



里見フルーツジュレ

市長 皆さんの取り組みは非常に勉強になりますね。本市には食品工業が多いですから、生産者と企業が協力すれば、加

市長 もう一つ、これは2年くらいかかると思いますが、関越高速道に新しくできるスマートインターチェンジの所に、日本最大級の農産物販売センターを、民間企業ベースで造るといふ計画があるんです。高崎の物だけをずらっと並べて、首都圏や新潟から来るお客さんにバンバン売ってしまおうという作戦です。

三木 それはすごいですね。全国の皆さんに買っていただけて、魅力を知ってもらえば、ブランド力の向上にもつながっていくと思います。

江原 私たち生産者も新しい取り組みを始めています。「かあちゃんの天下第一」と名付け、女性生産者みんなで商品開発もしているんですよ。私と原田さんも参加していて、一緒にギフト商品をつくりました。

富沢 この場所(対談場所)は、うちの農園のカフェですが、果物を加工してスイーツを提供しています。今、皆さんが召し上がったのは娘が作った「里見フルーツジュレ」です。高崎まつりのコンクールで1番をいただいたこともあるんですよ。

原田 きれいですよね。おいしい。

三木 今日テーマが「高崎・美味食材物語」ということで、PRを兼ねてナスをフライにしてみました。市長 おつ、これは風味があつておいしい。いくつでも食べられますね。

江原 本当。ナスの天ぷらはよく食べますが、フライは珍しいですね。

三木 そうなんです。これはうちの畑で作った「くろべえ」という品種です。ナスのフライは、見た目ほど油っぽくなくて好評なんです。

市長 高崎産の農畜産物や果物は、みんな質もいいですし、評判も高い。ここ榛名地域の里見地区も梨・桃・プラムがおいしくて有名ですよ。

富沢 そうですね。里見地区の特徴はお客さんへの直売。ですから新鮮で、木でたっぶり熟した果物を販売できるんです。

市長 人気があるのもうなずけます。原田さんは倉淵地域で農家をされていて、しかも郷土料理にも詳しいということで、倉淵のおいしい食べ物について、いろいろな人に聞かれるんじゃないですか？

農業をさらに盛り上げるために

市長 これからさらに高崎の農畜産物を盛り上げていくためには、どんな取り組みが必要でしょうか。

三木 自分は今以上に農家の仲間づくりを進めてきたいと考えています。情報交換をしたり、勉強会を開いたり。やる気のある農家が集まれば、新しいことがやれるはずですよ。

原田 今でもお母さん方を集めて地場産の食材を使った郷土料理を伝えているのですが、子どもたちに、本物の味を伝えていけるような活動を続けていきたいですね。

富沢 自分が、「これだ」と思ったことは、突っ走ってでもどんどんやっていきたいですね。

江原 自分たちでも本気になってアピールしていく必要があると思います。消費者だけじゃなく企業にも積極的に営業していかないと。

市長 今日は大変勉強になりました。高崎の食材をさらに積極的にPRしていこうという思いを強くしましたよ。これからも協力して頑張っていきたいと思います。本日はありがとうございました。

4人 ありがとうございます。

たかさき 美味 食材物語



取材場所「Fukujuen Cafe(下里見町)」



今回のほっとTタイムのテーマは「高崎のおいしい食材」。市内で農業・畜産業を営む江原美津子さん、富沢登さん、三木剛さんと、郷土料理の伝承活動に取り組む原田カツ子さんをお迎えし、野菜・果物・肉など本市で生まれる食材の魅力に迫ります。



三木さんお手製ナスのフライ

自慢の食材は恵まれた風土から

原田 そうですね。倉淵といえば、まずはミョウガです。風味と歯ごたえが絶妙です。それに白米ですね。これは抜群においしい。きれいな水と自然乾燥。群馬県でどこにも負けない味だと思っています。

市長 「はんでえ米」ですね。今、倉淵に「小栗の里」という道の駅を作っているのですが、食堂部門が一番のポイント。はんでえ米など倉淵産の食材を使った郷土食を提供していきたいと考えています。

原田 ぜひ皆さんに炊き立てホカホカを食べてもらいたいですね。

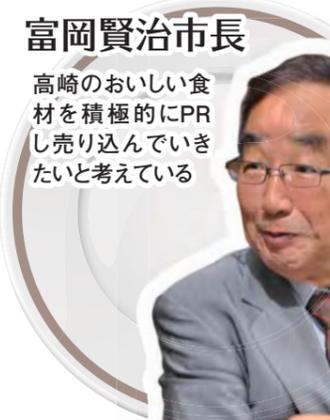
市長 江原さんの「えばらハーブ豚」も、すごく人気があつて話題になってる食材ですよ。

江原 ありがとうございます。抗生物質などの薬を使わない安全な豚肉というのが一番の売りです。免疫力を高めたり、おいしさにつながったりするハーブを餌に使っているので「ハーブ豚」なんです。

市長 なるほど。東京など首都圏のシェフにもとても人気があると聞きました。江原ハーブ豚と銘打ってメニユーに載せているとか。

江原 はい。全国にハーブ豚というブランドがありますが、おかげさまで最上ランクをいただいています。

市長 それはすごいです。プロから支持されるのわかります。三木さんは吉井地域でナスを栽培されていますが、ナスは競争相手が多いから大変



富岡賢治市長
高崎のおいしい食材を積極的にPRし売り込んでいると考えている

三木 自分は両親が農家で、小さいころから農業がしたいと思ってました。大変なこともありましたが、何とか工夫しながらやっています。それに吉井は土が良いので、夏の葉物野菜以外は何でもできるんですよ。

市長 四季を通じて、さまざまな旬の食材が楽しめるのも高崎産食材の素晴らしい特徴ですよ。

高崎産を全国に売り込む

市長 高崎には優れた生産者がいて、質の高い食材がたくさんあります。その一方で知名度が低いという問題もあります。

富沢 残念ながらそうですね。

市長 だから私は高崎の農畜産物を売るためには、何でもしようと思っっています。一昨年から「ぐるなび」という食のIT企業と連携して、首都圏の料理店やイベントなどで積極的に高崎産食材のPRを始めました。

原田 生産者はPRがうまくできないことが多いから助かります。



原田カツ子さん
倉淵町権田で農業を営む。地場産食材を使った「四季の味わい弁当」・倉淵味噌を開発するなど郷土料理の伝承活動を行う



富沢登さん
下里見町で果樹園「富久樹園」を経営。今回の会場となった「Fukujuen Cafe」のオーナー。先駆的な取り組みを行い、榛名フルーツラインの人気をけん引する



三木剛さん
吉井町高で農業を営む。夏秋ナスなどの露地栽培を行っている。市の認定農業者連絡協議会で副会長を務めるなど農業振興や農業後継者の育成にも尽力



江原美津子さん
上滝町で(有)江原養豚を夫・正治さんと経営。豚肉「えばらハーブ豚 未来」を生産する。積極的な営業で同銘柄を最高級のブランド豚肉として売り出している