤城たちばな赤城営農経済センター、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)
だいこん	JA利根沼田販売部販売課、JA佐波伊勢崎、JA邑楽館林、JA太田市、JA前橋市
辛味だいこん	JA佐波伊勢崎、JA利根沼田販売部販売課
ごぼう	JA佐波伊勢崎、JAにつたみどり、JA太田市、JA甘楽富岡、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)
やまいも	JAにつたみどり、JA佐波伊勢崎、JA太田市、JA前橋市
はくさい	JA邑楽館林、JAあがつま西部センター、JA利根沼田販売部販売課、JA佐波伊勢崎、JA嬬恋村、JAはぐくみアグリサポートこくふ、JA前橋市

こまつな	JA利根沼田販売部販売課、JA前橋市、JA佐波伊勢崎、JAたかさき野菜センター、JA太田市、JA赤城たちはな農産園芸課、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JA邑楽館林
ちんげんさい(※)	JA前橋市、JAたかさき野菜センター、JA北群渋川、JA邑楽館林
ふき(※) ふきのとう	JA利根沼田販売部販売課、JAあがつま農産課、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA赤城たちはな農産園芸課
しゅんぎく(※)	JA佐波伊勢崎、JA邑楽館林、JA太田市、JAにつたみどり、JA前橋市
アスパラガス	JA利根沼田販売部販売課
ブロッコリー	JAにつたみどり、JA前橋市、JA佐波伊勢崎、JA赤城たちはな農産園芸課、JA北群渋川、JA太田市、JA利根沼田販売部販売課、JA邑楽館林
にら(※)	JA佐波伊勢崎、JA甘楽富岡、JA前橋市、JAにつたみどり、JA太田市、JA邑楽館林、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター)
たまねぎ	JA甘楽富岡、JA前橋市、JA北群渋川、JA赤城たちはな赤城営農経済センター、JA佐波伊勢崎、JAたかさき野菜センター、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA邑楽館林、JA太田市
ミニトマト	JAにつたみどり、JA佐波伊勢崎、JA前橋市、JA太田市
とうもろこし(※)	JA利根沼田販売部販売課、JA佐波伊勢崎、JAにつたみどり、JA嬬恋村、JA赤城たちはな赤城営農経済センター
えだまめ(※)	JAにつたみどり、JA利根沼田販売部販売課、JA佐波伊勢崎、JA前橋市、JA太田市、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたかさき野菜センター、JAあがつま農産課、JA邑楽館林、JA赤城たちはな農産園芸課
天狗印枝豆	生産管理・販売元(有)塙野商店 0278-24-8611
ミネラル栽培枝豆	JA利根沼田 沼田予冷庫
小玉すいか	JA太田市、JAにつたみどり、JA佐波伊勢崎
うど(※)	JA利根沼田販売部販売課、JA赤城たちはな赤城営農経済センター、JAあがつま農産課、JA甘楽富岡、JA嬬恋村
オクラ(※)	JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA前橋市、JA甘楽富岡、JA佐波伊勢崎、JAたかさき野菜センター、JA邑楽館林
ズッキーニ	JAあがつま農産課、JA前橋市、JA嬬恋村、JA邑楽館林、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)
たらの芽	JA甘楽富岡、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA赤城たちはな農産園芸課、JA利根沼田販売部販売課、JAあがつま農産課
にがうり(※)	JA邑楽館林、JA前橋市、JA佐波伊勢崎、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA太田市
みょうが(※)	JAあがつま農産課、JA前橋市、JAはぐくみ倉渕事業所、JAにつたみどり新里野菜出荷所、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)
バブリカ	JA赤城たちはな赤城営農経済センター、JA利根沼田販売部販売課

(※)JA全農群馬県本部が「共計品目」として、一括とりまとめをしている品目なので、JA全農群馬県本部園芸部にもお問い合わせください。

伝統野菜

入山きゅうり	JAあがつま「道の駅」六合直売所 0279-95-3219
高山きゅうり	農産物直売所スターグリーン 0279-70-5500 銀河高原ファーム 0279-63-3969
幅広いんげん	JAあがつま「道の駅」六合直売所 0279-95-3219
宮内菜	前橋北部地区産直組合「味菜(あじさい)」 027-264-3166
下植木ねぎ	伊勢崎市役所農政課 0270-24-5111(3405)
国分にんじん (国分鮮紅大長人参)	国府野菜本舗 027-373-1121

果実

うめ(※)	JAはぐくみ西部営農センター、JAはぐくみ東部営農センター、JAにつたみどり、JA甘楽富岡、JA赤城たちはな赤城営農経済センター、JAたかさき野菜センター、JA前橋市、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)
なし	JAはぐくみ西部営農センター、JAはぐくみ久留馬総合選果場、JAたかさき桃・梨共選場、JA邑楽館林
りんご	JA利根沼田営農部企画課 0278-50-6111
キウイフルーツ	JA甘楽富岡
ぶどう	JA利根沼田営農部企画課 0278-50-6111
ブルーベリー	JA赤城たちはな赤城営農経済センター、JA邑楽館林、JA甘楽富岡、JA利根沼田営農部企画課 0278-50-6111
もも	JAたかさき桃・梨共選場
プラム	JAはぐくみ西部営農センター、JA上野村
さくらんぼ	JA利根沼田営農部企画課 0278-50-6111

