



## ご当地グルメの代表格「上州太田焼そば」

横手やきそば(秋田県)、富士宮やきそば(静岡県)とともに「日本三大焼きそば」のひとつ。のびにくく、安くてボリュームがあるので工場働く人々が好んで食べたことから広まりました。

太田市内には数多くのお店があり、地元の人々に親しまれています。



## ご当地グルメも粉食がいっぱい

### ●「パスタの街」として知られる高崎市

人口当たりのパスタ店が全国的にも多いといわれる高崎市。毎年11月頃に、市内のイタリア料理店などがパスタの味と魅力を競い合うイベント「キングオブパスタ」が開催され、出場各店舗が地元産の食材を使った自慢のメニューを提供し、来場者の投票で「キング」を決定しています。



### ●シロップやカレー粉が隠し味

#### 「伊勢崎もんじゃ」

浅草から東武伊勢崎線を経由して伝わったといわれる「伊勢崎もんじゃ」。昔は、うどんを打つ際に、子どもたちのおやつとして打ち粉を水で溶いてしょうゆをたらして焼いたとか。伊勢崎もんじゃは駄菓子感覚が特徴で、イチゴシロップを加えた「アマ」とカレー粉を加えた「カラ」のほか、両方を加えた「アマカラ」があります。



### ●これぞ故郷の味！沼田名物「だんご汁」

小麦粉を練って丸めてちぎっただんごを季節の野菜と一緒に煮込んだ鍋料理で、「おつみ」「すいとん」とも呼ばれます。古くからおなじみのこの郷土料理を、名物としてブランド化したのが「沼田だんご汁」。沼田市内のだんご汁推奨店では、しょうゆ味や味噌味、洋風と、お店ごとに違う味を楽しむことができます。



## 群馬県は「すき焼き応援県」宣言 ～県産食材の消費拡大を目指して～

国内で初めてEU(欧州連合)に輸出が開始された上州和牛や、生産量全国1位のこんにゃく、全国的にも知名度の高い下仁田ネギ、生産量上位の生しいたけ、しゅんぎくなど、群馬県は「すき焼き」に必要なすべての食材が県産で揃います。



これらをはじめとした県産食材の消費拡大を図るため、「すき焼き応援県」を宣言しました。

オール県産食材で食べられる「すき焼き」を、県民のみなさんと、本県のおもてなし料理として確立し、すき焼き大好きの輪を広げるため、「ぐんま・すき焼きアクション」をすすめています。



## 県民に愛され続ける「焼きまんじゅう」

群馬県民ならだれでも知っているけれど、県外の人にはほとんど知られていないのが「焼きまんじゅう」。まんじゅうを竹串に刺し、濃厚な甘味噌ダレを裏表に塗って焼き、焦げ目を付けたもので、起源は江戸時代の末ごろといわれています。古くは「味噌付けまんじゅう」と呼ばれていましたが、「味噌を付ける」というのはあまり良い意味でないということで、昭和初期には今の「焼きまんじゅう」という呼び名が定着しました。

県内全域に数多くの店舗があり、タレの味や焼き方は各店独特の秘伝があります。専門店だけでなく、群馬のお祭りの屋台には欠かせない、群馬名物の代表格です。



## 海なし県・群馬ならではの「川魚文化」

海なし県の群馬では、川魚は昔から貴重なタンパク源でした。上流ではイワナやヤマメ、中流ではアユやウグイ、下流ではコイやウナギなどが捕れ、漁法や料理法も工夫され、ごちそうとして食卓に上りました。

県東部の水郷地域では、ナマズやフナなどさまざまな川魚料理が水郷の伝統的な食文化として根付いています。



ナマズの天ぷら