



『ひめラボ^{タイム}時間』 高山村の伝統野菜「高山きゅうり」 紹介動画を公開しました！

吾妻郡高山村の農家で何世代にもわたって受け継がれてきた伝統野菜「高山きゅうり」。
今回、群馬県産農畜産物のブランド化を考える女子会「ひめラボ」では、普通のきゅうりとは少し違う「高山きゅうり」の魅力を生産者さんに伺ってきました。生で食べるだけでなく、炒め物や煮物など、幅広く料理に使える高山きゅうり。ご家庭で楽しんでいただけるいろいろなレシピもご紹介します。

1. 動画概要

今回テーマ「高山村の伝統野菜「高山きゅうり」」 計3本配信予定

(1) 第1回 「高山きゅうり」ってご存じですか？



吾妻郡高山村の伝統野菜「高山きゅうり」はご存じですか？
普通のきゅうりとは少し違う、村の農家で何世代にもわたって大切に受け継がれてきた「高山きゅうり」の魅力をご紹介します。

(2) 第2回 「高山きゅうり」はココで買えます！ ※順次公開

「高山きゅうり」ってどこで買えるの？

地元野菜の集まる、道の駅「中山盆地」の直売所を訪ねてみました。

この道の駅は日帰り温泉や公園、田んぼアートなど、高山村の自然も満喫できる場所なんです！

(3) 第3回 「高山きゅうり」の美味しいレシピ♪ ※順次公開

「高山きゅうり」は漬け物や和え物はもちろん、揚げ物、煮物、炒め物など幅広く料理に使える食材なんです。ひめラボおすすめのレシピをご紹介します！

2. 掲載場所

YouTube 群馬県公式チャンネル「tsulunos」

<https://www.youtube.com/c/tsulunos>



ひめラボ ホームページ

http://www.aic.pref.gunma.jp/etc/hime_lab0/index.html



3. 参考 - 群馬県産農畜産物のブランド化を考える女子会（通称：ひめラボ）について -

群馬県では、群馬県産農畜産物の販売戦略、イメージアップ戦略の検討や情報発信といった取り組みに、女性ならではの発想を活かしていくため、生産から流通、消費といった各分野で県農業に積極的に携わる多彩な顔ぶれの女性に参画していただき、「ひめラボ」を結成して活動しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

