

高崎産の野菜やフルーツなどが買える

高崎じまん



高崎オーパ1階 9:00 ~ 21:00

高崎オーパ1階にある高崎じまは、本市の自慢の逸品がそろったお店です。市内で頑張る生産者が新鮮な野菜やフルーツを出品。毎日午前と午後集荷し、販売します。梅干しやジャムなどの加工品、老舗や人気店の菓子、工芸品など高崎の魅力の詰まった商品も並びます。ぜひ本市自慢の品を堪能してください。高崎じまんのフェイスブックやツイッターで、旬の野菜やお薦めの商品などを紹介しています。

問い合わせは、高崎観光協会（☎ 330-5333）へ。



高崎じまんホームページ▶

Interview 買い物に来た人に聞きました

他のお店ではあまり見かけない珍しい野菜があって良いですね。新鮮でおいしいのでいつも買っています



堀江 みつ美さん（中居町）

高崎のうんまいもんが味わえる

CAFE 高崎じまん

高崎オーパ7階のCAFE 高崎じまは、高崎名物の焼きまんじゅうや本市の食材を使った料理などを提供するカフェです。人気は季節のフルーツやジェラート、焼きまんじゅうを使ったオリジナルスイーツ・焼きまんじゅうパラダイス。地場産野菜がたっぷりのサラダや季節限定メニューも味わえます。本市特産の梅のジュースや高崎産野菜のスムージー、市内人気店のコーヒーなどの飲み物も充実。買い物の合間や仕事帰りに、ぜひお立ち寄りください。

問い合わせは、高崎観光協会へ。

高崎オーパ7階 11:00~23:00

（ラストオーダー22:00）



CAFE 高崎じまんホームページ▶



高崎が誇る「うんまいもん」を発信

本市には自慢の農畜産物がいっぱい

市は、これらのうんまい農畜産物や加工品をより多くの人に知ってもらうために、高崎オーパ1階に「高崎じまん」を出店。7階の「CAFE 高崎じまん」では、高崎の名物や農畜産物を使った料理やデザートが味わえます。また、インターネットの動画共有サイト・YouTubeを使っ

て情報発信したり、テレビ番組の撮影に協力したりすることで国内外へ高崎の農業の魅力伝えていきます。昨年には、アジア経済の中心地・シンガポールに現地法人を設立し、世界を視野に売り込みを進めています。また市は、農畜産物のさらなる質の向上や、新しい加工品など付加価値を求め取り組む生産者を応援。6次産業化などのための支援制度を設けています。

箕郷・榛名地域の梅。榛名地域の梨や桃、プラム。倉淵地域のはんでえ米やミヨウガ。吉井地域のキュウリやネギ。高崎地域のチンゲン菜やトマト。皆さんは、どれくらい味わったことがありますか。

梅や梨、桃をはじめ、チンゲン菜やトマトなど質の高い農畜産物が多くある高崎市。市は、それらの魅力をさまざまな方法で、国内外に積極的に発信しています。今回号では、本市自慢の逸品を集めた「高崎じまん」や生産者を支援する市の制度などについて紹介します。問い合わせは、農林課（☎ 321・1317）へ。

て情報発信したり、テレビ番組の撮影に協力したりすることで国内外へ高崎の農業の魅力伝えていきます。昨年には、アジア経済の中心地・シンガポールに現地法人を設立し、世界を視野に売り込みを進めています。また市は、農畜産物のさらなる質の向上や、新しい加工品など付加価値を求め取り組む生産者を応援。6次産業化などのための支援制度を設けています。

農畜産物を世界へPR。シンガポールに設立した現地法人

高崎トリニオン

TAKASAKI TRINNION PTE. LTD.

