



冬
2026
vol 172



イチゴの季節、到来

イチゴの季節、到来 イチゴが育まれる場所

ヴィヴィットな色合い、口いっぱいに広がる酸味と甘みのハーモニー。

瑞々しい果肉と芳醇な香り。イチゴはまさにこの時期ならではの楽しみ。

近年、高崎では、イチゴ栽培を始める生産者が増えている。

一粒に思いを込めた高崎のユニークな生産者を訪ねた。



1



2



3

ぐるりいちご農園

車販売から始まる農業の未来

群馬県内で車の販売を手がけるGNグループが、環境と人にやさしいユニークなイチゴ農園を開拓している。「車の販売」と「イチゴ栽培」にはどのような繋がりがあるのか?

案内をしてくれたのは、GNグループが展開する株式会社mino-lioの渡邊将さん。「mino-lioは『資源循環型農業』をコンセプトとしています。車のオイル交換時に廃棄となるエンジンオイルを回収し再生重油として転換します。その重油をハウス栽培の暖房として使用するという仕組みです」。種苗会社から、「車販売の会社は油田を持っている」と聞いたのがきっかけで始まったという事業。再生重油は安価で高品質。燃料の高騰が続く中、

mino-lioの資源循環型農業。その最初の一歩として2023年にオープンしましたのが、「ぐるりいちご農園」だ。お客様は油田を持っている」と聞いたのがきっかけで始まったという事業。再生重油は安価で高品質。燃料の高騰が続く中、

ぐるりと巡る幸せの輪

農家を救う一手になるのではと全国的に先駆けて取り組んでいる。会社名は「夷リ」のminoと「oil」のスペルを反転させた「ilo」の2つの言葉から。「ハウス栽培で、安定した生産に臨むためにはエネルギーが大量に必要です。安価な再生重油を取り入れることで、問題を解決して、夢を持つ農業に取り組む人を増やしたいと思っています。同じ方法で農業に取り組む仲間を増やしていきたいですね」。

名付けたそう。

ぐるりいちご農園

- 中尾町467
- 9:30~11:30 月曜、日曜定休
- いちご販売は5月下旬頃まで
- <https://www.gururiichigo.net>

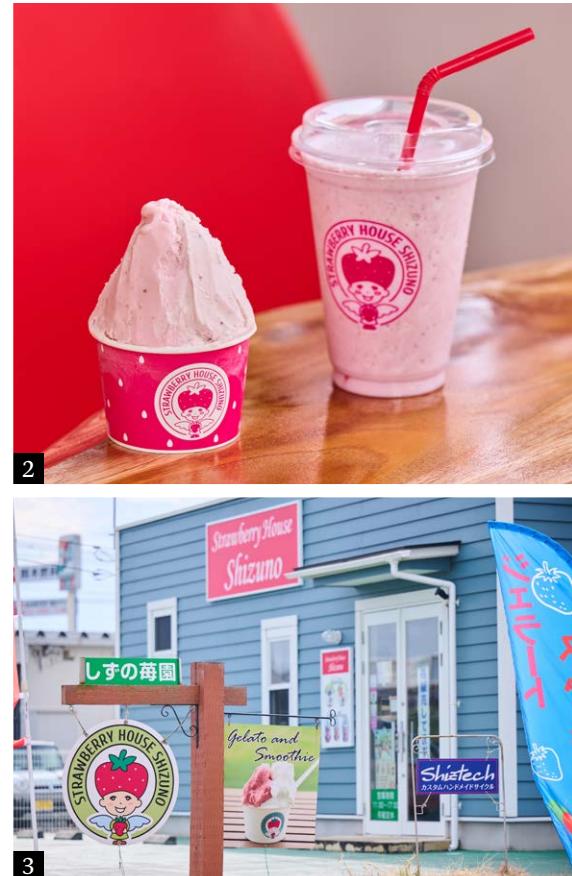


中尾町の自社の自動車販売店舗の裏に構えるハウスは、適温管理、肥料の調整など全てオートメーション化され、最新設備を取り入れた様子は、さながら最先端のラボのような雰囲気。種苗会社の元研究員という野坂農園長が、リーダーシップを取り、じっくりと時間をかけて成熟させることを大切に、一粒一粒にこだわりを持って栽培している。香りや旨みを引き出したそのイチゴは、今年で3期目ながらすでに「群馬県いちご品評会銅賞」受賞と「全国いちご選手権」で入賞をしている。品種は厳選したよつばしとやよいひめ。独自の栽培方法で育ったイチゴは、農園で直売のほかネット販売、市内レストランなどでメニューとして登場している。

