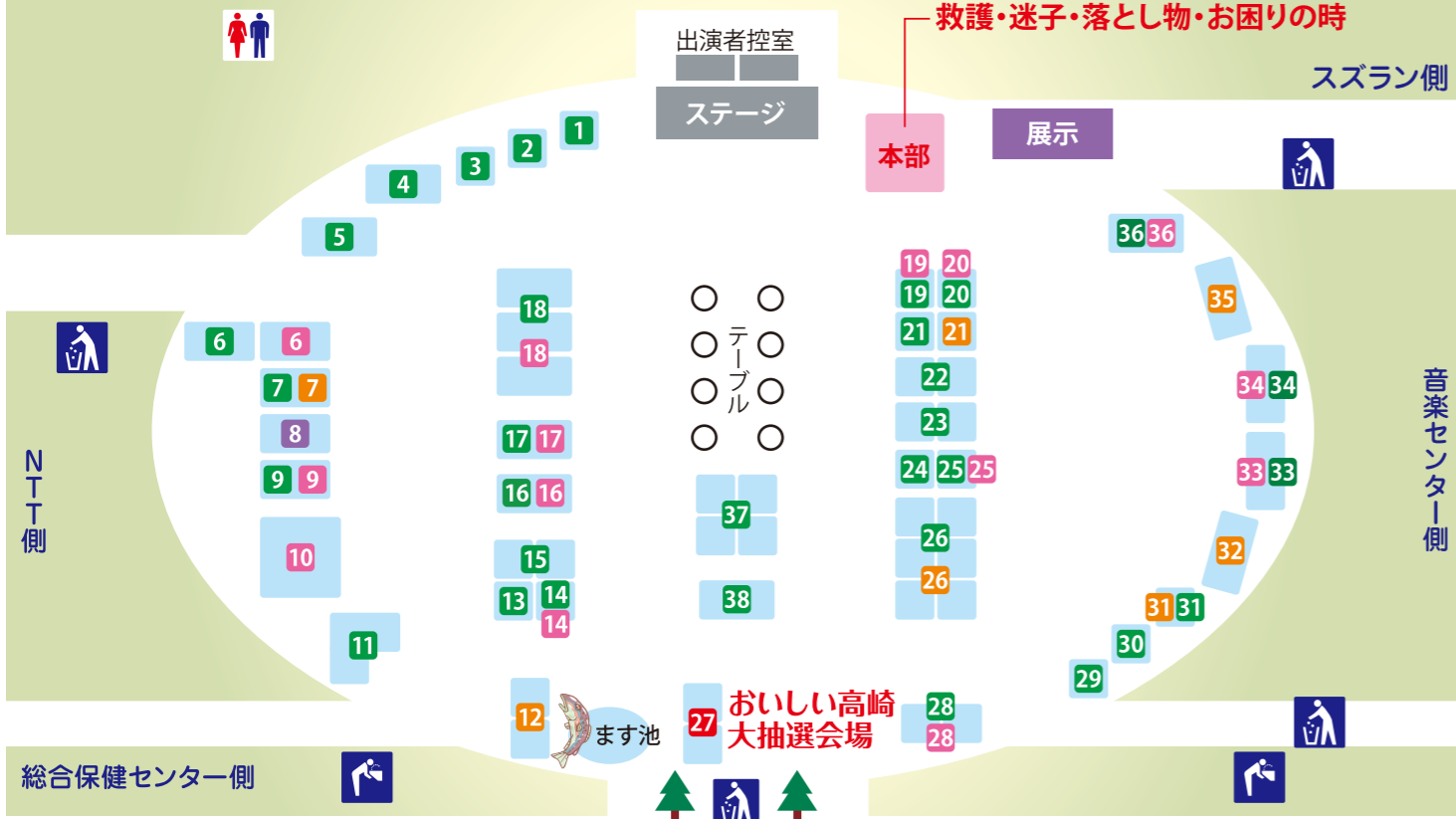


会場ご案内

もてなし広場



販売 (農産物)	
1	秋野菜
2	野菜
9	花卉・花苗・トマト
11	農産物
15	農産物
19	梨
23	野菜
24	有機農産物
26	農産物
34	季節の野菜
36	地元野菜

