

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



2016年12月

発行：群馬県広報課 ぐんまイメージアップ推進室
TEL：027-897-2695 FAX:027-243-3600
E-Mail：kouhouka@pref.gunma.lg.jp

おつきりしみ
群馬といえば



「おっきりこみ」は群馬の伝統食！

○「おっきりこみ」とは？

「おっきりこみ」は、塩を入れずに打った幅広の生麺を、旬の野菜やきのこなどと一緒に煮込んだ群馬県の郷土料理。生麺のまま茹でるため、打ち粉が溶け出してとろみが出るのが特徴です。

群馬県は、年間を通して晴れの日が多い気候と水はけのよい土壌に恵まれているため、古くから小麦栽培が盛んで全国有数の産地となっており、小麦から作られる「粉もの食」が定着しています。その代表格が「おっきりこみ」です。

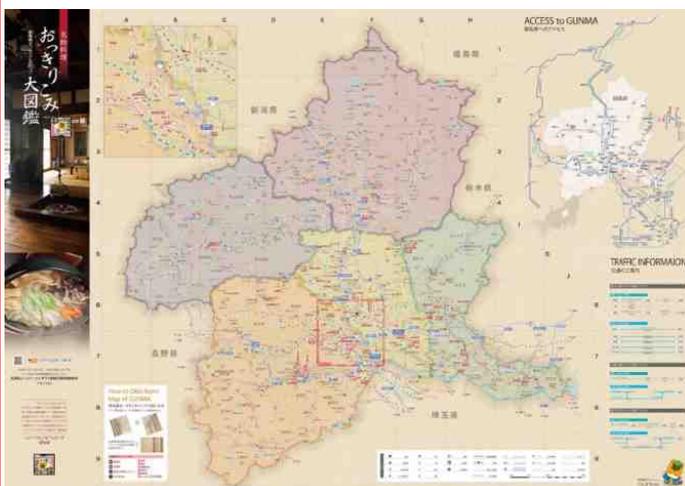
日本一の養蚕県である群馬では、古くから養蚕農家を中心に「おっきりこみ」が食べられてきました。ユネスコ世界文化遺産「富岡製糸場と絹産業遺産群」の誕生を食の面から支えてきたのが、まさに「おっきりこみ」なのです。



○おっきりこみ大図鑑

群馬県には、「県外から来た人にアピールできる『名物料理』がない」との指摘がありました。そこで、伝統食である「おっきりこみ」を再評価し、本県の名物料理として県民運動で県外に発信し、本県ブランドの創出につなげるため、「群馬県おっきりこみプロジェクト」を推進しています。

その取組の一環で「おっきりこみ」が食べられるお店の目印として、「おっきりこみ」提供店舗に「のぼり旗」を配布し、県内外の173店舗に掲げられています。それらの店舗に関する情報をまとめたマップ「おっきりこみ大図鑑」を配布していますので、ぜひご覧ください。



「群馬県おっきりこみプロジェクト」のページでもダウンロードできます。

(<http://www.pref.gunma.jp/01/b0100152.html>)

「世界遺産」×「おっきりこみ」＝群馬！

ユネスコ世界文化遺産「富岡製糸場と絹産業遺産群」の誕生を食の面から支えてきた「おっきりこみ」。ここでは「富岡製糸場と絹産業遺産群」の構成資産と、近隣の「おっきりこみ」提供店舗をご紹介します。（※「荒船風穴」は12月～翌年3月まで冬季閉鎖期間となっています。）

富岡製糸場に行ったらココ！～小澤家～



「富岡製糸場」は、1872年に明治政府が設立した、日本初の本格的製糸工場です。民営化後も一貫して製糸を行い、製糸技術開発の最先端として日本の養蚕・製糸業を世界一の水準に引き上げました。

富岡製糸場の近くにある、創業80年の「小澤家」。おっきりこみは地粉100%を使った手打ち麺で、「たてっかえし」の食感が味わえるよう、一度火を止め冷ましたものを再度温め直し、とろみを強調しています。



住所：群馬県富岡市富岡29
TEL：0274-62-0341
営業：11:30～24:00
不定休

田島弥平旧宅に行ったらココ！～江戸正～



「田島弥平旧宅」は、通風を重視した蚕の飼育法「清涼育」を大成した田島弥平が、1863年に建てた換気用の越屋根の付いた住居兼蚕室です。この構造は弥平の著書により各地に広まり、近代養蚕農家の

原型になりました。

健康的でおいしい料理を手がける、手打ちそば・うどん店の「江戸正」。野菜がたっぷり入ったおっきりこみは、醤油味と味噌味があり、幅広い層から人気があります。



住所：群馬県伊勢崎市連取町
3036-13
TEL：0270-23-6126
営業：11:30～15:00
17:00～20:00
木曜定休

高山社跡に行ったらココ！～そば処 大村～



通風と温度管理を調和させた「清温育」という蚕の飼育法を確立した高山長五郎により、1884年に設立されたのが養蚕教育機関「高山社」です。高山社はその技術を全国及び海外に広め、「清温育」は全国標

