

# JAあがつま 農産課

営業時間	8:30～17:00
定休日	土日・祝祭日
H P	<a href="http://www.aganet.or.jp/">http://www.aganet.or.jp/</a>
住所	東吾妻町岩井1571
連絡先	TEL.0279-68-2148 FAX.0279-68-5104
M a i l	k-fukudai@agatsuma.jagunma.net
担当者	農産課長 深代 清

JAあがつまは、県の北西部に位置し、管内は標高差が大きく、東方面280mから西方面1,200mまで耕地が分布しています。長野原町を中心とする西部の浅間山麓高冷地では大型の夏秋野菜「キャベツ、はくさい、レタス、とうもろこし等」の栽培が盛んです。中部「中之条町、高山村」や東部「東吾妻町」地域では、特産である「こんにやく」を中心に、花き類、なす、トマト、ふき、みょうが等、多様な品目が栽培されています。

JAあがつまでは、消費者の信頼を確保するため、農薬検査や放射性物質検査を行い、安全で美味しい農産物を出荷しています。

JAあがつまでは、対応可能であれば、各センターで箱単位の現金決済による業者向けの対応契約もしています。その他は、各直売所に対応します。詳しくは、農産課にお問い合わせください。

販売形式 応相談



主な取り扱い品目  
 はくさい(6月～11月)  
 キャベツ(6月～11月)  
 レタス(5月～10月)  
 花き類 キク類、スイセン(季節に応じて)  
 こんにやく(11月～12月)  
 なす(7月～10月)  
 みょうが(8月)  
 トマト(JAあがつまブランド「赤ずきん」ちゃん)(7月～9月)  
 とうもろこし(8月～9月)  
 生しいたげ(年間)  
 いんげん(7月～9月)  
 ズッキーゴ(8月)  
 いちご(1月～4月)  
 ふき(4月～5月)  
 山うど(2月～3月)  
 ほうれんそう(年間)  
 紅花いんげん(12月、「紅花いんげんの缶詰」は年間)  
 えだまめ(7月～8月)

## 農産課 東部営農経済センター

住所 東吾妻町岩井1571  
 TEL 0279-68-2148



## 中部営農経済センター

住所 中之条町赤坂164  
 TEL 0279-75-6688



## 坂上支所

住所 東吾妻町本宿360-2  
 TEL 0279-69-3517



## 西部営農経済センター

住所 長野原町北軽井沢1990-110  
 TEL 0279-84-6514



## Aコープあがつま店 産直コーナー)

出荷者数 120名

営業時間	10:00 ~ 20:00
定休日	元日
H P	
住所	東吾妻町原町965(Aコープあがつま店内)
連絡先	TEL.0279-68-2366 FAX.0279-68-5037
M a i l	
担当者	店長 角田 俊一

J AあがつまAコープあがつま店内にある産直コーナーでは、会員120名が季節に応じた野菜や果物、花き類を出荷し販売しています。地場産の安心・安全・新鮮な農産物をお手頃な価格で提供し、地域の皆様より愛される産直コーナーになれるよう努力しています。

販売形式 店頭



主な取扱い品目  
 地元産の新鮮野菜・果物・花き等  
 加工食品(こんにやく、おまんじゅう、漬物等)年間)



## J Aあがつま 沢田直売所

出荷者数 200名

営業時間	8:30 ~ 18:00
定休日	元日
H P	http://sawadanoaji.com
住所	中之条町折田732-1
連絡先	TEL.☎0120-76-1204 FAX.0279-75-1281
M a i l	
担当者	店長 高橋 諭吉

「沢田の味」の漬物、ワイン、ジャム、ジュース、レアチーズ等の加工品と、新鮮な地元産野菜や果物、手作りのおまんじゅう等を販売しています。地元の生乳を使ったレアチーズケーキが好評です。

販売形式 店頭 宅配



主な取扱い品目  
 漬物類(年間、鉄砲漬、たまり漬他)年間)  
 ワイン・ジュース(年間)  
 ジャム(年間)  
 田舎まんじゅう(年間)  
 地元産野菜・果物等  
 猪肉 あがしし君(年間)  
 レアチーズケーキ(年間)



# JAあがつま六合直売所

出荷者数 155名

営業時間	9:00～17:00(8月は～18:00)
定休日	木曜、年末年始
H P	http://www.aganet.or.jp
住所	中之条町小雨92
連絡先	TEL.0279-95-3219 FAX.0279-95-3219
M a i l	
担当者	丸橋 勝

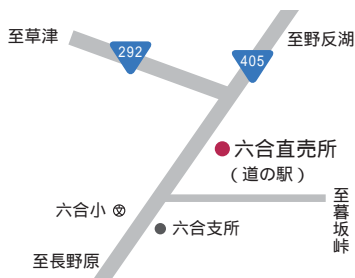
特産品は高原花豆(紅花いんげん)です。おいしい煮豆がお手軽に楽しめる「花豆の缶詰」が人気商品です。六合ハムも人気です。

地元農家の直売コーナーは、春の山菜に始まり、夏秋野菜・菌茸類等の新鮮な農産物が並びます。商品は日により品揃えが違いますので、ご了承ください。

販売形式 店頭 宅配



主な取り扱い品目  
 紅花いんげん煮豆(年間、525円/325g)  
 六合ハム各種(年間、351円より)



# JAあがつま 農林産加工工場

営業時間	8:30～17:00
定休日	土日・祝祭日
H P	http://sawadanoaji.com
住所	中之条町折田1862
連絡先	TEL.0279-75-5513 FAX.0279-75-4100
M a i l	
担当者	工場長 都筑 秀次

沢田の漬物は、JAあがつま管内の農家により生産された旬の素材を、保存料を一切使わない、昔ながらの製法で風味豊かに仕上げた美味しい漬物です。安心、安全をお届け致します。

販売形式 応相談



漬物 沢田の味 各種(年間)  
 ジュース各種(年間)  
 ジャム各種(年間)  
 ワイン各種(年間)  
 レアチーズケーキ(年間)



# J A 孺恋村 販売課

営業時間	8:30 ~ 17:30
定休日	不定休
H P	www.jagunma.net/tsumagoi/
住所	孺恋村大前767 - 2
連絡先	TEL.0279-80-6104 FAX.0279-80-6161
M a i l	hanbai@tsumagoi.jagunma.net
担当者	販売課



主な取扱い品目  
 キャベツ (6月~10月)  
 はくさい (9月~10月)  
 どうもろこし (スイートコーン) (8月~9月)  
 いんげん (8月)  
 ズッキーコ (8月)  
 エノキ茸 (年間)

孺恋村は浅間山の北西に位置し、周囲を2,000m級の山々に囲まれた標高700m~1,400mの高原地帯です。夏は冷涼で、昼夜の温度差と高原特有の朝露により、美味しい高原野菜ができます。

特に、明治末期に導入された夏秋キャベツは、やわらかく甘みがあり美味しいと評判で、今では全国総出荷量の45.7% (平成22年) を占める、夏秋キャベツ全国一の生産地となっています。

取扱量が多いので、JA 孺恋村では 全量市場出荷 を前提としていますが、対応可能であれば店頭で箱単位の現金決済による小売りもしています。詳しくは販売課にお問い合わせください。(予冷庫、フレッシュセンターへの直接のお問い合わせはご遠慮ください。)



