

下仁田ネギ

下仁田で最も有名な農産物の 1 つは、真冬に収穫最盛期を迎える下仁田ネギです。下仁田の多くの作物と同様に、この野菜は地元のアルカリ性土壌でよく育ちます。成長するまでに時間がかかるので、下仁田周辺の畑では季節毎に、ネギの生育をみることができます。

下仁田ねぎは、日本で栽培されている他の長ネギに比べて太くて短いことから、長ネギの「王様」と言われています。江戸時代の文献には、下仁田ねぎがあまりにも美味しく、大名に珍重されていたため、一日でも早く届けて欲しいために、買い手がいくらでもお金を払っていたことが記されている。特に加熱料理をすると、他の品種のネギよりも甘みが増すネギです。冬の間、地元の旅館や飲食店では、薄くスライスした肉や野菜、そして下仁田ネギを入れたすき焼き鍋をよく提供します。

下仁田ねぎを使った商品は、ねぎ味噌からねぎ味のおせんべいまで、地元のお店で販売されています。

こんにゃく

下仁田は、日本のこんにゃくの首都として広く知られています。こんにゃくは、蒟蒻の球根から加工されたゼラチン状の食品で、悪魔の舌としても知られています。この植物は何世紀も前に中国から日本に紹介され、当初は、漢方薬として使用されていました。下仁田の砂っぽくアルカリ性の土壌で育ちます。約 250 年前に根を食品に加工する方法が発見されると、それはこの地域の主要な作物になりました。

加工は、根を薄くスライスし、スライスを乾燥させてから粉末に粉砕することから始まります。粉末を水で溶き放置した後、水酸化カルシウムを溶かした水を加え混ぜることにより、不溶性のゼリー状にしたものです。しばしば天然色素が加えられ、そして形を整えるためにゆでられます。

完成品を提供するには、大量の収穫が必要です。約 100 グラムの根は約 8.4 グラムの粉末を生成します。100 グラムの粉末で約 3.5 キログラムのこんにゃくを作ることができます。

こんにゃくは、しっかりとしたブロックとして販売されているものと、麺類として販売されているものがあります。煮物の具材として人気があり、おでんの具材としてよく食べられます。消化を助け、デトックス効果もあり、低カロリーなので人気のダイエット食品です。

最近の新しい開発は、地元の観光店でコーンで食べることができるこんにゃくアイスクリームです。通常のアイスクリームほど甘くなく、溶けにくいのが特徴です。

地元のスタジオで 90 分のこんにゃく作り体験ができます。（年末年始を除く週末のみ、電話またはメールで日本語での予約が可能です）

0274-67-7500

info@shimonitatown.com

桑の葉

蚕の飼育は、20 世紀半ばまで下仁田とその周辺を含む群馬県の主要な家内工業でした。蚕は桑の葉を食べるので、地元の農家は下仁田の砂質土壌で育つ桑を育てるのが一般的でした。第二次世界大戦後に絹の生産が減少したとき、桑の茂みを栽培している農家は、桑のための他の用途を見つけるか、または作物を変更することを余儀なくされました。

桑の葉には、よく知られているいくつかの健康促進特性があります。カルシウム、鉄、カリウム、マグネシウムやポリフェノールの抗酸化物質が含まれています。また、血糖値を下げることもわかっています。

神戸隆介氏は、祖父が育てていた桑の葉が持つ健康効果を理解していました。現在、彼は 25,000 の有機桑の畑を維持しており、そこから乾燥し、粉末にした桑の葉を生産しています。その製品は人々が食べやすいように考えられており、さまざまな楽しみ方ができます。

桑の葉の粉は、抹茶の粉のようにお茶を作ったり、アイスクリームやその他のお菓子の味付けに使用できます。抹茶とは異なり、カフェインは含まれていません。また、おいしい料理の風味付けにも使用でき、例えばグリーンカレーのほうれん草の代わりにも使えます。タピオカの代わりに地元の蒟蒻玉を使った桑の葉の泡茶は、完全なる下仁田産の健康食品です。