

群馬県の特産品



焼きまんじゅう

焼きまんじゅうは、上質の小麦を原料としたあんの入らないままのまんじゅうを竹串に刺し、糖分を加えた味噌を塗ってこんがり焼いたものです。江戸時代から親しまれているこの焼きまんじゅうは、祭りや草競馬などの行事には欠かせない上州の風物詩のひとつです。



高崎達磨

達磨は、文化年間、高崎・少林山達磨寺開祖の登阜心越が描いた一筆達磨像をヒントに農家の副業として製造されたのが始まり。上州独特のからっ風とおだやかな陽射しの中で長時間乾燥された高崎達磨は艶やかな色が特色。まるい形は家庭や社会の円満を表しています。



こんにゃく

こんにゃくはサトイモ科の多年生植物で、群馬県は全国一のこんにゃくの産地です。県内の主な栽培産地は、下仁田町を中心とした甘楽富岡地域、利根郡、北群馬郡、吾妻郡等中山間地域です。伝統食品として親しまれてきたこんにゃく製品も、近年では、こんにゃくゼリーなどの新しい食味が好評を博しています。

麦落雁

この菓子は、県内でも屈指の大麦の産地である館林市近郊の地域性から生まれました。大麦を炒って粉にし、ふるいにかけて砂糖・片栗粉を加えて、独特の技術で固めた落雁です。口に入れると、麦のこぼしい香りとともに、ほのかな甘みが口全体に広がっていきます。

こんにゃく畑



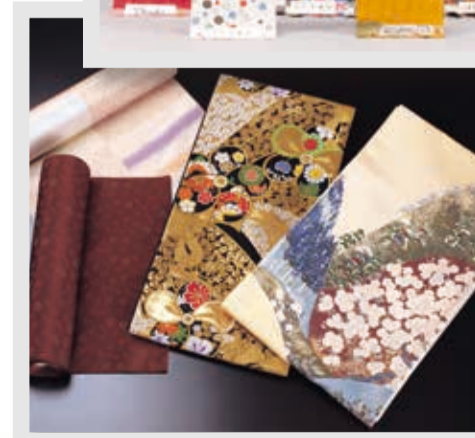
うどん

畑作農業の盛んな群馬では、良質な小麦をもとにおいしいうどんが作られています。うどんが名物なのは、原料の小麦の質はもちろん、良い水、良い気候に恵まれ、乾麺の味を決める自然乾燥がスムーズに行われるためです。その結果、当地ならではの歯ごたえと素朴な風味で知られるうどんが生まれました。

絹織物

養蚕の盛んな群馬県では、銘仙の名で親しまれていた伊勢崎織物、「西に西陣、東に桐生」といわれた桐生織物の産地が点在しています。伝統的織物を中心としていますが、最近では新しい技法をとりいれたりして、様々な種類の織物を生産しています。

伊勢崎紜



桐生織