

## ぐんま地産地消推進店とは

群馬県では、県産農産物を積極的に販売活用し、その良さをPRしていただける、小売店、飲食店、旅館等を「ぐんま地産地消推進店」として認定しています。また、その中でも、特に取り組みの進んでいるお店を「ぐんま地産地消優良店」として認定しています。

## 「地産地消」

群馬県は「地産地消」を推進しています。

「地産地消(ちさんちしょう)」とは、地元で採れた生産物をその地域で消費することです。消費者の食料に対する安全・安心志向の高まりを背景に、消費者と生産者の相互理解を深める取り組みとして、群馬県では「地産地消」を県民運動として推進しています。

地産地消推進店にあるのぼりなどに使われているマークは、群馬県の地産地消のシンボルマークです。



ぐんま地産地消  
シンボルマーク

県地図を葉っぱに見立て、上毛三山の配色とその地域で、赤は肉類(赤城山)、緑は野菜(榛名山)、黄色は穀類(妙義山)を表しています。美しい水と空気を表すブルーの頭文字G(群馬県)が群馬県を食べる「地産地消」をイメージしています。

地産地消のキャッチフレーズもあります。

おいしいね！  
笑顔さわやか  
ぐんま産

素晴らしい環境に恵まれた群馬県産の農林水産物はとてもおいしいから、さわやかな笑顔になります。「ぐんま産をもっと県内で消費しましょう。」というメッセージが込められています。

毎月第1日曜日を含む金～日曜日は地産地消の日「新鮮!安心!ぐんまの日」です。消費者、流通・加工・外食関係者、生産者が地産地消に一齐に取り組む日として「地産地消の日」を制定しました。この日には、特典を設けてくれているお店もあります。

## 「農業県ぐんま」

群馬県は「農業県」です。

群馬県では、豊富な水資源や耕地が標高10メートルから1,400メートルの間に分布し、首都圏に位置するなどの有利な立地条件を生かし、多彩で多様な農業が展開されています。特に野菜や畜産(豚、生乳)の生産が盛んです。

農産物生産量全国順位(全国5位以内、平成25年)

順位	品目	群馬県生産量
1位	こんにゃくいも 蒭	60,100t
		57t
2位	キャベツ きゅうり ふぎ うめ	249,900t
		55,900t
		1,590t
		5,590t
3位	ほうれんそう なす レタス ちんげんさい はくさい ブルーベリー 生乳	19,800t
		22,600t
		53,000t
		3,470t
		29,400t
		298t
		249,444t (※ブルーベリーはH24年)
4位	小麦 スイートコーン しゅんぎく 豚 生しいたけ	25,400t
		10,100t
		2,430t
		613,200頭 (※飼養頭数・H26)
		3,610t
5位	二条大麦 ねぎ えだまめ やまのいも にら ごぼう まいたけ	5,410t
		20,600t
		5,060t
		5,960t
		3,590t
		8,150t
		1,865t



## 食事処

# 船尾

船尾で使用している  
有機野菜や食材は、  
生産者が丹精込めて作った物  
です。

ぐんまの風土が育てた  
有機減農薬・無添加の  
旬の素材を豊富にもちい  
体に優しく健康を意識した  
献立にしています。

### 葱の効能

風邪、頭痛、下痢、座骨神経痛、リュウマチ、不眠症  
血液サラサラ効果があります。  
緑色の部分にビタミンC、カロチンが豊富です。  
焼葱にすると、とても美味しいです。

(材料4人前)

今季のレシピ

### 「淡雪苺」

水70cc・寒天半分・卵白1個  
砂糖100g・板ゼラチン4分の1  
梅酒少々(香り付けです)  
苺8個・キウイ半分

- ① 寒天とゼラチンは、水で良くもどしておきます。
- ② 苺は半分に、キウイは適当な大きさに切り分け器に入れ  
ます。
- ③ 卵白は、角が立つまで泡立てておきます。
- ④ 寒天は絞り水70ccで煮溶かし、火を止めてからゼラチ  
ンと砂糖を入れ、漉してから人肌に冷まし梅酒で香り付  
けします。
- ⑤ ③に④を入れ、素早くかきまぜ②の器に流し込みます。
- ⑥ 冷蔵庫で冷やし出来上がりです。  
\* 砂糖・梅酒は、好みで加減してください。  
\* 材料は目安です。

### 安全安心へのこだわり

私達は地産地消を推進し、生産者と食材にこだわり  
お客様の食の安全に努めています。

### 味の付け方へのこだわり

私達は健康のため、化学調味料に頼らず  
食材の味を引き出す調理にこだわります。

### おもてなしへのこだわり

私達は、大切なお客様のために、  
笑顔とおもてなしの心でお出迎えし、  
「美味しかったよ」と満足して心の中から元気に  
なっていただけるようこだわります。

- ・奈良農場(富士見村)  
長ネギ・玉葱・人参  
じゃが芋
- ・柴崎さん(富士見村)  
大根・白菜
- ・斉藤さん(富士見村)  
ごぼう
- ・原さん(昭和村)  
わさび
- ・若色さん(吾妻)  
ふきのとう
- ・町田さん(北橘)  
水菜・レタス・プチトマト
- ・千秋物産(高崎市)  
キノコ類
- ・東養魚場(東村)  
名水百選、箱島湧水で育てた  
とっても美味しい魚です。  
ぐんまのブランド鱒  
ギンヒカリ・岩魚・山女  
鱒
- ・山本作右衛門商店(伊香保町)  
大豆丸ごと手作り  
こだわり豆乳・豆腐
- ・町田さん(沼田市)  
吟味した大豆と奥利根の  
名水でつくられた  
奥利根ゆば
- ・福島さん(祖母島)  
お母さんの手作り  
こんにゃく

### 地元群馬の安心・安全

#### こだわりの肉

上州牛  
やまと豚  
榛名百日鶏