高崎トリニオンは、質の高い本市の農産物・加工品の輸出を促進するために、市が昨年8月にアジア経済の中心都市・シンガポールに設立した現地法人です。

本市の農畜産物を絶え間なくPRするための新たな取り組み

シンガポールのシェフによる産地視察と試食会



直接生産者から話を聞くシェフ

今年3月、高崎トリニオンは日本貿易振興機構(JETRO)の群馬貿易情報センターと連携して、シンガポールで活躍するシェフを本市に招き、イチゴや国府白菜などの産地の視察と試食会を実施。シェフから高い評価を得られました。今後もこうした機会を定期的に設けることで、高崎ブランドの向上を図ります。

SNSを使った野菜の販売ルートの開拓と

本市の梅を使った新たな挑戦

新型コロナウイルス感染症の影響により、現地での営業活動が制限される中、富裕層向けの取り組みを始めました。高崎産野菜をセットにして、SNSを通じて販売。



旬の野菜の詰め合わせと、漬け込んでいる最中の梅酒

産地直送で、新鮮なまま手元に届くため、すぐに完売するほどの人気ぶり。今後は、より多くの人に高崎産の野菜を味わってもらえるよう、販売数を増やす予定です。

また、本市特産の梅を使った新たな挑戦として、現地のレストランなど約10店舗で梅酒作りを開始。各店独自の漬け方で、完成後はそれぞれの店舗で提供する予定です。

高崎トリニオンができるまで

市は平成28年に、シンガポールの物産展に初出展。その後も同国の大規模な旅行博覧会などで本市特産の農産物を売り込んできました。その結果、本市の農産物やその加工品などの販路を定着させるために現地法人が必要と判断し、同法人を設立。市が海外に農産物に特化した現地法人を設立するのは、全国に類を見ない取り組みです。

これまで、現地の飲食店などへ農産物を積極的にPR。ジャンボ梨とミョウガに続き、ナスやトウモロコシ、ホウレンソウなども、有名レストランへ納品するなど、その活動は着実に実を結んでいます。

農業の現場をYouTubeで紹介

農Tube 高崎

市は、動画配信チャンネル「農Tube 高崎」(下記)で本市の農業の魅力を発信しています。多くの人に農業への関心を高めてもらおうと始めたもので、パソコンやスマートフォンで見ることができます。

動画には、農業初心者で本県出身の若手俳優2人が進行役として出演。生産者の指導を受けながら農作業や農産物を使った料理作りにチャレンジしたり、生産者自身のお話を聞いたりします。旬のフルーツの食べ頃の見分け方なども紹介。高崎の農業を楽しく分かりやすく発信します。



高崎産の野菜を使うグルメバラエティ番組の放送決定

畑そのまんまレストランにする。in 高崎

その日市内で収穫できた農畜産物を使い、フルコース料理を即興で作るグルメバラエティ番組です。9月1日に収録が行われ、お笑い芸人のパンサーやタレントの丸山桂里奈さんなどが市内の生産者を訪問。生産者との交流も楽しみながら梨などの農畜産物を収穫し、東京都恵比寿に店を構えるシェフが料理の腕を振るいました。本市の農畜産物の魅力があふれる番組をぜひご覧ください。

●放送日時=9月26日(土)午後4時 ●放送局=テレビ東京



野菜もフルーツも全て素晴らしかったです。放送をお楽しみに

調理を担当したシェフ 小泉 洋さん



商品ラベルのデザインや材質の弱さが悩みの一つでした。他の農家さんのPR方法に刺激され、ブランド商品開発事業補助金を利用。ジュースなどのラベルのデザインを変更しました。トマトを使ったカレーやハヤシライス、レシピから考案し製造。のぼりや包装紙も作ったので、マルシェなどの販売会が楽しみです。



塚越 裕作さん (倉瀬町川浦)

より魅力ある商品を目指して



梅の新商品作りで補助金を利用したことがありました。老朽化が気になっていた工場を、6次産業化等推進事業補助金を利用して新設。元々離れていた直売所を工場と併設したことで、とても働きやすくなりましたよ。新しくなった直売所はお客さんからも好評です。



清水 みゆきさん (上里見町)

自慢の梅を作り続けていくために

支援制度の利用者に聞きました

市は、新たな取り組みに挑戦する生産者を支援するための助成制度を設けています。生産から加工、流通・販売まで取り込む6次産業化のための活動費、新品种・新商品などのブランド商品の開発やPR活動に対する経費など、助成内容はさまざま。首都圏における消費拡大を図るため、小売店に対する助成制度もあります。

頑張る農畜産業者を 応援する市の支援制度