販売形式 店頭

## 東部予冷庫

住所 孺恋村今井1062-3  
 TEL 0279-80-2300



## 高原フレッシュセンター

住所 孺恋村大笹2897-1  
 TEL 0279-80-6300



## 田代第一予冷庫 田代フレッシュセンター 田代第2フレッシュセンター

住所 孺恋村田代1017-630  
 孺恋村田代642  
 孺恋村田代996-3  
 TEL 0279-80-9010  
 0279-80-9020  
 0279-80-9122



## Aコープ オアシス店

住所 孺恋村大前767-2  
 TEL 0279-80-6820  
 営業時間 9:30 ~ 19:00  
 定休日 元旦

J A 孺恋村販売課参照

## 干侯予冷庫

住所 孺恋村干侯1698-3  
 TEL 0279-80-6500



## Aコープ 孺恋店

住所 孺恋村三原671  
 TEL 0279-80-2200  
 営業時間 9:30 ~ 19:00  
 定休日 日曜、年末年始



## 篠原農園直売所 くれさか

出荷者数 5名

営業時間	10:00～16:00(冬期は11:00～15:00)
定休日	水曜(冬期は水・木曜)
H	P
住所	中之条町入山暮坂高原4049 - 208
連絡先	TEL.0279-95-3075 FAX.0279-95-3339
M a i l	
担当者	篠原

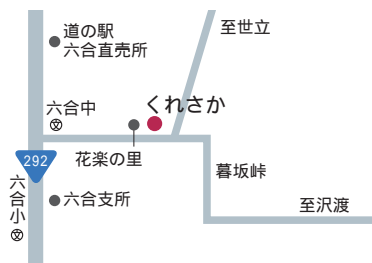
暮坂高原で生産した採りたて、新鮮な農産物を販売しています。涼しい気候を利用した抑制栽培により、通常の露地物とは違う時期に収穫された野菜をはじめ、六合地区の伝統野菜、あるいは旬の山菜を取り扱っており、この地域ならではの季節感がある直売所です。ぐんま地産地消推進店にも認定されています。また、山野草や手作りまんじゅう、ハチミツ、漬物も販売しています。地元産のそば粉を100%使用した手打ちそばもあります。

販売形式 店頭 宅配 応相談



主な取扱い品目

紅花いんげん(10月～)  
とうもろこし(7月～9月)  
じゃがいも(9月～10月)  
その他野菜(レタス、キャベツ、はくさい、だいこん)  
六合地区の伝統野菜・山菜類



## 農家のお店 たけやま

出荷者数 100名

営業時間	9:00～17:00
定休日	12/31～1/5
H	P
住所	中之条町青山337 - 1
連絡先	TEL.0279-75-6988 FAX.0279-75-1068
M a i l	
担当者	斉藤 千晴

農家の味を直接消費者に届けたいとの思いで、中之条盆地の北西にある美野原高原の約10ヘクタールの直営農場で、水稻、大豆、小麦、そば等を特別栽培(通常の半分以下の化学肥料や農薬で栽培し県の認証を受けた栽培)で生産しています。美野原高原は標高約550m～600mの台地で、昼と夜の温度差が大きく、実のしまった良質な農産物を育成するのに大変適しています。さらに、農業にかかせない水は三国山系の清流、四万川の水を用いています。生産した農産物は、加工施設で加工し、安心・安全な商品として販売しています。

販売形式 店頭



主な取扱い品目

米(年間)もち米(年間)糀(年間)  
小麦粉(年間)うどん(年間)  
味噌(年間)味噌加工品(年間)  
豆腐(年間)  
納豆(年間)  
田舎まんじゅう(年間)  
も女(年間)カキも女(年間)もち加工品(年間)



## 富沢ファーム(ホツパ)

営業時間	特に定めていません
定休日	無し
H P	
住所	中之条町日影1445
連絡先	TEL.0279-95-3639 FAX.0279-95-3639
M a i l	
担当者	富沢 みち代

中之条町六合地区の標高1,000mの自然に恵まれた農地にて、作物にストレスをかけずに、ながいもや切り花(クリスマスローズ等)の栽培をしています。六合地区は国内有数のクリスマスローズの産地で、六合の花にもなっています。行者にんにくは、播種から収穫まで4年をかけて栽培しています。昼夜の温度差が野菜はうまみになり、花は色鮮やかになります。ながいもは、お早めにお問い合わせください。

販売形式 ▶ 宅配 応相談



主な取扱い品目  
ながいも・むかご(10月中旬~12月)  
クリスマスローズ(オリエンタリス)(12月~3月)  
行者にんにく(5月中旬~6月)

## 山口農園・六合の幸工房

営業時間	8:00~16:00
定休日	無し
H P	
住所	中之条町入山4106
連絡先	TEL.0279-95-5435 FAX.0279-95-5435
M a i l	
担当者	山口英義、山口一元

標高1100mの高原で、酪農部門から生産される有機質肥料を多く使用し、安全・安心で味に自信のもてる高原野菜や豆類を栽培しています。六合納豆は、自家栽培した大粒大豆を使用し、高原の源水で加工しています。

また、8月~10月まで、道の駅草津運動茶屋公園駐車場で、直売所を開設しています。

販売形式 ▶ 店頭 宅配 近隣配達可 応相談



主な取扱い品目  
六合納豆(年間)  
入山きゅう(7月~9月)  
紅花いんげん(12月)  
高原野菜(ソフトいんげん、とうもろこし、キャベツ、トマト、にんじん、だいこん、なす、はくさいなど)(8月~10月)



## 赤岩農園りんご直売所

営業時間	9:00～19:00( 9月下旬～2月頃)
定休日	期間中無休
H	P
住所	中之条町折田1114
連絡先	TEL.0279-75-3583・090-3089-7512 FAX.0279-75-3583
M a i l	
担当者	今井 達之

直売所を中心に、消費者に直接りんご、うど、うめ等を販売しています。

りんごは、農薬や化学肥料を少なくするため、草生栽培で草を生やして栽培しています。うどは、農薬や肥料を使わないで作っています。うめは、肥料を使わず、草生栽培で草を生やして栽培しています。

販売形式 (店頭) (宅配)



主な取扱い品目  
りんご( 9月下旬～ )  
うど( 4月～6月 )  
うめ( 6月～7月 )



## 金井農園

営業時間	8:30～17:00頃 売り切れ次第( 9月初旬～12月中旬)
定休日	シーズン中は原則無休
H	P
住所	中之条町折田1192
連絡先	TEL.0279-75-5570(直売所) TEL.0279-75-5530(自宅) FAX.0279-75-7450
M a i l	kanai-nouen@herb.ocn.ne.jp
担当者	金井 国博

美しいりんごを皆様に召し上がっていただくため、栽培にステビアを利用し、良い土壌にするために炭や有機肥料を使っています。9月初旬～12月中旬まで、旬なりんごを販売しております。りんご狩り(観光バス受入れ可) 全国発送もOKです。お気軽にお問い合わせください。

販売形式 (店頭) (宅配) (応相談)



主な取扱い品目  
りんご各種( 9月～12月中旬 )  
りんごジュース( 180ml ( 3月～商品終了まで ) )  
りんごジュース( 720ml ( 3月～商品終了まで ) )



