

群馬県の郷土料理

●こしね汁

群馬県の名産といえば、こんにゃく、しいたけ、ネギ。この3つの野菜の頭文字をとったおみそ汁が『こしね汁』です。

群馬県はこんにゃくと原木しいたけの生産量が日本一。

群馬県下仁田町の特産品「下仁田ネギ」は、他品種と比べると丈が短く、太めなのが特徴で、加熱すると強い甘みと滑らかなとろみが出ます。



●キャベツ

夏秋キャベツの生産量日本一を誇る群馬県つまごい嬭恋村。涼しい気候を活かして生産される高原キャベツは、夏から秋にかけて首都圏で消費されるキャベツの約8割を占めます。昼夜の寒暖差が大きく嬭恋村で収穫されるキャベツは、葉がやわらかく、甘みのあるシャキシャキとした特徴があります。



●焼きまんじゅう

群馬県のソウルフード『焼きまんじゅう』は、蒸したまんじゅうに甘くて濃厚なみそだれを塗って焼いた料理です。群馬県は全国でも有数の小麦の産地です。水はけの良い水田と冬のからっ風などの自然条件を活かし、米の栽培の後、盛んに栽培されています。そのため、「ひもかわうどん」、「水沢うどん」、「すいとん」、お好み焼きに似た、「ぎゅうてん」など小麦粉を使った郷土料理が多く親しまれています。