販売 (加工品)	
3	野菜・米・加工品
6	オランダ風コロケ
7	のこぎり、熊ベルほか林業用品
13	梅ギョーザ・梅シューマイ
14	赤飯
20	梅加工品
21	みそ・田舎まんじゅう・惣菜等
22	梅加工品
24	加工品等
25	高崎ケーキ・サレ、たかさき福々まん、唐揚げ、春巻
28	生そば・生うどん・そば粉・そば枕・そばかりんとう
29	牧場ジェラート・飲むヨーグルト
30	もち、まんじゅう等
31	菓製品
33	うめ・みそ等加工品
34	梅加工品
36	漬物等加工品
37	加工品
38	高崎産農産物を使用したオリジナルメニューの販売(土曜のみ)

販売 (JA)	
4	牛乳、ヨーグルト、デザート、ジュース
5	ハム、ウインナー、フランクフルト
16	ゆず・ぎんなん・花苗(日曜のみ)・カリカリ梅(無料配布)
17	きゅうり等野菜
18	高崎しょうゆ・高崎ソース・野菜・うどん・焼きそば

試食	
6	焼肉(土曜のみ)
9	うずらの卵
10	なめこ汁
14	赤飯
17	なめこ汁
18	豚汁・焼肉・米(ゆめまつり)
19	梨等
20	梅ジュース
24	有機農産物・加工品等
25	高崎ケーキ・サレ
28	浜川そば
16	ポン菓子・なめこ汁(土曜日のみ)
33	おやき・みそ汁
34	野菜和え物
35	やきもち
36	野菜和え物

体験	
7	こどもの木あそび(土曜:木工クラフト、日曜:丸太切り)鳥川流域森林組合
12	マスのつかみどり
32	蒸しパン作り
21	むらさきいものどら焼き
26	うどん打ち
31	菓アート
35	やきもちづくり

展示 (高崎市)	
・	バケツ稲観察ノートコンテスト優秀作品
・	高崎市の農業紹介
・	おいしい高崎発見! 授業レポート展示
8	食育パネル展示等・健康チェック

その他	
27	おいしい高崎大抽選会

第30回

ANNIVERSARY

高崎市

農業まつり

2016. 11.19(sat)-20(sun)

会場:もてなし広場
時間:10:00-15:00

悪天候の場合変更することがございます。

高崎そだち
伝統を引き継ぎ
進化した「高崎そだち」。
第30回記念
農業まつりを開催します!



高崎市農業まつり実行委員会
委員長
富岡 賢治

ごあいさつ

実りの秋を迎え、今年も「高崎市農業まつり」を盛大に開催できまことは、誠に嬉しい限りです。開催にあたり多大なご協力を賜りました関係者の皆様へ、心から厚くお礼申し上げます。
今年で30回目の節目を迎える農業まつりは、自然の恵みに感謝し、「食」の大切さについて考えていただくとともに、高崎生まれの農産物を紹介する場として毎年開催され、ご好評をいただいている高崎の秋を代表するイベントです。
さて、本市では農業所得の向上のため6次産業化の推進やブランド商品の開発に力を注いでおりますが、特に今年は生産者の皆様から丹精込めて作り出しました加工品を多数提供できる場を設けておりま

す。ぜひ皆様には、生産者の知恵と努力によって生まれた加工品を味わっていただきたいと考えております。
また、こうしたイベントは生産者の皆様と直接顔を合わせることが出来る貴重な機会です。ぜひ、ご来場の皆様には生産者の皆様と交流を図っていただき、農産物への情熱を感じとっていただけたら幸いです。
本日、この農業まつりで「高崎の秋の味」を存分に堪能していただくとともに、「食」や「高崎の農業」への理解をより一層深めていただきますようお願いいたします。