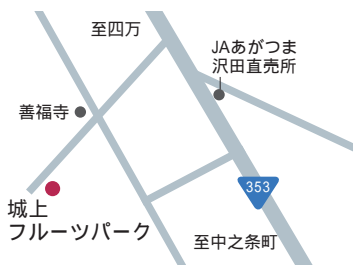
# 城上フルーツパーク

営業時間	7:30 ~ 16:30
定休日	HPトップページにてお知らせします。
H P	http://www2.wind.ne.jp/sirakami/
住所	中之条町山田745
連絡先	TEL.0279-70-1122 FAX.0279-70-1123
M a i l	sirakami@mail.wind.jp
担当者	佐藤 弘

開園以来75年の歴史を誇る国道353から1.5kmの山の中のりんご園です。幹線道路沿いのりんご園と違い、来園された多くのお客様より桃源郷の評価を戴いて居ります。



主な取扱い品目  
りんご 10月15日～11月末日まで。陽光、400円/kg、最少出荷単位60kg)



販売形式 店頭 宅配 近隣配達可 応相談

# 山 幸

営業時間	11:00 ~ 15:00
定休日	木曜日
H P	
住所	中之条町入山1899 - 3
連絡先	TEL.0279-95-5650 FAX.0279-95-5500
M a i l	
担当者	山本 幸人

農薬を使用しない安心安全なまいたけを、年間を通して生産しています。現在、30軒くらいの草津温泉のホテル・旅館等に、毎日配達しています。少量(1kgから)でも配達します。

自家生産した舞茸と、中之条町六合地区で生産されたそばを使って、「そば処野のや」を営業しています。



主な取扱い品目  
まいたけ(年間)



販売形式 店頭 宅配 近隣配達可 応相談



# 六合山里工房 栄ちゃんキムチ

営業時間	特に定めていません
定休日	無し
H	P
住所	中之条町入山4242 - 1
連絡先	TEL.0279-95-5299・090-8583-9987 FAX.0279-95-5299
M a i l	
担当者	山口 栄蔵

平成23年8月に創業。極力、六合田代原産の野菜にこだわ(自家生産)自主販売にこだわっています。ちょっと辛いがうまいです。

カップの他、400gと200gの袋詰めのみもあります。宅配は、代引きにて対応します。



主な取扱い品目  
白菜キムチ、キャベツキムチ、山菜キムチ (年間)



販売形式 (店頭) (宅配) (近隣配達可) (応相談)



じゃがいもの植え付け (中之条町 世立)



水田と小野子山 (高山村 中山)

## ふるさと物産館 みくに屋

出荷者数 130名

営業時間	(夏) 8:00 ~ 17:30、(冬) 9:00 ~ 16:00
定休日	(夏) 無休、(冬) 水曜日
H	P
住所	高山村中山127 - 1
連絡先	TEL.090-4612-1830
Mail	
担当者	高橋 幸夫

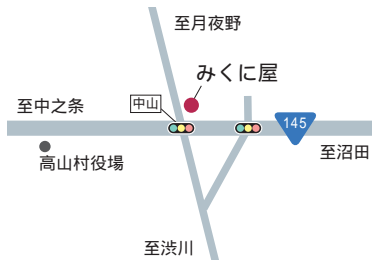
農産物直売所で、主に季節の野菜を販売しています。その他、地元で採れた果物を使つての加工品や手作り小物等を販売しています。

農産物の販売単価は、出荷者がその都度価格を設定するため、季節によって変動します。ご注文は、前もって連絡を頂くようお願いいたします。



主な取扱い品目

はくさい(11月~) りんご(11月~12月)  
にんじん(10月~) 山のきのこ(9月~10月)  
きゅうり(7月~9月) トマト(7月~10月)  
ほうれんそう(3月~) だいこん(10月~)  
米(10月~)



販売形式 (店頭) (宅配)

## 銀河高原ファーム

営業時間	9:00 ~ 18:00
定休日	無し
H	P
住所	高山村中山2952
連絡先	TEL.0279-63-3969 FAX.0279-63-3969
Mail	ginga.kf.510@wine.ocn.jp
担当者	後藤 明宏

化学肥料や農薬に頼らない農業を目指し、有機JAS認定を受け、日本初のまいたけのJAS認定などこだわりの農産物を首都圏へ送り出しています。

また、安心して美味しい本物の野菜の味を求めて、7年前から農薬や肥料を一切入れていない畑で、えだまめを中心に野菜を育て、自然食品店にて高い評価を頂いています。

7月~10月の間は、銀河高原ファームの美味しい野菜を10種類以上箱詰めした旬菜セット(送料込みで3,000円~5,000円)を、FAXにて注文を受け付けております。

販売形式 (宅配) (近隣配達可) (心相談)



主な取扱い品目

【有機JAS】

原木まいたけ(9月中旬~10月中旬)  
高山きゅうり(7月中旬~9月下旬)  
ブルーベリー(7月中旬~8月中旬)  
かぼちゃ(8月中旬~9月下旬)

【自然栽培】

えだまめ(8月上旬~9月下旬)  
黒豆、大豆(1月~2月)  
まこもだけ(9月中旬~10月下旬)  
米\*月あかね(ミルキープリンセス)  
山ごぼう(11月上旬~11月下旬)

【その他】

大粒ぶどう(9月下旬~10月下旬)  
極甘とうもろこし(7月下旬~8月下旬)  
ブルーベリージャム(年間)  
高山きゅうり漬物(平成24年末から製品化の予定)

## 愛フルーツ庭

営業時間	(6月～10月)
定休日	無し
H P	<a href="http://ai-fruit.jugem.jp/">http://ai-fruit.jugem.jp/</a>
住所	高山村尻高156
連絡先	TEL.0279-63-3844 FAX.0279-63-3844
M a i l	komuro-156@purple.plala.or.jp
担当者	小室 良一

ステビアとクロレラを使って、農薬の使用を極力減らし、日持ちの向上と高品質化を図り、どこにも負けない美味しい果実を作っています。安全・安心に心がけ新鮮な果物を届けたいと思っておりますので是非ご賞味下さい。りんごについては、主にオーナー制度で販売しています。

販売形式 (店頭) (宅配)



主な取扱い品目  
 さくらんぼ 6月下旬～7月中旬 (紅秀峰を主体に、佐藤錦、香夏錦、高砂、ナガレオン。4000円/kg)  
 ぶどう 9月下旬～10月中旬 (藤稜を主に、黄玉、シャインマスカット、紅巴拉ード。1200円/kg)  
 りんご 10月上旬～11月下旬 (秋映、シナノスイート、シナノゴールド、ふじ。500円/kg)  
 もも 8月上旬～8月下旬 (大玉あかつき、なつっこ。1000円/kg)



## 高山村商工会

営業時間	8:30～17:15
定休日	土日・祝日
H P	<a href="http://www5.wind.ne.jp/takaya_ma/">http://www5.wind.ne.jp/takaya_ma/</a>
住所	高山村中山3410
連絡先	TEL.0279-63-2200 FAX.0279-63-2430
M a i l	takasyo-371120@bay.wind.ne.jp
担当者	藤島 貴光

