

高崎観光協会 会報

縁起のいいまち 高崎

秋号
Autumn
VOL.136

2016

高崎のパワーフードに出会う



高崎産えばらハーブ豚未来のグリル

高崎のパワーフードに出会う

食欲の秋。食べれば心も体も元気になる高崎産のおいしい食材、パワーフードに注目したい。豊かな自然と生産者の想いから産まれる農畜水産物「高崎そだち」の中から、一流の料理人にもその味と肉質が高く評価され、健康志向の高い消費者も一目置く「えばらハーブ豚未来」。そして、水源林から流れ出る倉淵の清流で育った活きのいい「ニジマス」を紹介する。



■アートマルシェ

高崎市高松町 35-1 高崎市役所 21F (展望フロア)
TEL.027-329-5775
営業時間：[ランチ] 11:30~14:30 [カフェ] 14:30~17:00
[ディナー] 17:30~21:30
定休日：元日
<http://artmarche-al.com/>

■有限会社 江原養豚

高崎市上滝町 649-1
TEL:027-352-7661
<http://www.ebarayohnton.co.jp>
「抗菌性物質完全不使用・ハーブ飼料給与」に加え、「生産情報公表豚肉 JAS 認定農場」「主原料非遺伝子組換え飼料飼育」の条件を満たす国内唯一の養豚場。

代表取締役 江原 正治さん

「先頭を走る勇氣」。志を高く掲げたら、その手を下さず道なき道を行く覚悟をもって前進あるのみ。江原さんが自身を鼓舞する言葉でもある。





シェフの田中宏治さん



「えばらハーブ豚未来」を使った料理は、高崎市内では『アートマルシェ』のほか『食材料LOHAS』（上中居町）、ホテルメトロポリタン高崎『ブラスリーローリエ』、『ボンジョルノ』全店、ホテルココ・グラン高崎1Fの『WABIやまどり』（要予約）などで食べられる。『CHINESE FAN ホテルココ・グラン店』では小籠包に使用されている。また、家庭用には、宅配『大地を守る会』・『らでいっしゅぼーや』、江原養豚の通販でのお取り寄せが便利。

白衣大観音と同じ目線の高さでいただく、 おいしさも安全性も抜群の豚肉

《えばらハーブ豚未来》

高崎市庁舎の最上階・21階にある展望レストラン『アートマルシェ』。榛名山、観音山丘陵、烏川など高崎らしい風景が一望でき、白衣大観音とほぼ同じ目線の高さで食事ができる。そのため、高崎は初めてというお客様を連れて来店する人も多い。

このレストランでもとてもおいしい豚肉に出会った。厚めのロース肉は驚くほど簡単にかみ切れる柔らかさ。透き通るような甘さとコクが感じられ、全体的にあっさりして上品な味わい。「これが本当に豚肉？」と、目からウロコの驚きがある。

「日本で一番安全な生産システムの良い豚——高崎産えばらハーブ豚未来のグリル」は、ランチでもディナーでも食べられる。同レストランでは生産者である江原養豚の想いやこだわりがオーナーが共感し、7年ほど前から取り入れている。

シェフの田中宏治さんは「お肉が薄いピンク色の状態で、召し上がっていただくのが理想的。信頼性の高い「えばらハーブ豚未来」なら、安心して召し上がりいただけるの



で、それが可能です。肉の味を引き立たせたくて、あっさりしたバーベキューソースづくりに熱が入ります。添え物にはビクルスがよく合いますね」と力を込める。

国内初の無薬養豚への挑戦

「えばらハーブ豚未来」を生産する(有)江原養豚は、高崎市上滝町に広がる田園地帯にある。豚舎の衛生レベルが高く豚の慢性疾患が少ないことが評価され、取引先の飼料会社から無薬での飼育を勧められたのをきっかけに、江原正治さん・美津子さん夫妻は、平成12年より「国内初」となる抗生物質や合成抗菌剤に頼らない養豚に取り組み、試行錯誤の末に生産を軌道に乗せることに成功した。今では生命力あふれる豚が育っている。