19 高崎そだち応援シェフ

高崎市を応援するプロの一流シェフが
高崎市内産食材を使用した特別メニューを
1食 500円でおもてなし。



星野リゾートホテル プレストンコート ユカワタン
坂巻 順一氏
〒389-0195 長野県軽井沢町星野
http://yukawatan.bliestoncourt.com/

▼ステージタイムスケジュール

19	10:00 獅子舞(小八木町獅子舞保存会)
19	10:40 八木節(栗崎町八木節萬歳連保存会)
	11:20 雷舞(襲雷舞踊団・虎舞士・爽)
	14:00 表彰式
20	10:00 仮面ライダーエグゼイドショー
	12:00 バトントワリング(高崎商科大学附属高等学校)
	13:30 仮面ライダーエグゼイドショー



おいしい高崎 大抽選会

★広報高崎11月1日号に付いている
抽選券が必要です。
※抽選はお一人一回までです。
会場:もてなし広場



写真はイメージです。

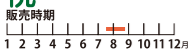
梨狩りも楽しめる、榛名のくだもの街道直売所は夏から秋にかけて甘い香りに包まれます。

19

梨



桃



プラム



ネクタリン



いちご

いちご狩りもできます。ジャム用のいちごは5月中旬から旬。市内の各いちごハウス隣接の直売所でも販売しています。



ブルーベリー

初夏の味覚であるブルーベリーは、高い「高酸化作用」を持ち、生活習慣病の予防となります。箕郷・榛名・高崎地域で栽培されており、摘み取りも楽しめます。



柿

きちんと管理されたプロの味をご賞味ください。干し柿もおすすです。



みょうが

倉渕は夏の涼しさと自然豊かな環境をいかし、林の中でのみょうが栽培が盛んです。



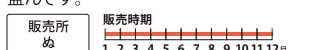
18 特別栽培農産物

農業や化学肥料の使用を通常の5割以下に減らして栽培している農作物には、だるまマークを貼って販売しています。



24 有機野菜

県内1位の生産量である青梗菜を使った「高崎弁(中華弁)」は学校給食の人気メニューのひとつです。



18 ちんげん菜

県内1位の生産量である青梗菜を使った「高崎弁(中華弁)」は学校給食の人気メニューのひとつです。



17 きゅうり

吉井では昭和30年代より、全国に先駆けてきゅうりのビニールハウス栽培を始めました。シャキッとした歯ごたえ!