群馬県特別栽培米の認定を受け、その基準に従って、安心・安全でおいしい高山村ブランド米「月あかね」を5名の農家が生産しています。「月あかね」は、ミルキープリンセスという品種です。低アミロース米といって、甘みがあり、もちもちした食感と、冷めても固くなりにくいのが特徴です。私たちが、丹精込めて作り上げた逸品米を是非ご賞味ください。

販売形式 (店頭) (宅配) (近隣配達可)



主な取扱い品目  
 米 (低アミロース米「月あかね」)(年間)



## 蕎麦屋 たか柳

営業時間	11:30～17:00(土日祝祭日)
定休日	不定休
H	P
住所	高山村中山4005
連絡先	TEL.0279-63-3883
Mail	
担当者	高柳 克己

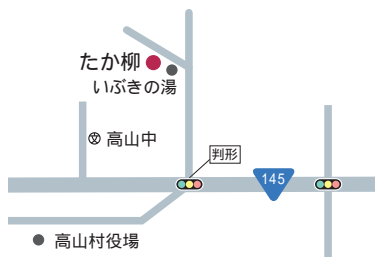
そばの自家生産、製粉、販売を手がけています。ミネラル肥料を施用し、畑をアルカリ性に保った「ミネラルそば」を生産しています。また、2種類のそば品種を一畦ごとに播種し、最良のそば粉になるよう工夫しています。収穫したそばは4種類の大きさに分類して冷蔵庫で保管しています。また、「おっきりこみ用そば」や「そばの実のすいとん」等、新しいそばの利用法を提案しています。

季節により営業日が不定期になりますので、事前にご連絡ください。

販売形式 ▶ 店頭 応相談



主な取扱い品目  
そばむきみ、製粉(年間)  
おっきりこみ用生蕎麦(年間)



## ひまわりグループ

組合員数 8名

営業時間	9:00～15:00頃
定休日	月～金曜日、第2日曜日
H	P
住所	高山村尻高5-1
連絡先	TEL.0279-63-3754
Mail	
担当者	

味噌は、高山村産大白大豆と高山村産の米を使用し、麹から手作りしています。

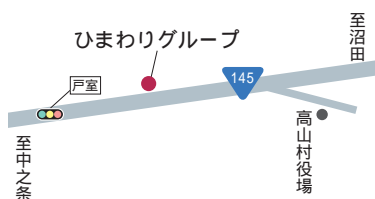
まんじゅうのあんは、国内産の小豆を使用した手作りのあんで、甘すぎずしっとりしたあんです。高菜は、高菜炒めを使用したふかふかの生地で、甘い物が苦手の人にも美味しく頂けます。

じり焼きは、手作り味噌を使用し、高山村産の季節の野菜を使った昔ながらのおやつです。

販売形式 ▶ 店頭 応相談



主な取扱い品目  
味噌(年間、750円/kg)  
いびきまんじゅうあん(年間、90円/個、50個以上～)  
いびきまんじゅう(高菜)(年間、110円/個、50個以上～)  
じり焼き(3個入り)(年間、230円/パック、10パック以上～)



## 農産物直売所 あがつまの里

出荷者数 130名

営業時間	8:00 ~ 17:00(12 ~ 3月は8:15 ~ )
定休日	年末年始(2週間程度)
H	P
住所	東吾妻町岩下947 - 1
連絡先	TEL.0279-67-2300 FAX.0279-67-2300
Mail	
担当者	水出 貴典

岩島駅前、国道145号沿いにある農産物直売所です。

安全で新鮮なものを多品目そろえることに心がけ、朝採り野菜や果実を中心に、消費者の立場に立って販売しています。中山間地域の特徴である昼夜の温度差を活かして、地元農家が心を込めて作った四季折々の野菜や果物が店頭に並んで楽しめます。また、地元産の農産物を使用して加工した、漬物・こんにやく・手作りまんじゅう等を販売しています。

販売形式 店頭 応相談



主な取扱い品目

りんご(9月~2月下旬)  
いちご(1月下旬~4月下旬)  
こんにやく(1月~6月)  
旬の野菜や果物、山菜  
まんじゅう(年間)  
りんごの加工品(ジャム、ジュース、チップス)(年間)



## 太田直売所

出荷者数 65名

営業時間	9:00 ~ 16:00
定休日	水曜・日曜
H	P
住所	東吾妻町植栗702 - 24
連絡先	TEL.0279-68-0141 FAX.0279-68-4141
Mail	
担当者	水野 邦治

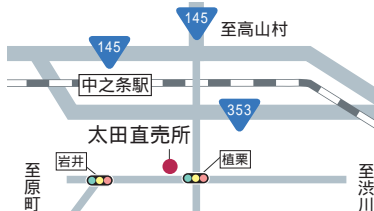
小さな店で大きなサービスを心掛け、地産地消の考えのもとに経営しています。特に「岩井米」を中心とし、精米もできる直売所です。「岩井米」は冷めても美味しいお米として大人気です。県外からのリピーターも増えています。「水仙の里みそ」は、地元の大豆と米を使用し、地元の学校給食にも提供しています。他にも、手作りこんにやくや漬物、りんご、いちご、トマトを取り扱っています。産みたて卵は、一年中人気です。

販売形式 店頭 宅配



主な取扱い品目

岩井米(年間)  
いちご(11月~4月)  
トマト(6月~10月)  
卵(赤玉、二黄卵)(年間)  
みそ(年間、700円/kg)  
りんご(9月~2月)  
しいたけ(年間)



# 折田農園

出荷者数 65名

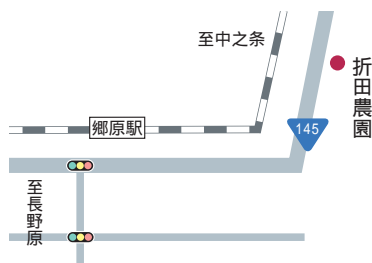
営業時間	9:00 ~ 19:00
定休日	無し
H	P
住所	東吾妻町郷原4-2
連絡先	TEL.0279-67-2049 FAX.0279-67-2049
M a i l	yamafugu-homp@salsa.ocn.ne.jp
担当者	折田

自慢の岩櫃こんにゃくは、自家栽培のこんにゃく(はるなくろ)生玉100%を、煮たてながら高温で練り上げ作った舌触り抜群のこんにゃくです。昔から言われている「山フグ」の名前のとおり、しなやかですばらしい舌ざわりをしています。煮物にしても味の浸透が凄く良いです。ある程度まとまれば、遠方への配達もしています。春夏は、キタアカリ(じゃがいも)とうもろこし、山うど、アスパラガス等、野菜も販売しています。

販売形式 店頭 宅配 郡内配達可 近隣配達可 応相談



主な取扱い品目  
 岩櫃こんにゃく(年間)  
 こんにゃくの味噌タレ(年間)  
 じゃがいも(8月~1月)  
 とうもろこし(8月~9月)



# 小宮農園

営業時間	8:00 ~ 17:00
定休日	不定休
H	P
住所	東吾妻町厚田1986-32
連絡先	TEL.0279-67-3171(自宅)・090-7426-9313 FAX.0279-67-3171(自宅)
M a i l	yasaiatake.kitaharuna@gmail.com
担当者	小宮 拓也