カギとなったのは、衛生的な飼育環境を整えることはもちろん、抗酸化作用や調整作用のあるハーブと有機酸、乳酸菌を混ぜた飼料の導入だった。オレガノ、シナモン、ミントなど10種類以上のハーブ入りで、ビタミンが強化された飼料を与えることで、柔らかくて脂肪が少なくあっさりとして、豚肉の臭みが抑えられた上質な肉質を実現した。

心からの声援、新たな決意

「消費者に本当に必要とされる豚肉を作りたい」と、高い志を抱いて新しい養豚業への挑戦を始めた江原正治さんだったが、最初の3年間は何度もくじけそうになったという。

「全体が無薬豚に切り替わった頃から、痩せていたり毛艶がよくなかったりする豚が目に着くようになりました。出荷までの日数もかかり、年間の出荷頭数は15%以上の減少。飼料など飼育コストが高くなる一方で、収入は減り、3年間は何とか頑張ろうと踏ん張りましたが、決算書に厳しい現実をつきつけられました」と苦しかった時期を振り返る。

妻の美津子さんと、あきらめようと話し合ったが、一方で、あきらめられない想いもあり、無薬飼育の意義や将来性を確かめるため数々の講演会等に足を運んだ。ある時都内で行われた「医療現場での耐性菌問題を取り上げた医学博士の講演を聴いた。講演終了後、一旦帰かけたものの踵を返し会場に戻ると、残っていた講師やスタッフに向かい、「自分は倒産寸前の豚飼いで無薬養豚をあきらめなければならない」と事情を吐き出した。すると、「大変意義の



(南)江原養豚全景



江原 仁美さん

あることだからぜひ続けてほしい」と、それまで3年間一度も聞くことのなかった励ましの言葉が返ってきた。正治さんは力強い応援者との出会いに、一筋の光明を見いだし続行を決意。以来、挑戦し続けることで素晴らしい出会いに恵まれ、養豚観が変わったと表情を輝かせる。

家族の絆でつなぐ供給体制

こうして夢を叶えてきた江原養豚だが、「えばらハープ豚未来」の普及に務めた美津子さんの姿はそこにはない。「健康に生きたい」という人たちの力になる豚肉への想いは誰より強く、その価値を伝えるホームページも、パソコンスクールに通って自ら立ち上げた。通信販売も軌道に乗せ、全国の消費者から届く声に励まされ意欲に満ちた日々だったが、昨年春に他界した。

そして今、美津子さんの遺志を受け継いでいるのは、長男の嫁である仁美さんだ。苦難を乗り越え先進的な養豚業を成功に導いてきたご両親への尊敬の念、2児の母として「子どもたちへの贈り物」となる上質な豚肉をより多くの人に提供し続けたという強い想いで、正治さんの大きな支えになっている。

釣ってよし食べてよし、土地ならではのニジマスを堪能する



《倉渕産のニジマス》

烏川の上流へニジマスを求めて

展望レストラン『アートマルシェ』から一望できる浅間山や榛名山の山並みを背に、銀色に輝く帯のように流れる烏川。その上流に広がるのは高崎の奥座敷、自然豊かな倉渕の里。朝夕の寒暖の差から、美味しい野菜やお米が収穫できるうえ、豊かな清流で育ったニジマスは、釣りを楽しんだり、獲れたてを塩焼きにして食べたりすることができると夢のような食材だ。深まる秋の紅葉を愛でながら、釣り糸を垂らすもよし、その土地ならではの川の幸をいただくもよし。獲れたてのニジマスの美味しさを知ったら、やみ付きになる。

自然豊かな清流で磨かれる

倉渕町川浦地区は、南北に細長い倉渕の中でも北に位置する。国道406号線を北上し、「権田」の信号を北軽井沢方面に500メートルほど進んで左折。そして山道を500メートルほど進むと、行き止まりにカネト水産の釣り堀がある。