うれっ娘トマト

農家が自分の娘のように大切に育て、お嫁に出すような気持ちで出荷することから「うれっ娘トマト」と名付けられました。



36 国分ニンジン

1m近い長さがあり、色良く、甘く、香り高いのが特徴です。幻の国分地区伝統野菜の復活です。



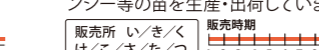
36 国府白菜

国府地区で栽培された、食味が甘く、柔らかいのが特徴のブランド白菜です。

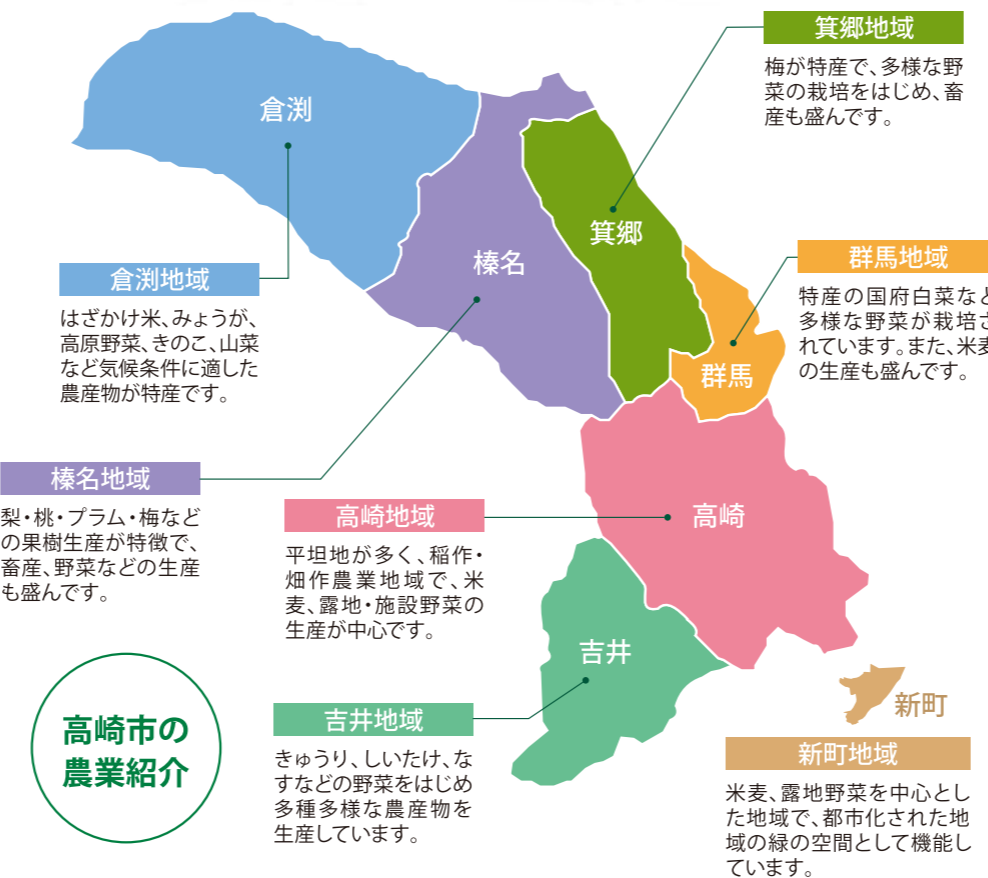


9 16 鉢花・花苗

プレゼントに最適なシクラメン・ポインセチア・あじさい等の鉢花や花壇を彩るパンジー等の苗を生産・出荷しています。



「高崎」そだちの美味しい仲間たち

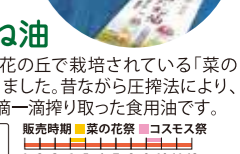
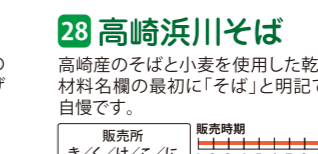
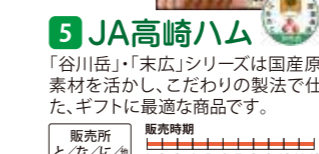
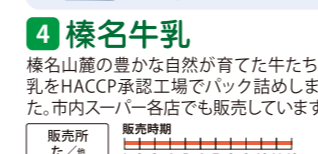
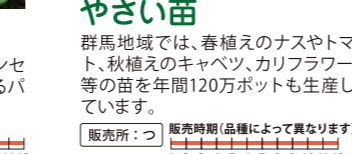
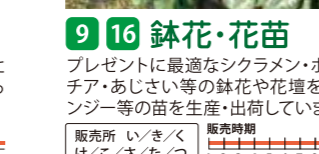
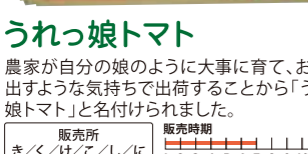
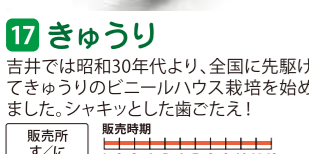