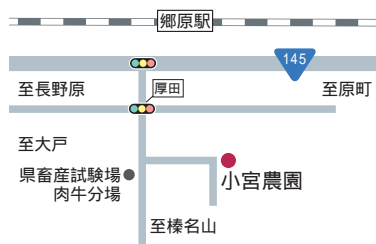
榛名の北面の標高600m以上の高原で野菜を栽培しています。ズッキーニは、農園の環境に最も適した作目で、品質の良いものができます。農薬は必要以上に使わず、堆肥をメインに、化成肥料も併用して栽培しています。

J A出荷を主にしていますので、店頭等での販売をご希望される方は、前日までにご連絡ください。

販売形式 店頭 宅配 応相談



主な取扱い品目  
 ズッキーニ(4月~9月)  
 アスパラガス(5月~9月)



## 中井農園

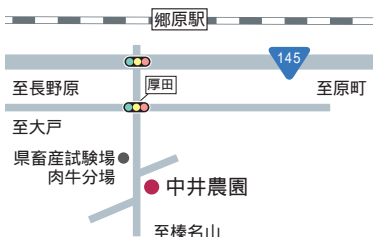
営業時間	特に定めていません
定休日	無し
H	P
住所	東吾妻町厚田1987 - 27
連絡先	TEL.0279-67-3234(自宅)090-2537-4026 FAX.0279-67-3234(自宅)
Mail	
担当者	中井 匡

標高800mの耕地で、地元の堆肥等の有機肥料を使い、品質にこだわって栽培しています。糖度が高く、美味しい野菜を作っています。

JA出荷を主にしていますので、店頭等での販売をご希望される方は、前日までにご連絡ください。



主な取扱い品目  
ズッキーニ(6月~9月)  
山うど(3月~5月)  
やまいも(11月~)  
ブルーベリー(大粒) (7月~8月)



販売形式 (店頭) (宅配) (相談)

## 高橋農園

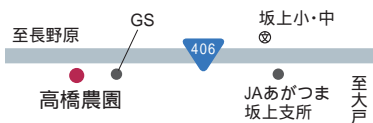
営業時間	特に定めていません
定休日	無し
H	P
住所	東吾妻町本宿3096
連絡先	TEL.0279-69-3959 FAX.0279-69-3959
Mail	takahashi.s48-t63@docomo.ne.jp
担当者	高橋 敏子

自家栽培のいちご、ぶどう、ブルーベリー、すぐり等をジャムに加工しています。また、水なすや満願寺とうがらし、まこもだけ、アイコトマト等の農産物をはじめ、干し柿、干しいも、漬物、まんじゅう、ようかん等の加工品を、地域の生産者と一緒に関東の温泉旅館で直売しています。

行者にんにくは、近年滋養強壯として人気です。すぐりジャムは、ルビー色のジャムで、酸味と色合いが楽しめます。いちごジャムは、自家産の章姫を使い、甘さを抑えた丸ごといちごジャムです。安心・安全な食材を届け、人との出会いを大切に、末長いお付き合いができればと思います。



主な取扱い品目  
いちごジャム(年間)  
すぐりジャム(7月~12月)  
行者にんにく(5月)  
干しいも(12月~5月)  
干し柿(12月~3月)  
アイコトマト(7月~10月)  
油豆(らっかせい) (11月~3月)  
マスクメロン(9月~10月)  
ブルーベリー(6月~7月)  
わらび(5月~6月)



販売形式 (店頭) (宅配)

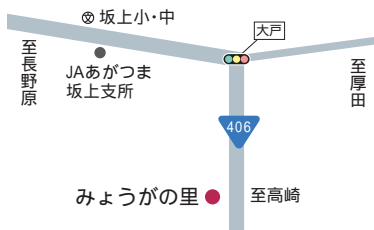
# 農産物直売所 みょうがの里

出荷者数 30名

営業時間	9:00～17:00 出来具合で変更あり)
定休日	木曜
H P	
住所	東吾妻町萩生1868
連絡先	TEL.0279-69-2523 FAX.0279-68-4858
M a i l	
担当者	小池 和子



主な取扱い品目  
有機野菜各種  
(ほうれんそう、こまつな、かぶ、だいこん等)  
特産野菜の加工品  
(はくさい、らっきょう、ごぼう、野沢菜等の漬物)  
米(年間) 赤飯(年間) もち(年間)  
団子(年間)



商標「さくや姫」で登録された米、野菜を販売しています。「さくや姫」という商標は、「みょうがの里」が位置する萩生地区の神社「浅間神社」に祭られている「木花開耶姫命(このはなさくやひめのみこと)」に由来します。

野菜は葉物を中心に、みょうが、とうもろこし、だいこん、トマト、いんげん等を販売しています。豊かな有機質を活かし高原の自然の中で育てた野菜は、甘みがあり美味しいです。

ブランド米「さくや姫」は、栽培講習会や土壌分析、食味成分分析などを実施し、安全・安心な美味しい米づくりに取り組む「萩生美味しい米づくり研究会」が生産しています。

販売形式 店頭 応相談

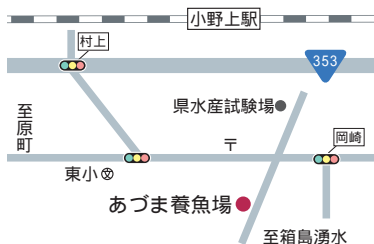
# あづま養魚場

営業時間	9:00～17:00
定休日	無し
H P	<a href="http://fish-azuma.com/">http://fish-azuma.com/</a>
住所	東吾妻町箱島1002
連絡先	TEL.0279-59-3621 FAX.0279-59-3623
M a i l	<a href="mailto:fa@fish-azuma.com">fa@fish-azuma.com</a>
担当者	池田 克彦



主な取扱い品目  
ギンヒカリ(年間)  
ニジマス(年間) ヤマメ(年間)  
イワナ(8月) アユ(6月～8月)  
コイ(年間)

箱島不動尊の樹齢400年といわれる大杉(御神木)の根元から湧き出す清水「箱島の湧水」は、日本名水百選に選ばれた湧水です。当養魚場では、その名水を利用して、最高級の鱒「ギンヒカリ」をはじめとするニジマスを中心に、渓流魚の女王として知られるヤマメや、幻の魚といわれるイワナ等を養殖し、魚屋さん・ホテル・旅館様に販売しております。メニューに新しく川魚をお考えの方や、個人のお客様もお気軽にご連絡ください。



販売形式 店頭 応相談



# ハルラン

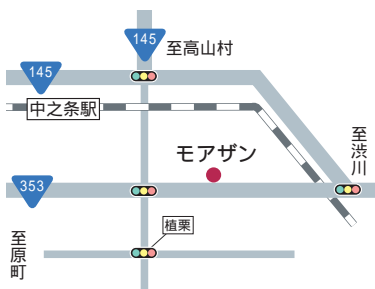
営業時間	8:00 ~ 17:00
定休日	無し
H P	<a href="http://www5.kannet.ne.jp/~haruran/">http://www5.kannet.ne.jp/~haruran/</a>
住所	東吾妻町大戸1599 - 1
連絡先	TEL.0279-67-3323 FAX.0279-67-3325
M a i l	haruran2@po1.kannet.ne.jp
担当者	萩原 勲