烏川の支流から水を引いていて、榛名山麓からの清流を利用した申し分ない環境。水質の良さはニジマスの美味しさに直結するといわれる



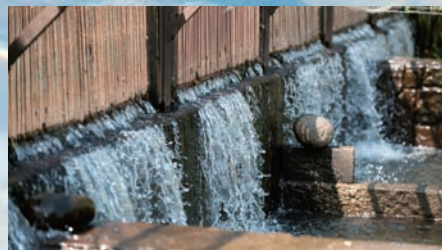
■つりぼりカネト水産
高崎市倉渕町川浦 3900-156
TEL.027-378-3132
営業時間：9:00～
営業日：金・土・日・月
終了時間は季節により変更あり



■もぎたて完熟屋
高崎市本町 8-1 TEL.027-325-7525
営業時間：11:00～19:00
定休日：日・祝日
カネト水産ではレストラン『もぎたて完熟屋』を街中で開業し、新鮮なニジマスや倉渕産の野菜などを使った料理を提供している。



ますまぶし



ニジマスは、きれいな水質と豊かな水量のあるところで元気に育つ。水の流れが滞ると生きていけないので、ゴミや泥のつまりなどには細心の注意が必要。

倉測の『ます重』といえば、地元で60年以上釣り堀を併設した食堂を営んできた『満寿池』の看板メニュー。現在の店主・阿久津聡さんの祖母にあたるヨシさんが昭和33年に考案したもので、素揚げしたニジマスの柔らかな身がほんのり甘いタレと絡み合う。倉測産コシヒカリとの相性も抜群の逸品。倉測を代表する名物料理として長く愛されてきた。

ニジマスを知り尽くした食堂のマス尽くし

だけにおおいに期待できる。降ってくるような鳥のさえずりと水の流れる音。野趣あふれる釣り堀は日常の喧騒から完全に切り離してくれる。釣った魚はその場でさばいて持ち帰ったり、塩焼きにしてその場で食べることもできる。



お刺身



満寿池

高崎市倉測町権田 12-1
TEL.027-378-2034
営業時間：釣り堀 9:00～日没
お食事 11:00～19:30
定休日：金

そして、この秋からは、阿久津聡さん考案の『ますまぶし』が新メニューとして登場する。ニジマスをほぐして薬味と一緒にご飯にあえて食べ、次にだし汁をかけてのど越し良くサクサクといただく。ニジマスを1・5匹使用しているというボリューム感に、食べ切れるか心配になるが、予想に反してあつという間にたいらげる。ニジマスのふつくらした柔らかさと上品な甘みがだし汁とマッチして大満足の舌鼓を打つ。



塩焼き

「寸前に養殖池から揚げたストレスを与えないよう気を配りながら手早く料理したニジマスは、とにかく美味。中骨もきれいに処理しているので食べやすいはずです」と、新メニューは絶対の自信作だ。

満寿池で料理に使うのは、安曇野の業者から購入した稚魚を1年ほど養殖池で育て200gほどに成長したニジマス。「通常ニジマスは2年ほどで成熟し、その後若干肉質が低下します。そうした心配のないものを提供します」と話す。

素材の良さを堪能するのなら薄いピンク色をしたお刺身は外せない。プリッととした食感に、雑味のない透明感のあるほのかな甘さは、実に感動的だ。

ニジマス尽くしの料理に満腹しても、塩焼きは別腹。「新鮮なニジマスほど、白身から皮が離れやすい」と阿久津さんの言う通り、塩の効いた皮が衣のように離れ、それがまた香ばしい。その土地ならではの食材をいただく、身体に元気が巡り、幸福感に満たされる。

「倉測のニジマスを食べに行こう」。こんなセリフが出たら、高崎の食材に精通したかなりの食通といえる。

10月13日(木)～16日(日)

- 中心市街地(まちなか)
- チケット販売所：ラジオ高崎前広場、一部参加店舗(詳細はHPを参照)
- 前売り券：3,000円(当日券：3,500円)