観光果樹園

なし	前橋市役所農林課 027-898-5841
ぶどう	沼田ふるさと館 0278-20-1300 榛東村役場産業振興課 0279-54-2211
ブルーベリー	沼田ふるさと館 0278-20-1300 前橋市役所農林課 027-898-5841
りんご	沼田ふるさと館 0278-20-1300 みなかみ町観光協会観光農園部会 0278-62-0401 前橋市役所農林課 027-898-5841
さくらんぼ	沼田ふるさと館 0278-20-1300 みなかみ町観光協会観光農園部会 0278-62-0401

きのこ

しいたけ	JAたかさき野菜センター、JAにつたみどり新里野菜出荷所、JAあがつま農産課、JA甘楽富岡、JA邑楽館林、JA太田市、上野村きのこセンター、JA佐波伊勢崎、JAたのふじ園芸課(野菜集送センター)、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA前橋市、JA赤城たちはな農産園芸課、JA利根沼田販売部販売課
まいたけ	JAたかさき野菜センター、JA甘楽富岡、JA邑楽館林、JA太田市、上野村きのこセンター、JA前橋市、JA赤城たちはな農産園芸課、JA利根沼田販売部販売課

なめこ	JA甘楽富岡、JAたのふじあぐり吉井(野菜集送センター吉井)、JA利根沼田販売部販売課
はたけしめじ	赤城菌茸産業 ☎0279-56-8447
水産物	
ニジマス、ギンヒカリ、ヤマメ、イワナ	群馬県養鰯漁業協同組合 ☎027-231-1303 有鰯谷養魚場 ☎0279-98-0142 川場フィッシングプラザ ☎0278-52-3633
コイ	横田養鯉場 ☎027-343-2417 元川養魚場 ☎027-224-4151 高山養鯉場 ☎027-221-0114
牛肉・豚肉・食肉加工品	
上州牛・上州和牛	株群馬県食肉卸売市場 営業部 ☎0270-65-7135
上州新田牛	
赤城高原豚	
赤城ポーク	
奥利根もち豚	
黒豚とんくろー	
上州麦豚	
はつらつ豚	
赤城牛・赤城和牛	
五穀牛	
増田牛	鳥山畜産食品㈱ ☎0279-24-1147
えべらハーブ豚未来	増田畜産 ☎027-371-2351
加藤の芋豚・加藤ポーク	有江原養豚 ☎027-352-7661
クイーンポーク	加藤畜産(株) ☎0276-46-0075
下仁田ポーク	クイーンポーク生産者組合 ☎027-251-3115
榛名ポーク	下仁田ミート(株) 安中営業所 ☎027-382-4129
福豚・福豚ロース味噌漬け・福豚あらびきウインナー・福豚ベーコン・福豚ポークウインナー・福豚ロースハム	榛名ポーク ☎027-373-4129
愛豚	愛豚会 ☎0279-22-1186
麦仕立て上州もち豚	林牧場 福豚の里 とんとん広場 ☎027-283-2983
やまと豚	麦仕立て上州もち豚 ☎027-362-5164
和豚もちぶた	(株)フリーデン 北関東事業部 ☎027-265-6910
はもんみなかみ・干し豚	グローバルピッギングファーム(株) ☎0279-52-3753
みそ漬(上州麦豚)	JA高崎ハム ☎0120-81-4186
上州味紀行ロースハム・上州味紀行ボンレスハム・上州味紀行ベーコン・上州味紀行焼豚・上州味紀行ポークソーセージ・上州味紀行香味ワインナー・骨付ハム	JA高崎ハム(株) ☎0278-72-3574
豚肉みそ漬け	JA高崎ハム ☎0278-22-4129