主な取扱い品目  
卵「結の玉子」ユイノタマゴ(年間)

当社が生産する鶏卵「結の玉子」は、ビタミンEが豊富（普通卵の5倍）で、飼料に国産米を使用し、安心・安全・信頼を食卓へお届けします。商品のコンセプトは、安全な玉子の生産農場と食卓を「結ぶ」、消費者の健康を願う生産者の思いを「結ぶ」、環境変動に拘わらず安定した供給を確保し、広く社会と「結ぶ」です。

中之条町のモアザンで、店頭販売しています。



販売形式 (店頭) (宅配) (郡内配達可) (近隣配達可) (応相談)

# フリーデン 北関東事業部

営業時間	9:00 ~ 17:00
定休日	土日・祝日
H P	<a href="http://www.frieden.jp">http://www.frieden.jp</a>
住所	前橋市力丸町482 - 2
連絡先	TEL.027-265-6910 FAX.027-265-6911
M a i l	m_kawaguchi@frieden.co.jp
担当者	川口



主な取扱い品目  
豚肉(やまと豚)セット、ロース、肩ロース、バラ、ウデ、モモ、ヒレ(年間)

「やまと豚」は、純国産豚にこだわり、直営牧場、提携牧場にて、血統や飼料、飼育環境等を徹底し、厳しい品質管理のもと飼育されています。肉質はきめ細かく、柔らか。脂肪に甘みがあり、風味も抜群。調理してもアクが出にくいなどが特徴です。「安全・安心」が生み出した「おいしさ」をお確かめください。提携牧場の大平牧場(東吾妻町)は、当事業部の豚肉の9割以上を生産している牧場です。

販売形式 (宅配) (応相談)

## ヤマギシズム生活榛名実顕地農事組合法人

営業時間	特に定めていません
定休日	無し
H P	
住所	東吾妻町大戸4781 - 19
連絡先	TEL.0279-69-3542 FAX.0279-69-2167
Mail	maurutamago@gmail.com
担当者	杉崎 浩章

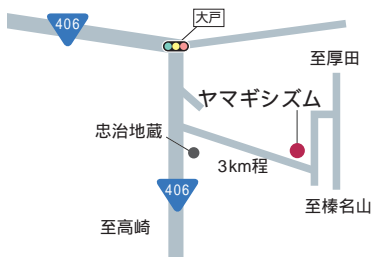
私どもの農場では、豚、鶏、野菜を生産し、主に首都圏へ年間を通じて出荷しています。「榛名有精卵」は、榛名山麓の大きな自然の中で、空気、日光を十分に取り込む平飼い鶏舎で日々の餌やり、集卵を手作業で行っている「自然と鶏と人がひとつになった卵」です。「榛名高原ポーク」は、食品副産物を使った自家配合飼料で育てた豚で、肉質と味と共に良く、特に脂肪分に旨さがあることから、東京の業者の方から高い評価を頂いています。

販売形式 ▶ 店頭 宅配 応相談



主な取扱い品目

平飼い有精卵 榛名有精卵 年間、450円/kg、240円/6個入、格外卵有り(価格応相談)  
豚肉 榛名高原ポーク 年間



## 生いもこんにゃくの小山農園

営業時間	8:00 ~ 17:00
定休日	水曜 月2回程度)
H P	http://www.koyama-nouen.com
住所	東吾妻町岩井849
連絡先	TEL.0279-68-3681 FAX.0279-68-3682
Mail	koyamanouen@k1.wind.ne.jp
担当者	小山 澄子

エコファーマーの認定を受け、環境に優しい農業生産方式の農園で栽培した生いもを100%使用し、「生ズリ」という昔ながらのこんにゃくの作り方で製品にしました。添加物や着色料を使っていないので、自然色、本物の美味しいこんにゃくが特徴です。風味や歯ごたえ、腰のある独特のこんにゃくの味を、どうぞお試しください。

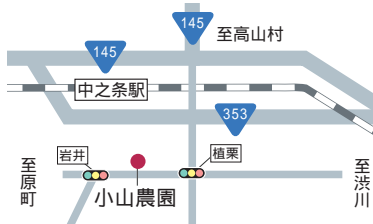
第48回~50回(H20~22年度)農林水産祭 農林水産大臣賞受賞を3年連続受賞しています。第50回農林水産祭の蚕糸・地域特産部門で天皇杯を受賞しました。

販売形式 ▶ 店頭 宅配 郡内配達可



主な取扱い品目

生いもこんにゃく各種 年間、260円/袋)  
お徳用大判板こんにゃく(年間、470円/袋)  
営業用小玉こんにゃく(年間、500円/kg)  
営業用白滝(年間、500円/kg)  
営業用中玉こんにゃく黒(年間、500円/kg)  
つきこんにゃく黒(年間、500円/kg)



# やすらぎの家 加工部

営業時間	10:00 ~ 16:00
定休日	水曜日
H	P
住所	東吾妻町箱島1031 - 1
連絡先	TEL.0279-59-3253 FAX.0279-59-3253
M a i l	
担当者	佐々木 はる

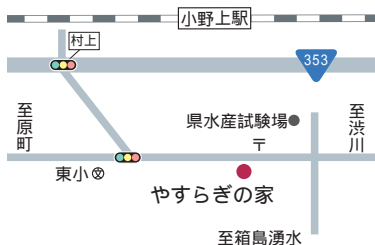
東吾妻町箱島「名水とほたるの里」やすらぎの家を拠点に、地元材料にこだわって加工品を作っています。長期保存できるようビン詰めにした商品もあり、地産地消の加工品作りに取り組んでいます。

「さんしょう煮」は、地元産山椒を使用し、梅干しは、地元産梅を使って、添加物を使用しないで製造しました。「手作り名水みそ」は、国産大豆と箱島の名水、地元産米こうじで仕込みました。

販売形式 店頭 宅配 応相談



主な取扱い品目  
 さんしょう煮(年間)  
 ふきのとう煮(年間)  
 梅干し(年間)  
 手作り名水みそ(年間)



岩島地区での麻の収穫(東吾妻町 三島)



水仙畑(東吾妻町 岩井)

## 幸の神いちごハウス(長野原園芸生産組合)

組合員数 6名

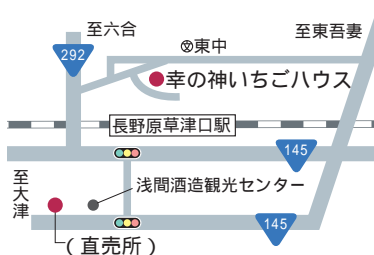
営業時間	9:30～16:30(12月～5月)
定休日	期間中無休
H	P
住所	長野原町長野原1150
連絡先	TEL.0279-82-2262 FAX.0279-82-2262
Mail	
担当者	加部 恒夫



主な取扱い品目  
いちご(やよいひめ、章姫(12月～5月))

平成22年9月からいちご栽培を始め、今年で2年目になります。6連棟ハウス2棟(22a)で、樹皮の培地を使用した高設栽培システム「いちごステーション」を導入し、群馬県育成品種の「やよいひめ」と、糖度が高く食味が良い「章姫」を栽培しています。毎年、減農薬の方針で栽培管理を徹底し、良いいちごを作っています。地域の人をはじめ、観光客にも積極的に売り込みたいと考えています。ハウスと直売所での販売で、観光もぎ取りは行っていません。