*詳しくはウェブサイトで
<http://takasakicci.or.jp/bar/>



初秋の夜のまちをそぞろ歩くのは、なんとも風情があるもの。そんな時にバルはもつてこいのイベント。「仲間」で食べ歩きするのって楽しい！「デートにバルもいいね」「気になる店に入るいい機会！」等々、バルの楽しみ方は様々だ。

スペイン発祥の『バル』は、手頃な小皿料理「タパス」を食べられる飲食店のこと。タパス目当てに何軒ものバルを食べ歩くスペインスタイルを高崎のまちなかで楽しめる。街を散策しながら、新しい店や料理に



巡り会えるグッドチャンスだ！

今回61店舗が名を連ね、自慢の看板メニューを提供する高崎バル。5枚綴りのチケットは、一人で5店舗楽しむもよし、仲間と分け合うのもよし。女性特典を用意する店舗や、チケット購入者に豪華景品が当たる抽選企画など、お得がいっぱいだ。

バル期間に使い切れなかったチケットは、「あとバル」参加店で10月17日～31日まで金券として使用できる。

●お問い合わせ：高崎バル実行委員会事務局(高崎商工会議所内) TEL.027-361-5171

EVENT

EVENT



第27回 高崎マーチングフェスティバル

10月22日(土)・23日(日)

- 市役所前広場・シンフォニーロード・城南球場・浜川体育館

10月22日(土)

- キッズドリル(園児) 浜川体育館 10:00～13:30

10月23日(日)

- パレード
シンフォニーロード～城南球場 10:00～13:00
街角コンサート 市役所前広場 12:30～14:30
フィールドドリル 城南球場 11:00～15:00

★前売りチケット完売 当日券のみ
キッズドリル自由席/フィールドドリル指定席
<http://www.takasakimarching.com/>
※上記催しの時間帯は予定です。
当日、変更される場合があります。

“青空”と“音楽”と“パレード”の祭典

今年も高崎にマーチングの季節がやってくる。市内に数多く存在する吹奏楽団や金管バンドが参加し、幼稚園児から大人まで幅広い年齢の人達が音楽を共通項に楽しみ、分かち合う2日間。

力いっぱい演奏する保育園、幼稚園児によるキッズドリルは、今年は浜川体育館で開催。シンフォニーロードを進むパレードと城南球場で行われるフィールドドリルは、ダイナミックながら、今年も演奏演技を魅せつける。

高崎市立東部小学校の金管バンドに練習の様子を聞くと、朝練や放課後練習は勿論、夏休みも毎日のようにある。

今年も高崎にマーチングの季節がやってくる。市内に数多く存在する吹奏楽団や金管バンドが参加し、幼稚園児から大人まで幅広い年齢の人達が音楽を共通項に楽しみ、分かち合う2日間。

力いっぱい演奏する保育園、幼稚園児によるキッズドリルは、今年は浜川体育館で開催。シンフォニーロードを進むパレードと城南球場で行われるフィールドドリルは、ダイナミックながら、今年も演奏演技を魅せつける。

高崎市立東部小学校の金管バンドに練習の様子を聞くと、朝練や放課後練習は勿論、夏休みも毎日のようにある。

今年も高崎にマーチングの季節がやってくる。市内に数多く存在する吹奏楽団や金管バンドが参加し、幼稚園児から大人まで幅広い年齢の人達が音楽を共通項に楽しみ、分かち合う2日間。

力いっぱい演奏する保育園、幼稚園児によるキッズドリルは、今年は浜川体育館で開催。シンフォニーロードを進むパレードと城南球場で行われるフィールドドリルは、ダイナミックながら、今年も演奏演技を魅せつける。