イチゴが育まれる場所



1



2



3

しのの苺園

今季も順調に生産がスタート

夏の猛暑により出荷時期の遅れが懸念された今季のイチゴ。「年末年始に皆さんに食べてもらいたいと努力を重ね12月からの店頭販売を実現しました」とにこやかに話してくれたのは、しのの苺園の静野幸徳さん。元々は米や麦、野菜を生産している兼業農家だったという。「自分の作った野菜を対面販売したい」と大胆にイチゴ生産に切り替え今年で26年目。直売所での販売と例年1月から5月中旬までは、30分間食べ放題のイチゴ狩りを行っている。様々な種類を楽しんでもらいたい」とどんどん増えていったという品種は、やよいひめや紅ほっぺ、かおり野など7種類。ヤシガラを基礎とする高設栽培で、収穫しやすく、クリーンな環境で、毎年訪れるファンも多い。

もつたいないから始まった 自家製スイーツ

「大切に育ててきたイチゴ。規格外で商品にならないものを廃棄しなければいけないのを解消したかった」とハウスの近くに、直売所を設け、イチゴの販売と合わせて、自家製スイーツを提供している。味わいや品質になんら問題のないイチゴを無駄にせず、「味を生かした商品として届けたい」という思いから誕生したのは、イチゴをたっぷり使った苺ミルクジェラートやスマージー。その思いは広がり今では、規格外の高崎産のラムや桃、ゆずもジェラートにしているという。

現在、イチゴの廃棄率は0・5%に抑えているそうだ。

しのの苺園には、日本初生産に成功したユニークなイチゴがある。それが「乳酸菌入りのイチゴ」だ。通常難しいと言われている乳酸菌入りの野菜生産。苗に適度なタイミングで、散布することで可能になり、味に大きな変化はなく、濃い味に仕上がるとのこと。食べるだけで乳酸菌を摂取できるとあって、ネット販売で好評を博している。この特別なイチゴは、直売所で採れたてのものとジェラートで販売を行っている。「もつたいない」を活かしたスイーツと長年の技術から生まれた独自の乳酸菌入りイチゴ。ここでしか味わえないイチゴに出会える。

しのの苺園

- 上小塙町980-2
- TEL 090-8046-3163
- 直売所 10:00~17:00 月曜定休
- いちご狩り(5月中旬まで)
10:00~14:00 土、日、祝日のみ営業
- <https://shizuno-ichigo.com/#aboutshizuno>





1



2



3

採れたての味を届ける 話題のカフェも営業

年間で約20種類の野菜を生産している柴崎農園。学校給食にも提供しているため、おいしい野菜作りをモットーに、農

薬を極力使用せず、害虫の天敵となる虫を畑に入れる天敵農法に取り組んでいます。2022年には、農園と併設するかたちで、cafe & marche nofuをオープン。「新鮮で様々な種類の野菜を。旬を感じられることを大切にしたメニューを提供しています」と話すのは小林郁子さん。両親、兄弟と共に、野菜の生産・出荷、そしてnofuの経営を担っている。採れたての野菜を使ったサラダが付くハンバーグや高崎生パスタのセットが人気で、お店はオープン当初から好評。予約が必須という人気店になっている。

最近では、生産している野菜を無駄なく使い、食育などへの取り組みが評価され「もつたいない大賞農林水産大臣賞」を、続けて「高崎市農業功労賞」も受賞している。

よつぼしの味を堪能できる デザートメニュー

「個人的にイチゴが大好きで、5年ほど前から生産を始めました。イチゴ生産者の先輩から教えてもらいスタートしましたが、1年目は半分枯れてしまい、2年目は病気や虫との戦い…と苦戦を乗り越え、土耕栽培なので、土の力を感じられる濃い味のイチゴを生産できるようにな

① 農業の未来を考えまだまだ挑戦したいことがあると話す小林さん。

② 一番人気メニューはスムージー。

③ 全国から同業者も見学に訪れるというカフェ。今注目の存在だ。

cafe&marche nofu

- 柴崎町1642-2
- TEL 027-335-8207
- 11:00~16:00 日曜定休
- <https://shibasakinouen.com/no-fu/>



りました」。品種はよつぼし。風味、うまみ、甘み、酸味の4つが揃っていることから名づけられた品種で、今後は生産の規模を少しずつ大きくしたいとのことです。

イチゴは、店舗での販売とnofuのデザートメニューに登場する。ヨーグルトベースでさっぱりとした味わいのスムージーやパフェ、ロールケーキ、カットイチゴと収穫期からは、デザートメニューは全てイチゴ一色に。余計なものを入れずあくまで「よつぼし」の美味しさを生かすという生産者ならではのデザートに心が躍る。