販売形式 ▶ 店頭 ▶ 応相談



## 豊田乳業

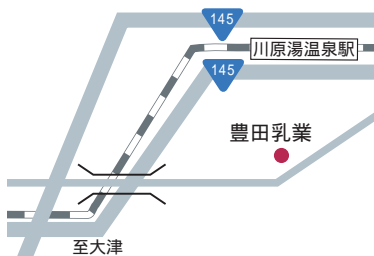
営業時間	8:00～17:00
定休日	無し
H	P
住所	長野原町川原湯538-2
連絡先	TEL.0279-83-2226 FAX.0279-83-2423
Mail	f9toaan191@docomo.ne.jp
担当者	豊田 利之



主な取扱い品目  
浅間高原牛乳(年間)  
トヨタヨーグルト(年間)

浅間高原牛乳は、豊田乳業オリジナルの成分無調整牛乳です。北軽井沢3.6牛乳は、北軽井沢産100%の生乳を殺菌処理した牛乳です。上品なデザインで都市部で人気があります。豊田乳業オリジナルのプレーンヨーグルトは、浅間高原、北軽井沢管内の新鮮な生乳を原料に使用した、食品添加物を一切使用していない、ほんのり甘いヨーグルトです。

販売形式 ▶ 店頭 ▶ 応相談



# やまこきのご園

営業時間	8:00 ~ 17:00
定休日	水曜日
H P	<a href="http://www8.ocn.ne.jp/~yamako/index.html">http:// www8.ocn.ne.jp/~yamako/index.html</a>
住所	長野原町応桑2062 - 4
連絡先	TEL.0279-82-2533 FAX.0279-85-2570
M a i l	
担当者	小林 秀幸

きのこの生産、卸し、販売をしています。

また、お客様のご要望により、生産可能なきのこをお作りします。シーズンにより色々なきのこを取り扱っています。まいたけは、第12回群馬県キノコ品評会のまいたけ部門で金賞を受賞しました。しいたけは、季節により種類を変えてお届けします。用途に応じて各種等級・サイズを揃えています。

販売形式 店頭 宅配 近隣配達可 応相談



主な取扱い品目  
 まいたけ(年間)  
 しいたけ(年間)  
 しめじ(年間)  
 なめこ(年間)  
 その他、季節に応じて色々なきのこを取り扱っています。



キャベツ畑(嬬恋村 田代)



浅間牧場(長野原町 北軽井沢)

## 浅間高原市

出荷者数 3名

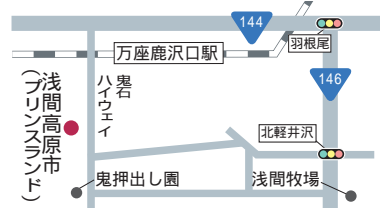
営業時間	9:00～17:00(7月下旬～8月下旬)
定休日	期間中は無休
H P	
住所	孺恋村鎌原プリンスランド内
連絡先	TEL.0279-96-1256(孺恋村役場内) FAX.0279-96-1979(孺恋村役場内)
Mail	yosiya-u@vill.tsumagoi.gunma.jp
担当者	孺恋村役場農林振興課

避暑客で賑わう別荘地内で、孺恋村の特産キャベツをはじめとした高原野菜を直売しています。常に新鮮でおいしい農産物の提供を心掛け、浅間高原の夏の風物詩として知られています

販売形式 (店頭) (宅配) (応相談)



主な取扱い品目  
 キャベツ(7月下旬～8月下旬)  
 とうもろこし(7月下旬～8月下旬)  
 トマト(7月下旬～8月下旬)  
 ブルーベリー(7月下旬～8月下旬)  
 まんじゅう加工品(7月下旬～8月下旬)  
 味噌加工品(7月下旬～8月下旬)  
 ジャム(加工品)(7月下旬～8月下旬)



## 海野農園

営業時間	9:00～17:00(要確認)
定休日	無し
H P	
住所	孺恋村田代108
連絡先	TEL.0279-98-0041 FAX.0279-98-0685
Mail	
担当者	海野 西五郎

自然環境が本来持つ力を活性化させることにより、化学肥料や農薬に頼らない農業を行っています。とうもろこし、トマト、キャベツ等の野菜の収穫体験やブルーベリー等の収穫体験を行っており、好評です。



主な取扱い品目  
 キャベツ(7月末～10月末)  
 とうもろこし(8月～9月)  
 ブルーベリー(7月末～8月)  
 ルバーブ(7月末～10月末)  
 ツルニンジン(鉢植え)(7月末～10月末)  
 季節物につき、要確認。



販売形式 (店頭) (宅配) (応相談)

国道144号線からパノラマライン北ルート北へ約600m

## 羽生田農園

営業時間	9:00～17:00(7月中旬～10月まで営業)
定休日	期間中無休
H	P
住所	孺恋村千俣149㉔(自宅)
連絡先	TEL.0279-96-1372 FAX.0279-96-0572
M a i l	
担当者	羽生田 秀利

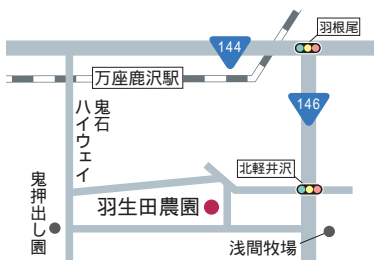
標高1000mの高原から、量より質、形より味にこだわり、直売専門の農家として、多品目の野菜を生産し北軽井沢別荘地内の羽生田売店で販売しています。別荘地の方からは、お土産や宅急便での発送を多く承っています。また、近隣のホテルの朝市やレストランへの配達もしています。

取扱い期間は、天候等により変わります。近年、都内の直売所からの引き合いも多く、品不足の事があるので、事前にご連絡ください。

販売形式 店頭 宅配 近隣配達可



主な取扱い品目  
 とうもろこし(7月末～9月末)  
 キャベツ(7月～) トマト(7月中旬～)  
 モロッコいんげん(7月末～)  
 なす(7月末) きゅうり(7月～)  
 スズキーニ 乾草椎茸(5月中旬～)



## 鱒谷養魚場

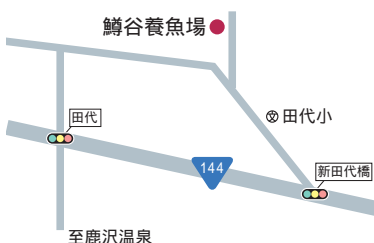
営業時間	8:00～17:00
定休日	無し
H	P
住所	孺恋村田代1233
連絡先	TEL.0279-98-0142 FAX.0279-98-0590
M a i l	
担当者	戸部 匡

孺恋村田代地区で、標高1000メートル以上の高原に湧出する清冽な水を使って、ヤマメ、イワナ、マスの完全養殖を行っております。当養殖場は、我が国で初めてヤマメの完全養殖に成功した養殖場です。孺恋村周辺のヤマメは、吾妻川の水が強酸性であることから、サクラマスとの交雑の機会が無く、純系のヤマメとして有名です。「孺恋やまめ」は、ほど良い身の締まりと、淡い風味で皆様から御好評を頂いております。当養殖場では、鮮魚のほか燻製加工も手がけ一般消費者への販売も可能です。事務所へこられるか、電話でお問い合わせのうえ、ご注文を受けさせていただきます。