鶏肉・鶏卵	
上州地鶏	群馬県農政部畜産課 ☎027-226-3106
群馬横斑ピュア	有新井養鶏 ☎0279-54-2905
からつ風かあちゃん	金井養鶏直売所 ☎0279-55-0414
うみたて地養卵	北爪養鶏場 ☎0276-56-5312
千代の巣選卵(さくらたまご、もみじたまご)	有後閑養鶏園 ☎027-285-4125
赤城名水の雫	有高井養鶏 ☎027-288-4827
平飼有精卵	角田養鶏 ☎027-289-2638
梅林の郷こだわり赤たまご・梅林の郷トマールのこだわりたまご	(株)トマル みさとパッキングセンター ☎027-280-4105
榛名紅	(株)モアサン ☎0279-75-0611
榛名有精卵	ヤマギシズム生活榛名実験地農事組合法人 ☎0279-69-3542
牛乳・乳製品	
うんまい牛乳	群馬牛乳協業組合 ☎027-280-7151
神津ジャージー放牧しづり牛乳・ジャー	(公財)神津牧場 ☎0274-84-2363
ジー牛乳・神津ジャー	
ジーバター・物見山放牧ゴーダ・物見山神津	
チエダー・神津ジャー	
ジーむのむヨーグルト	
栗本牛乳・上州路酪農牛乳・上毛高原牛乳・	上毛食品工業(株) ☎027-353-1711
3.6牛乳上州路・栗本さんちの飲むヨーグルト	
みんなの牛乳・東毛酪農力マンペールチーズ	東毛酪農直販(株) ☎0276-57-0111
浅間高原牛乳・トヨダヨーグルト	有豊田乳業 ☎0279-83-2226
はるな酪農家限定3.6牛乳・あがつま	榛名酪農業協同組合連合会 ☎0120-23-8377
3.6牛乳・嬬恋3.6牛乳	
みるく工房タンポポ飲むヨーグルト	有タンポポ ☎027-310-3011
かわば飲むヨーグルト	(株)田園プラザ川場 ☎0278-52-3711
たくみの里のむヨーグルト	(一財)みなかみ農村公園公社 ☎0278-64-2211
猪豚肉・猪肉・はちみつ	
猪豚肉・猪豚みそ漬け・猪豚カレー	JA上野村 ☎0274-59-2860
はちみつ	群馬県養蜂協会 ☎027-220-2371
米麦	
米(コロビカリ)、小麦(さとのそら、きぬの波)	JA全農群馬県本部 米麦課 ☎027-220-2271
田んぼの王様	JA利根沼田 ☎0278-50-6111
雪ほたか	川場村役場田園整備課 ☎0278-52-2111

特産物

こんにゃく	(株)市川食品 027-344-5800 生方農園 0279-53-2033 グリンリーフ(株) 0278-24-7711 子持食品(株) 0279-23-3659 小山農園 0279-68-3681 (株)北毛久呂保 0278-24-1101 (株)まるへい 0274-82-5888 (株)ヨコオディリーフーズ 0274-70-4000
べにはないんげん	JAあがつま 西部営農経済センター 0279-84-6514 花の駅 片品「花咲の湯」 0278-20-7111
そば	行幸田そば工房 0279-25-3981

加工品(うどん・その他麺類)

上州地粉印うどん、 そうめん、ひやむぎ、 お切り込み	赤城食品(株) 0276-22-4371
高崎うどん	JAたかさき 生活センター 027-310-2688
今助群馬の地粉うどん 麦の星、今助群馬の地 粉焼きそば	根岸物産(株) 0274-22-0134
七福笹うどん	武尊山観光開発(株) 027-237-1616 水上宝台樹十割そば処あじさい 0278-75-2206
上州育ち地粉うどん、ひ やむぎ、おつ切りこみ、 半生地粉おつ切りこみ	ラミーパスタ工業(株) 0279-22-3377

加工品(豆腐)

尾瀬片品大白(おおじろ)とうふ	(有)尾瀬ドーフ 0278-58-3480
たけやま豆腐	(有)たけやま 0279-75-6988
たまさる	たまむらとうふ 0270-64-5102
豊楽豆腐	たくみの里福寿茶屋 0278-64-2228
赤城南麓「豆の里」	ふるさと館(水・土曜日のみ) 027-285-6688
伊香保段々とうふ	山本作右衛門商店 0279-72-2333

加工品(納豆)

華匠(ぐんまのなっとう)	(有)加豆フーズ 0277-76-3172
鶴の舞	(有)下仁田納豆 0274-82-6166
たけやま納豆	(有)たけやま 0279-75-6988

加工品(みそ)

十石みそ®	JA上野村 0274-59-2860
-------	--------------------



こんにゃく畠

【表紙の説明】

器の中央に、鶴が舞うような形の群馬県を配置し、今までに箸でつかもうとしている様子を表現しました。「群馬県産の豊富な食材をお召し上がり下さい」という願いを込めています。

器は、群馬県前橋市富士見町の久呂保窯で創られたもので、箸は、養蚕が盛んな群馬県ならではの桑の木材を使用しています。



【群馬県のマスコット ぐんまちゃん】

裏表紙には、群馬県のマスコットキャラクターの「ぐんまちゃん」をデザインしました。

この冊子に関するお問い合わせは、群馬県農政部蚕糸園芸課ぐんまブランド推進室へ

平成22年3月発行

平成25年8月改訂

編集・発行／群馬県農政部蚕糸園芸課ぐんまブランド推進室

〒371-8570 群馬県前橋市大手町1-1-1

TEL■027-226-3129 FAX■027-243-7202

E-mail■sanshien@pref.gunma.jp

URL■http://www.aic.pref.gunma.jp/(ぐんまアグリネット)



GUNMA FOOD SELECTION