高崎市の農業紹介

販売所一覧

- あ JAはぐくみ久留馬総合選果場 TEL 027-343-7351
- い JAはぐくみ直売所 ふれあいの郷 TEL 027-374-2240
- う くだもの街道沿いの直売所 (JAはぐくみ東事務所) TEL 027-343-1192
- え はまゆう山荘 TEL 027-378-2333
- お 相間川温泉 TEL 027-378-3834
- か JAはぐくみ地場野菜コーナー (イオン高崎店内) TEL 027-310-9500 (代表)
- き グル米四季菜館 筑縄店 TEL 027-362-8313
- く グル米四季菜館 中居店 TEL 027-353-5757
- け グル米四季菜館 群馬八幡駅前店 TEL 027-343-1041
- こ グル米四季菜館 新町店 TEL 0274-42-1231
- さ JAはぐくみ直売所 はにわの里 TEL 027-372-4448
- し 木部トマト選果場 TEL 027-347-0516
- す 吉井物産センターふれあいの里 TEL 027-388-3600
- せ JAはぐくみみさと加工工場 TEL 027-371-2235
- そ JAはぐくみはるな梅選果場 TEL 027-374-0256
- た はるな酪菜館 TEL 027-360-6789
- ち 榛名酪産工場直売所 TEL 027-363-5811
- つ 全農群馬花木流通センター TEL 027-220-2427 (代表)
- て 鼻高展望花の丘イベント会場
- と 高崎スズラン TEL 027-321-5620
- な 高崎高島屋 TEL 027-323-2305
- に フレッシュベジたか TEL 027-321-0777
- ぬ 道の駅くらぶち小栗の里 TEL 027-384-8282

各商品に記載されている番号は、裏面の会場案内図のテント番号です。掲載商品が農業まつり期間中、各テントにてお買い求めいただけます。

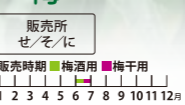


箕郷・榛名は東日本1位の梅の産地です。「梅もぎ」「梅漬け体験」「梅ジュース教室」等のイベントも実施しています。



心を込めて作っています!

梅



梅ジュース

夏バテの疲れた体に染みていく、天然有機酸たっぷりのすっきりした甘み!



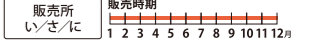
20 22 梅ジャム

高崎でとれた甘い完熟梅と砂糖のみで作りました。学校給食でもおなじみです。



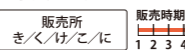
20 22 34 梅干し

高崎の梅干しは、完熟梅を使用し、添加物を一切使わない本物の減塩梅干しです。



小麦粉(中力粉)

高崎の「地粉(じこな=地元産の小麦の意味)」は日本で流通している数少ない国産の小麦です。



21 33 みそ

地元の大豆と米を使った農家自慢のこだわり味噌。それぞれの土地で受け継がれ、熟成された香りと旨みどうぞ。



ゆめまつり

去年より生産された品種です。農業や化学肥料を半分以下に減らした特別栽培米は市内の学校給食に提供されます。



高崎産農産物を使用した加工品 『かたらい』ブランドを皆様にお届けしております。

18 高崎しょうゆ

高崎産の大豆と小麦を、大きな杉の桶で1年間熟成させるという昔ながらの製造方法です。

18 高崎ソース

高崎産のタマネギとトマトをそのまま煮込んで製造した中濃ソース。保存料・着色料不使用。



18 高崎うどん

高崎産小麦粉「きぬの波」を100%使用したうどんです。コシがあり、味と食感のバランスが抜群。



2 生芋こんにやく

通常販売されているこんにやくは粉にした後加工しますが、「生芋こんにやく」は生のこんにやくから直接こんにやくに加工します。



1 17 なめこ

「香り高く」「風味が豊かで」「粒が大きく」「味が濃い」と好評です。



なたね油

鼻高展望花の丘で栽培されている「菜の花」で作りました。昔ながらの圧搾法により、種から一滴一滴搾り取った食用油です。