イチゴが育まれる場所



子どもから大人まで 大満足のイチゴ狩り体験

高崎 I.C から車で 5 分の好立地にある「ダンクバンズファーム」。イチゴ狩りをメインに、子どもからお年寄りまで様々な客層で賑わう観光農園だ。農園長は群馬ダイヤモンドペガサスの選手として活躍した富田光孝さん。引退後のセカンドキャリアとして義父と共にイチゴ栽培を始め、現在は 2 棟のハウスで約 3 万 5 000 本のイチゴ苗を栽培している。

品種はやよいひめ、かおり野、紅ほっぺ、よつぼし、章姫、おい C ベリー、恋みのり、かんなひめ、真紅の美鈴の 9 種類。富田さんのイチオシ品種はよつぼしで、「農園の栽培の軸となる美味しいイチゴ。近年は他品種より高値でもすぐに完売してしまう程人気が高い」と魅力を語る。

イチゴ狩りは 1 月から 6 月中旬頃まで。県内で最初に始めたナイター営業も好評で、毎週訪れるリピーターもいるほどだ。「誰でも気兼ねなくイチゴ狩りを体験してほしい」と、農園全体がバリアフリー設計になっており、無料の練乳トッピングや使い捨ての子ども用スタイルなど細かなサービスも充実。フレンドドリーな従業員と話が弾み、ついつい長居してしまった温かな農園だ。

遊びから生まれた オリジナルイチゴ飴が人気

直売所では、イチゴの販売だけでなく加

1 楽しみながら働く元気なスタッフが自慢だと話す富田さん。

2 食感も見た目も楽しいオリジナルのイチゴ飴。

3 イチゴの食べ比べができるよう、多種類の栽培に挑戦。

工品も人気を集めている。スムージーや削りイチゴなどが並ぶ中、一番人気の商品はイチゴ飴。従業員の遊び心からできたというオリジナル商品は、イチゴに細く伸ばし餡が巻かれた独創的な見た目と飴のパリパリ×ふわふわ食感が特徴。飴を細く巻くことで甘さが控え目になり、イチゴの味をしっかりと味わえる、まさに「イチゴ好きのためのイチゴ飴」だ。

「甘さにこだわるのではなく、『美味しい』と言われるイチゴを目指したい」と理想を語る富田さん。品種ごとの特性を活かした個性ある味を実現すべく、今後も様々な挑戦を続けたいという。ダンクバンズファームで品種ごとの味の違いを楽しんでみてほしい。

ダンクバンズファーム

- 上大類町156
- TEL 080-6500-5109
- 7:00~17:00
- 火曜対応不可(祝日は除く)
- <https://www.dankbunz-itigogari.com>





● お問い合わせ
箕郷支所産業課
TEL. 027-371-9065
<https://www.city.takasaki.gunma.jp/page/1909.html>



みさと梅まつり

2026年3月1日～下旬

箕郷町 蟹沢会場：梅公園周辺

善地会場：善地イベント広場周辺

有料駐車場有

樹齢100年を超える古木や大きな枝垂れ梅のある蟹沢地区と関東平野を一望できる展望台のある善地地区の2会場で行われる。両会場には河津桜が合わせて約300本あり、桜と梅の共演は、箕郷梅林ならでは。1時間～1時間半程度で回れる散策モデルコースが設定され、道中には写真スポットや順路看板が設置されているのも嬉しい。

両会場の売店では特産の梅製品、地元産野菜などを販売、不定期でキッチンカーも登場する。

■ イベント

梅枝・ume 味満喫キャンペーン
梅干し、梅の切り枝の無料配布（無くなり次第終了）
キッチンカーイベント（3月14日、15日）
期間限定梅メニューを提供予定

榛名の梅祭り

2026年3月15日（日）9時30分～14時
榛名文化会館エコール前庭

2月下旬、見頃を迎えた榛名梅林には、梅の香りを楽しみながら巡れる散策コースが設置される。散策の際には、榛名文化会館エコールや見晴台売店で配布している会場マップを。売店では、地元産梅製品や甘酒、おやきなどが並ぶ。

3月5日には、第35回榛名の梅祭りを開催。地元榛名太鼓や琴・尺八の演奏、梅製品等が当たる抽選会が行われるほか、梅製品の無料配布など盛りだくさんの内容となっている。また今年は「梅の種飛ばし大会」が久々に復活。地元グルメや梅製品の販売も予定している。

■ 観梅コース

期間：2月下旬～3月中旬
会場：見晴台周辺（榛名文化会館エコール西側）
駐車場有 無料

● お問い合わせ
榛名の梅祭り実行委員会
(高崎市榛名支所産業観光課内)
TEL. 027-374-5111
<https://harunavi.jp/harunaumematsuri/>