準の養蚕法となりました。

「そば処 大村」では、10月～3月の時期におっきりこみを提供しています。具たくさんで、野菜の甘みを堪能でき、合わせみそを使いコクがあるのも特徴です。



住所：群馬県藤岡市藤岡
2121-4
TEL：0274-24-3737
営業：11:00～20:00
水曜定休

「わが家のおっきりこみコンテスト」



群馬県が誇る伝統の味「おっきりこみ」の魅力を再認識するとともに、わが家ならではの“こだわり”を新たな「おっきりこみ」の魅力として県内外に発信するため、群馬県では「わが家のおっきりこみコンテスト」を開催しています。

2回目となる今年度は、県内の小・中学生68名から応募があり、その中から5名が1次審査を通過し、家族と一緒に2次審査（実技審査）にのぞきました。そして、最優秀賞1組・優秀賞1組、奨励賞3組が選ばれました。

○「わが家のおっきりこみスタンプラリー」開催中！

コンテストで入賞した5作品は、実際にお店で提供されます。そして、各店を楽しく巡っていただくため「わが家のおっきりこみスタンプラリー」を開催中です。参加7店のうち2店で入賞作品をお召し上がりいただき、台紙にスタンプを集めてご応募いただくと、抽選で20名様に「ぐんまちゃんグッズ」が当たります。この機会にぜひ、群馬の「おっきりこみ」を満喫してください。

- ☆開催期間：平成28年12月1日(木)～29年3月31日(金)
- ☆応募期限：第1回×切 平成29年1月13日(金)
(当選者数 10名)
- 第2回×切 平成29年4月7日(金)
(当選者数 10名)

※詳細は「わが家のおっきりこみスタンプラリー」のページ
(<http://www.pref.gunma.jp/01/b2101321.html>) をご覧ください。



➡スタンプラリー提供メニュー ～「わが家の味」をプロがアレンジ～



【山水食堂】
住所：群馬県伊勢崎市上植木本町2753
TEL：0270-25-6202
営業：11:00～15:00、17:00～20:30
月曜定休

群馬県伊勢崎市に店を構える「山水食堂」。お店を切り盛りする高橋ご夫妻は「群馬のものを大事にしていきたい」という思いから、地粉や県産野菜などを使用し、地産地消を心がけています。

提供しているのは、奨励賞に輝いた「洋風トマト煮込みおっきりこみうどん」。通常メニューとしてもトマト味のおっきりこみを作っていますが、今回は入賞レシピ通りもち豚やルッコラを加えています。そして、汁をより濃厚にするため、糖度の高いブランドトマトを香辛料や他の野菜等と煮詰めた「お店秘伝の素」を加え、深みを出すためバジルを加えることで、山水食堂流にアレンジしています。

おっきりこみ×ひめラボ

群馬県産農畜産物のブランド化を考える女子会「ひめラボ」。県産農畜産物のイメージアップ戦略検討や情報発信等に女性ならではの柔軟な発想を生かしていくために、各分野で農業に携わる女性たちにご協力いただき、積極的な活動を展開しています。

このたび、株式会社セブン-イレブン・ジャパンと連携して、「群馬名物！上州地粉のおっきりこみ」を商品化。11月25日から群馬県内454店舗で販売しています。



発売初日のイベントには、セブン-イレブン前橋石倉町店と元総社町店に「ぐんまちゃん」が登場し、販売のお手伝いをしました。

「上州地粉」で作ったつるつる・もちもちした麺の食感と、野菜の旨みの溶け出したつゆとの一体感が特徴。「ひめラボ」メンバーの意見も反映され、10品目の具材を使用した彩り豊かな商品です。

東京で「おっきりこみ」を食べよう！

○お店で食べよう！



都営三田線内幸町駅近くの「生きた野菜ジュースの店」はオフィス街にあり、お昼時には多くのOLさんが来店します。経営するのは、群馬県富岡市出身の松本寿男さん。28年前に病に倒れ食生活を見直したのをきっかけに、ケールなどを使った新鮮なしぼりたての野菜ジュースを販売するお店を始めました。

また、幼い頃から主食としてよく食べていた「おっきりこみ」を、東京で提供してみたかったという松本さん。念願かなって2年ほど前に、お店での提供を開始しました。お店が「健康」を軸としていることもあり、「おっきりこみ」もたくさんの季節の野菜や麦みそを使ったヘルシーなものとなっています。



住所：東京都港区西新橋
1-5-9 TSビル1階
TEL：03-3593-1080
営業：平日11:00～19:00
土日祝日 定休

○おっきりこみを手軽に作ろう！

ぐんま総合情報センター「ぐんまちゃん家」では、「おっきりこみ」をはじめとする製麺を多数ご用意しています。クックパッド「ぐんまちゃんのキッチン」で、おっきりこみのレシピをたくさんご紹介していますので、ぜひチャレンジしてみてください。

(<http://cookpad.com/kitchen/12696775>)



取材先のご紹介や画像提供など、ご相談ください。

群馬県広報課 ぐんまイメージアップ推進室

TEL：027-897-2695 E-Mail：kuhuka@pref.gunma.jp