販売形式 店頭 応相談



主な取扱い品目  
 ギンヒカリ(年間)  
 ヤマメ(年間)  
 イワナ(年間)



## つまごい竹の子グループ 加工所

組合員数 8名

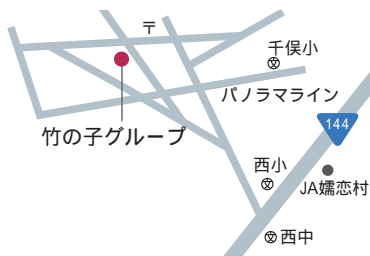
営業時間	8:00～17:00
定休日	月曜
H P	
住所	孺恋村千俣1870
連絡先	TEL.0279-96-1080 FAX.0279-96-1080
M a i l	
担当者	千川 シズ子

土作りからこだわり、高冷地に向く品種を選定して、大豆を生産しています。豆腐は、孺恋村産の大豆と天然にがりを使用して、毎日、朝早くから作っています。納豆も孺恋村産大豆を使用し、2日間かけて仕上げています。平成15年からは学校給食に提供し、孺恋村の子供たちに本物の味作りを体験してもらうため、食農教育の一環として小学校等で豆腐作りを指導しています。

販売形式 店頭 宅配 郡内配達可 応相談



主な取扱い品目  
 パラギ湖豆腐(年間)  
 パラギ湖納豆(年間)  
 おから(年間)



## 丸山農園漬物本舗

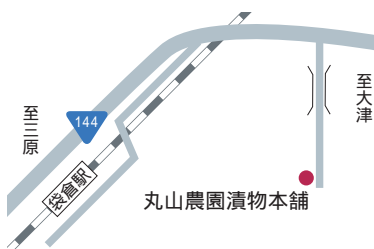
営業時間	8:00～18:00
定休日	無し
H P	
住所	孺恋村袋倉514
連絡先	TEL.0279-97-3300 FAX.0279-97-3300
M a i l	
担当者	丸山 みち子

およそ30年前から自家農園の食材を使ったキムチ漬けの製造、販売を行っています。「土づくり」「野菜づくり」「手づくり」の3つのこだわりを持って、自宅敷地内に加工場、直売所を併設し、「キムチの郷」として、6種類のキムチ漬けを製造販売しています。キムチ漬けは、「ぐんまの1社1技術」に認定され、ぐんま産地消費推進店でもあります。現在、吾妻郡内のホテルや小売店の他、宅配で全国に発送しています。また、「むらからまちから館」(東京都)でも常置商品として販売しています。

販売形式 店頭 宅配 近隣配達可 応相談



主な取扱い品目  
 キムチ漬け  
 (キャベツキムチ、白菜キムチ等)年間  
 (きゅうりキムチ、だいこんキムチ等)6月下旬～10月下旬)





## 渡辺牧場直売所

営業時間	9:00～17:00(冬期間休業)
定休日	木曜、5～7月不定休。夏休み期間無休。
H P	<a href="http://scty.net/watanabe-farm/">http://scty.net/watanabe-farm/</a>
住所	草津町前口131-25
連絡先	TEL.0279-88-2795 FAX.0279-88-8918
M a i l	
担当者	渡辺 恵一

動物たちとふれあえる観光牧場です。牛乳とソフトクリームがお勧めです。7月中旬よりブルーベリー狩りやじゃがいも掘り体験ができます。

牧場内の直売所では、高原野菜を直売しています。日により収穫量に変動があるので、事前にご相談ください。



主な取扱い品目

ブルーベリー(7月～8月)  
とうもろこし(8月～9月)



販売形式 店頭 応相談



湯畑(草津町 草津)



コマクサ(草津町 本白根)

# 募集「ぐんま地産地消推進店」 および 「ぐんま地産地消協力企業・団体」 しています

群馬県では「県産食材を使っています」というこだわりを持って県産の食材を取り扱っているお店や企業・団体を、「ぐんま地産地消推進店」及び「ぐんま地産地消協力企業・団体」に認定・登録し、地産地消をPRしています。

## 「ぐんま地産地消推進店」

### 対象店

群馬県内において営業し、群馬県産農産物（農産加工品を含む）を販売又は活用している小売店、飲食店、ホテル、旅館、惣菜店等

### 登録要件

- ・概ね年間を通して、県産農産物を販売、又は食材として活用すること。
- ・地産地消について特徴的な取り組みをしていること。
- ・県産農産物の販売又は活用を、今後も増やしていこうという意欲があること。

## 「ぐんま地産地消協力企業・団体」

### 対象企業・団体

群馬県産農産物（農産加工品を含む）を取り扱っており、登録要件に該当する企業及び団体

### 登録要件

- ・食品製造業者、飲料製造業者・・・県産農産物等を主原材料とした商品を製造・加工しており、今後も積極的に県産農産物等の利用拡大に取り組み意欲があること。
- ・卸等流通業者・・・・・・・・・・・・・県産農産物等を県内企業へ概ね年間を通じて流通させており、今後も積極的に県産農産物等の流通拡大に取り組み意欲があること。
- ・企業・病院・福祉施設等の給食等運営事業者・・・県産農産物等を主たる食材とした給食等を概ね年間を通じて提供しており、今後も積極的に県産農産物等の利用拡大に取り組み意欲があること。
- ・その他事業者・・・・・・・・・・・・・県産農産物等を概ね年間を通じて利用しており、今後も積極的に県産農産物等の利用拡大に取り組み意欲があること。

### 申請方法

「ぐんま地産地消推進店認定申請書」又は「ぐんま地産地消協力企業・団体登録申請書」に必要事項を記入し、郵送・持参等により県庁蚕糸園芸課に提出してください（申請書は、県のホームページからダウンロードできます）

### 受付期間

随時（ただし、認定は年4回程度になります）

### 地産地消推進店、協力企業への支援

- ・推進店、協力企業・団体グッズの配布（認定証、のぼり旗等）
- ・県のホームページ及び広報誌等における推進店及び協力企業・団体の広報宣伝
- ・地産地消に関する資料や各種会議・研修会のお知らせ等を提供
- ・届出により店舗・企業等のパンフレットや広告、商品にぐんま地産地消シンボルマーク&キャッチフレーズを使用できます。

その他、詳しくは群馬県ホームページ <http://www.pref.gunma.jp> をご覧ください

トップページ > 雇用・産業 > 農業・林業 > 農業生産振興・流通販売対策 > 地産地消・消費拡大 > 「地産地消推進店」（または「地産地消協力企業・団体」）



群馬県農政部蚕糸園芸課消費拡大係

〒371-8570 前橋市大手町一丁目1番1号

TEL.027-226-3131 FAX.027-243-7202

E-mail:sanshien@pref.gunma.lg.jp



発行・お問い合わせ先

群馬県吾妻県民局吾妻農業事務所

〒377-0424 中之条町大字中之条町 664

TEL.0279-75-2311 FAX.0279-75-6872

E-mail:aganou@pref.gunma.lg.jp