明治天皇新町行在所



● お問い合わせ

新町まちづくり塾（新町商工会内）
TEL. 0274-42-0930
<http://www.shinmachi.or.jp/hina/hina.html>



■ 第20回新町ひなまつり

2026年2月8日～3月3日
新町エリア 40ヵ所

メイン会場である歴史的建築物「明治天皇新町行在所」や商工会や図書館などの施設、飲食店や商店など約40ヶ所に雛飾りが展示される。時代を反映した雛人形は顔や装飾が様々。歴史やエピソードを聞くのも楽しみの一つ。開催期間中には、バザーや音楽会も行われる。雛めぐりマップを片手に新町散策はいかがでしょうか。



◀このタペストリーが
目印です

新町ひなまつり参加店（ひな
人形の展示）の詳細はホーム
ページでご確認ください。

※展示場所のうち、休業日に展示をご覧いただけない場所が
あります。月曜日が休業日の店舗が多数ありますので事前に
ご確認ください。

■ TAKASAKI CITY 第35回はるな梅マラソン市

2026年3月8日(日)

梅の花の間を走り抜ける爽快感！榛名山を望む丘陵地で、清流「烏川」を眼下に、適度なアップダウンを感じながら走るマラソン大会です。小学生やファミリーを対象とした2kmコースからハーフコースまで走りごたえのあるコースが多数そろっています。参加賞としてオリジナルTシャツと榛名ならではカリカリ梅を進呈。地元の人による温かい声援とおもてなしも好評です。都心からも日帰りで参加できる人気のマラソン大会です。



● お問い合わせ

高崎市榛名支所 地域振興課
TEL. 027-374-6715
<https://www.city.takasaki.gunma.jp/page/76334.html>





看板商品の「お団子」。桜あん、くるみ、枝豆など変わり種も。

北高崎駅前で、昭和14年より店を営む老舗和菓子店「和創ふじのや」。ショーケースには、饅頭、大福、カステラ、練り切り、赤飯など様々な銘菓が並び、職人の確かな腕を感じる品揃えです。今の時期は、ピンクの求肥に包まれた可愛らしいイチゴ大福が有名です。「団子や鳥の子餅などの昔からの商品に加えて、私がお店を継いでから、品数を増やしました。贈答用に洋菓子の要素を取り入れた和ティーストの創作焼き菓子も販売しています。先代は、洋菓子も販売していたので、あまり抵抗はなく、いろいろな種類のものを味わって欲しいと思っています」と3代目の店主恵後原勝さん。全ての行程を一手に担い、ひたむきに和菓子作りに取り組んでいます。祖父、父と受け継がれてきた店に入つて今年で25年目を迎えます。

手作りの丁寧な味わいの餡が信条というふじのや。製餡所に頼まず、自分で豆選びから行っています。「修行先が餡作りをするところだったので、そのまま続ける形で始めました。使っているのは、十勝産の大手二豆と小豆。特にこし餡は手間がかかりますが和菓子作りにおいて、餡はその半分を占めていると言つてもいいぐらい大事なものですからね」。濃密で適度な甘さの餡。自慢のその味をダ

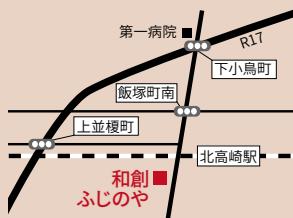
いつの時代もみんなに愛された甘い味。
高崎の老舗菓子店をご紹介

昔も今も。高崎で出会える 洋菓子×和菓子

第6回

和創 ふじのや

ひと口で、餡の虜に。 高崎菓子業を牽引する老舗三代目



【和創ふじのや】
 ● 高崎市大橋町26-6
 ● TEL 027-322-7712
 ● 営業時間: 9:00~17:00
 ● 定休日: 月曜

イレクトに味わうのなら吹雪まんじゅうがおすすめ。その美味しさを十分に味わってほしいと、昔ながらの素朴な一品でありながら、リバイバルして人気だそう。
 2025年9月には高崎菓子業組合の理事長に就任した。「お菓子屋さんはそれぞれ、得意分野がある菓子まつりなどでお店を知つてもらいたいと思っています。後継者不足で寂しい現状もありますが、盛り上げていきたいです」。まずは、ふじのやの餡から。ぜひ高崎の和菓子店を訪ねてほしい。



理事長の職は2年。まずは市内の菓子店を訪れてほしいと話す惠後原さん。



高崎観光協会 会報 冬号 Vol.172 令和8年 1月 1日発行

発行 一般社団法人 高崎観光協会

高崎市八島町222(高崎モントレー2階) Tel.027-330-5333

<http://www.takasaki-kankoukyoukai.or.jp>

制作 株式会社 SDI総研



WINTER
2026

Kankou Takasaki / PAGE. 08