高崎市立東部小学校の金管バンドに練習の様子を聞くと、朝練や放課後練習は勿論、夏休みも毎日のようにある。



●お問い合わせ：高崎マーチングフェスティバル協会事務局 TEL.027-326-5926

18店舗が味を競うパスタの祭典

第8回キングオブパスタ2016



今年、2代目実行委員長を引き継いだ清水大助さんと、高崎キングオブパスタ大使2年目となる「ゆりもり」こと石関友梨さんのおふたりが今年の意気込みを聞いた。

全国に名を馳せる高崎の食の祭典『キングオブパスタ』。昨年は晴天の下、一万人近い来場者を数え、もてなし広場の芝生の上では家族でパスタを食すような微笑ましい光景も広がった。「いろんなパスタを一度に楽しめる、こんなイベントはない！」と横浜から毎年駆けつける熱狂的なファンもいるほど、今や首都圏にも浸透し始めている。

11月13日(日)

10:00～16:00 雨天決行

●もてなし広場(18店が出場!)

●前売り券: 1枚5食分 1,400円
大手コンビニエンスストアの端末機で発売。

●当日券: 1枚5食分 1,500円(会場入口にて)
<http://kingofpasta.jp/>



清水大助実行委員長
「第2回から実行委員会に携わっています。振り返ってみると、初期は出場店を募るため市内のパスタ店にお願いして回る日々でした。しかし、昨年から募集枠を超えるほど、多数のご応募を頂けるようになり、イベントが徐々に浸透し、認知して頂いたのだとスタッフ一同、心から喜んでいきます。

先着順で受け付けているので、残念ながら出場が叶わなかったお店もあります。常に新陳代謝し、お客様に新鮮なイベントを提供したいので多数の応募があったことに心から感謝しています。

そして今年もチケットが、大手コンビニ各社の端末から購入できるようになります。首都圏の方々の来場も更に増えると期待しています！」と熱く語った。

●高崎キングオブパスタ大使
石関友梨さん
「実はキングオブパスタのイベントは3年前、自分が出たテレビ番組のオンエアを見て知りました。これは面白そうとプライベートで参加し、ものすごい人だかりにびびったり、そして去年、パスタ大使の称号を頂いたの地元は勿論、全国に向けて高崎パスタをPRしています。元々、大のパスタ好きですし、大使の称号で私を覚えてくれる方もいて、誇りをもって活動しています。

当日の厨房はまるで戦場のよう。戦うシェフです！そんなカッコいい料理人の熱い物語も感じて頂ければと思います。皆様のご来場、お待ちしておりますね！」

ゆりもりさんは今年も、SNSを中心に会場店舗の食べ歩きを行い、その味と魅力を発信する。今年のキングはどこになるのか？事前情報も楽しみながら、キングオブパスタのストーリーに参加してほしい！



●お問い合わせ: キングオブパスタ実行委員会事務局 TEL.027-323-2868

華やかなスーパーイリュージョンも初登場!

第88回 高崎えびす講市

11月19日(土)・20日(日)

●中心市街地(まちなか)

商都高崎の晩秋の風物詩「えびす講市」が、今年、末広がり縁起のいい88回目を迎える。今年の注目は、マジシャンや大道芸人たちの華麗なショーをお届けする「スーパーイリュージョン」のステージ。高崎市出身のShun(シュン)率いるマジシャンらによるこのショーでは、おしゃべりマジックショーや、見るものを圧倒するイ



白押しだ。ほかに「超絶ロングなロールケーキ作り」や「まちなかファッションショー」「千社札めぐり」など恒例のイベントも目白押しだ。

また、例年人気の大抽選会では「熊本復興支援・ペア旅行券」や、88回を記念し、お米5kgを各日88本用意するなど大盤振舞いする。

郷土色豊かな手づくり品や加工食品を販売し、売上、接客、アイデア等を競い合う。

リユージョンショーなど、TVで見られないようなマジックの数々を体感できる!

