

ぐんまちゃんシター



群馬県の旬のおすすめ情報を
「ぐんまちゃん」がお知らせします

2015年11月号

発行：群馬県広報課 ぐんまイメージアップ推進室
TEL：027-898-2459 FAX:027-243-3600
E-Mail：kouhouka@pref.gunma.lg.jp

ぐんま・すき焼きの日

11月29日は



GUNMA
Sukiyaki!
ACTION

ぐんま・すき焼きアクション

【解説】群馬県産食材100%「すき焼き」

しゅんぎく（出荷量全国第4位）

独特の香りと柔らかい食感は、すき焼きに欠かせません。

[平成25年産野菜生産出荷統計]

生しいたけ（生産量全国第4位）

原木による栽培は、収穫までに1～2年かかりますが、肉厚で味が濃く、しいたけ本来の味と香りを楽しめます。

[平成25年特用林産基礎資料]

ねぎ（出荷量全国第5位）

下仁田ねぎは、群馬が誇るブランド野菜。11月から1月まで出荷されます。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・香りが口の中に広がります。

[平成25年産野菜生産出荷統計]



しらたき[こんにゃく]

（収穫量全国第1位）

全国の収穫量のシェア9割を誇る群馬のブランド食材です。

[平成26年作物統計]

牛肉（飼養頭数全国第10位）

「上州和牛」は、全国和牛能力共進会で第5位を勝ち取った品質が自慢。日本で初めてEUへの輸出認定を受けた食肉処理施設である(株)群馬県食肉卸売市場発の「上州和牛」は、アメリカ、カナダ、シンガポール、メキシコ、香港そしてEUへと輸出されています。

[平成27年畜産統計]

「ぐんま すき焼きアクション」展開中！

○「ぐんま すき焼きアクション」とは？



群馬県は、全国和牛能力共進会で第5位に輝いた「上州和牛」、生産量日本一のこんにゃく、下仁田ねぎ、しゅんぎくなど、全ての食材を県産で用意できる「すき焼き自給率100%の県」です。

ユネスコ世界文化遺産「富岡製糸場と絹産業遺産群」が注目を集める中で、明治期に起こった食文化革命を代表する「すき焼き」を群馬のおもてなし料理として広めていきたい。

昨年9月、群馬県は「すき焼き応援県」を宣言。「すき焼き」を通じて県産農畜産物の魅力を全国に発信する「ぐんま・すき焼きアクション」を展開しています。群馬県のマスコット「ぐんまちゃん」は「好き好き！すき焼き大使」に就任し、県内外に「ぐんまのすき焼き」をPRしています。

ぐんまアグリネットHP (<http://aic.pref.gunma.jp/>) では、群馬県産食材100%のすき焼きを味わえる飲食店や宿泊施設の情報を掲載しています。

○すき焼きアクションの“輪” 拡大中！

群馬県産食材を使用した「すき焼き」メニューを提供する飲食店や、店頭で「すき焼き」コーナーを設置している店舗など、「ぐんまのすき焼き」をPRしていただける企業・団体の皆様にアクションに参加していただく「すき焼きアクションの輪」が広がり続けています。（平成27年11月1日現在、158企業・団体が参加）

「すき焼きアクションの輪」の広がりには学生にも。共愛学園前橋国際大学の電子商取引演習を受講する学生は「仮想企業（バーチャル・カンパニー）」を設立し、地域の支援企業と連携して「すき焼きアクション」を展開しています。

企業名「上州くいどころ」（代表：下城舞さん[1年生]）は、豚肉やキャベツを使った「すき焼きまん」の商品化を企画。「群馬県では、すきやきに隠し味として味噌を入れたり、牛肉より豚肉を使う家庭が多いと思います。群馬県ならではの『すき焼き』の味を手軽に楽しめる商品に仕上げ、他商品との差別化を図りたいですね」と語る下城さん。前橋市の株式会社みまつ食品の協力を得て、試作を繰り返しながら商品化を目指しています。



この取り組みは、全国の学生が、それぞれの仮想企業の取り組み内容を競う「Youth Enterprise Trade Fair」（11月29日に京都府で開催）にて発表されます。

ぐんまのすき焼き店紹介

ぎゅう きよし 牛や清（前橋市）

今回、取材にご協力いただいたのは、群馬県前橋市で昭和34年（1959）に創業した「牛や清」。女将の藤井紀美江さんは、群馬県産の食材にこだわり続けています。調理方法が比較的簡単な料理であるだけに、素材の品質にこだわっているそうです。

「もう10年以上も前から、すき焼きは群馬県の名物料理だと、一人で言い張っていたんですよ。牛肉をはじめ、すべての食材が県内産で揃うんですから」と語る藤井さん。

同店では、「上州黒毛和牛」のA5ランクの肩ロースとリブロースを使用しています。そして、今まさに旬を迎えている「下仁田ねぎ」は「3L」と呼ばれる、最も太くて中身の詰まったものを取り寄せ、産地に出向いて新鮮なものを手に入れることもあるという「しゅんぎく」「しいたけ」などととともに、先代から伝わる秘伝の割り下で調理します。

お店を訪れるお客さんに、「群馬県のすき焼きは、こんなに美味しいんだ」と感じてほしいと話す藤井さん。ぐんまのすき焼きを堪能できる同店に、ぜひお出かけください。

住所 群馬県前橋市岩神町4-9-15
TEL 027-231-4027
営業 ランチ 月～土・祝 12:00～14:00
ディナー 月～土・祝 17:00～22:00
※日曜定休（予約により営業）



ぐんま・すき焼き祭り開催！

11月29日の「ぐんま・すき焼きの日」は、「すき焼きアクション参加企業」それぞれが、すき焼きに関連するイベントを開催したり、オリジナル商品を販売したりして、群馬のすき焼きを盛り上げます。



【「ぐんま・すき焼き祭り」の一例】

- 県内温泉地の旅館等で「すき焼き」メニューをご提供
- 県産食材100%の「すき焼き」セットの通信販売開始
- 県内の工場で生産されたビールのご購入で「上州和牛」が当たるキャンペーン展開
- 県内の農産物直売所で「すき焼き」特設コーナー開設

ぐんまのすき焼き最新情報発信中！～ぐんま・すき焼きアクション公式フェイスブック～
<https://www.facebook.com/gunmasukiyaki>