

『すき焼きと群馬の食材』

ご出演: 全国農業協同組合連合会 群馬県本部
県本部長 須藤邦彦 様

◆「すき焼きプロジェクト」

群馬県は、豊かな風土に恵まれた食材の宝庫で「すき焼き」に必要な食材を全て揃えられる『すき焼き自給率100%』の県です。

丹精込めて肥育された「上州牛」は、高い衛生基準をクリアし、アメリカをはじめ輸出先が拡大されています。国内では初めて、ヨーロッパに輸出されるなど、今では国際的な知名度が高まっています。



また、群馬の代表産品であり、全国第1位の「こんにゃく」を原料とする「しらたき」や「糸こんにゃく」、トロツとした食感と甘味が人気の「下仁田ねぎ」、生産量上位の「生しいたけ」や「しゅんぎく」など、「すき焼き」とおして、群馬県食材の魅力を全国のみなさまにお伝えしたいです。

◆群馬県の農業の特徴

標高10mから1,400mにわたって広範囲に分布する耕作地と、利根川水系の豊富な水資源や長い日照時間に恵まれた自然条件のもと、首都圏に近い立地条件を活かして、多彩で多様な農業が高い生産技術によって営まれています。

主な作物は、伝統的な米麦や特産のこんにゃくをはじめ、古くから畜産や野菜の生産も盛んです。その産出額は群馬県の約8割を占めており、首都圏を中心に全国各地へお届けしています。

◆安全安心の農畜産物

生産する「食材」は安全・安心が大前提です。JAグループ群馬の安全・安心に対する取り組みをご紹介します。まず、「上州牛」は、牛トレサビ法やHACCP（ハサップ）といった国内外のたいへん厳しい基準に従い、極めて安全性の高い枝肉を生産しています。また、県内のJAに出荷される農産物も同様です。生産履歴の記帳や、出荷前の安全性チェック、さらに、定期的に残留農薬の自主検査も実施しています。それぞれに、安全・安心の確立に努めています。

難しい話しになってしまいましたが、群馬県の食材はどれも安全で品質が高く、美味しい食材なので、皆様には安心して群馬県産食材を使った「上州のすき焼き」をお楽しみいただければ、嬉しいです。



一番搾り 群馬づくり
地域限定 10月12日発売



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。キリンビール株式会社