高校生が創意工夫を凝らしたオリジナル商品が人気の「熱血!高校生販売甲子園」は今年で9回目。東京、高知からも参戦があり、県内外の28チームが、

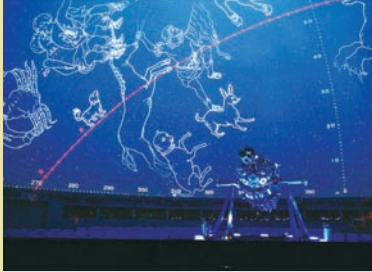
●お問い合わせ: 高崎えびす講市実行委員会事務局(高崎商工会議所内) TEL.027-361-5171

EVENT

EVENT

星空に旅する異空間

少年科学館プラネタリウム



高崎市少年科学館
高崎市末広町 23-1
TEL.027-321-0323
開館時間：9:00～17:00
休館日：月曜・年末年始
観覧料：一般 310円
小・中学生 150円
<http://www.t-kagakukan.or.jp>

高崎発のエンターテインメント

●心ときめいたプラネタリウム

昭和44年（1969）7月、アメリカのアポロ11号が初めて月面着陸に成功した時、21世紀は誰でも宇宙旅行に行けるようになっていっていると思えた。東京の渋谷駅前、旧東急文化会館の中に「天文学博物館・五島プラネタリウム」があつて、親に連れられて出かけ、ドームの中に映し出される宇宙に興奮し、心がときめいたものだ。

大人になると星にときめく心も忘れて、プラネタリウムに行きたいなどと考えもしくなつた。

●宇宙にいるような不思議な場所

いつしか自分も親の立場となり、子どもたちをプラネタリウムへ連れて行った。高崎市少年科学館のプラネタリウムだ。

館内の照明が消えると、全く光のない怖いほどの闇。そして投影が始まり、高崎の空が360度の大きな円空ドームに映しだされる。数え切れないほどの星。空にはこんなに星があつたのだ。自分が宙に浮いているようで、重力も感じない。宇宙に放り込まれたような感覚になる。幻想的な異空間

の中に意識が吸い込まれていく。

どうしたことが涙があふれてきた。

それは、映された満天の星の力なのか、子どもの頃の記憶が呼び覚まされているのか、いいしれない感動に包まれた。以来、子どもそっこの疑い宇宙の魔法にかかり、時折「プラネタリウムに行きたい」という衝動にかられる。いい大人が一人で少年科学館へと足を運ぶようになった。

●大人にこそ楽しんでほしい 星空ロマン

末広町の交差点から高崎市文化会館の方を見ると大きな銀色のドームが見え、文化会館のロビーから2階の少年科学館プラネタリウムへつながっている。高崎にもプラネタリウムがあることは知られているだろう。

都市の中で宇宙を満喫できる少年科学館のプラネタリウム。「少年科学館」なので子ども向けと思われているかもしれないが、このプラネタリウムは、大人も楽しめる。というより、むしろ大人にこそ楽しんでほしい場所、少年の心が忘れられない大人たちの隠れ家である。

このプラネタリウムをあなどってはいけない。21mのドーム径と315席のプラネタリウムは国内でも大型と言

え、開館当時は国内トップクラスの設備。1万2千もの星が映し出される。ゆったりとしたリクライニングシートで眺める星空は、極上のヒーリング空間である。

●高崎オリジナルの感動作

投影している作品の多くは、この高崎市少年科学館プラネタリウムが企画・製作したもので、宮沢賢治の童話でファンタジーの世界に誘ってくれたり、ほろりと涙を誘う感動の物語もある。テーマパークのアトラクションのように、コンピュータグラフィックと音楽を駆使し、時空を超えた壮大なSFドラマに引き込んでくれたりする。とても完成度の高い高崎発のエンターテインメント作品なのだ。小惑星探査機「はやぶさ」が帰還した時は、高崎近郊に開発に携わった企業もあり、力を込めた感動作品が作られた。

もちろん天文の話もちりばめられているのだが、おしつけがましくないのが良い。高崎のプラネタリウムには、ツボを得た星空職人がいるようだ。クリスマス時期には星空コンサートが毎年行われている。デートにもおすすめだ。美しい星空が二人をロマンチックに包み込んでくれるだろう。

