

■表紙「たまごかけご飯セット」

-table of contents-

- ■巻頭特集「群馬のごちそうたまごかけごはん」
- ■群馬のおいしい贈り物「草津町」
- ■レトロ探訪「あつあつかあさん弁当(伊勢崎市)」 ■駅からはじめるまち歩き「東武鉄道・板倉東洋大前駅」
- ■読者プレゼント



※「たまごかけごはんの日」は、日本たまごかけごはんシンポジウム実行委員会により制定。2005年10月30日に「第1回日本たまごかけごはんシンポジウム」が開催されたことにちなむ

おいしいお米を探して

雪ほたか

**2** 0278-25-3331

かわばファーム 匯 川場村谷地甲2707

III http://www.yukihotaka.jp

kawaba.farm@gmail.com

道の駅川場田園プラザ

※令和7年度産新米は9月20日ごろ発売予定

https://denenplaza.co.jp/shopping/farmers\_market

匯 利根郡川場村萩室385 **2** 0278-52-3712

営 9:00~18:00 体 無休

値 川場村生品2670 川場村ライスセンター内

HP https://www.facebook.com/kawaba.farm

雪ほたか米・かわたまはこちらで買えます!

たまごかけごはんに合う醤油は?

数々の受賞歴を誇る「幻のおいしさ」 ブランド米「雪ほたか」生産者 小林仁志さん

新米の季節が待ち遠しい

昔から稲作が盛んな川場村で作られるコシヒカリ「雪ほた か」は、武尊山から湧き出るミネラルをたっぷり含んだ天然水 と、生産者の丁寧な管理により大切に育てられている。以前 は一般には流通しない「幻のお米」といわれており、宮中行 事の新嘗祭で天皇皇后陛下に新米を献上したことでも知られ る。近年は市場に出回るようになり、そのおいしさから同村の ブランド米として国内のみならず、世界で高い人気を誇る。 「雪ほたか」に所属する生産者の小林仁志さんは、「米・食 味分析鑑定コンクール国際大会」で、2024年には主要部門 である国際総合部門金賞を4年連続8回目の受賞。高品質な 国産米を高価格で販売する「世界最高米」には3度選定され た実力を持つ。大学卒業後に帰郷し、祖父の跡を継いで就農。 約1ヘクタールだった作付面積は、25年で約11ヘクタールま で拡大した。雪ほたかに加え、暑さに比較的強く大粒でもつ

1.小林さんが作る「雪ほ

たか」と雪ほたか育ちの

卵「かわたま」2.雄大な

武尊山を望む広大な田

んぼ 3.「今年の新米も 期待できる」と小林さん

4.自宅の壁には賞状が

雪ほたかに合う卵づくりのためたどり着いた純国産鶏「岡崎お うはん」を飼育し、雪ほたかを混ぜた独自飼料を与える。黄 身が大きく濃厚な味わいで、卵かけご飯に最適だ。ぜひ雪ほ たかと共に味わいたい。

ちりとした新品種「ゆうだい21」も栽培。新しい川場村の米と

して注目されている品種だ。「川場村は水に恵まれ、昼夜の寒

暖差がある標高など、米作りに向いている」と小林さん。「基

本は忠実に、さまざまなことを工夫し試しながら日本一のブラ

小林さんは養鶏を手掛けるかわばファームの代表でもある。

ンドを目指す」と力を込める。

道の駅くろほね・やまびと 朝たまごはん 500円

地場のおいしいたまごかけごはん

早起きしてでも食べたいお得なモーニング 群馬県から栃木県日光市へと抜ける国道122号線沿いにあり、 ツーリングやドライブを楽しむ人が多く立ち寄る。朝限定の「朝たま ごはん」は、黒保根地区にある神山養鶏場の天然ミネラル卵が贅 沢に2個味わえる。黄身、白身ともにハリがありコクと甘みたっぷりで、 黒保根産米とよく合う。日本一醤油 (みどり市) の「タマゴかけ醤油」 をかけて召し上がれ。みそ汁、直売所で人気の「燻り大根ぬか漬け」 が付いて500円と格安なのもうれしい。提供時間は9時半から10時 20分まで。10時半の食堂オープン以降は、小鉢などがついた定食 の「たまごかけごはん」(800円)がある。

食堂でたまごかけごはんを味わってから

直売所で卵を買っておうちでも楽しもう。

1.朝たまごはんを目当てに訪れる人もいる人気メニュー 2.古民家の雰囲気で落ち

道の駅くらぶち小栗の里

卵かけごはん(白)680円/(赤)650円

好みで選べる2種類の卵と野菜がたっぷり

田園風景が広がる国道406号沿いに立ち、地元のスギ材を使っ

た蔵造り風の建物が目印。駅名は倉渕ゆかりの幕臣・小栗上野介

忠順にちなむ。食堂では同地区産の卵が2種類から選べる「卵かけ

ご飯」を用意。「白」は農園めぐるの平飼い自然養鶏の有精卵で、

黄身は淡い黄色。卵特有の臭みがなく、サラッと食べやすい。「赤」

は三喜鶏園の濃い黄身の色と濃厚な風味が特長の卵で、ビタミン

D・Eが豊富。醤油とだし醤油があり、醤油にはわさびを加えて味

の変化を楽しむのもおすすめ。卵に合うようかために炊いた倉渕産

着く店内 3.天然ミネラル卵とタマゴかけ醤油は直売所で購入できる

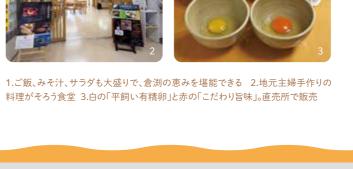


道の駅くろほね・やまびと

図 9:00~17:00(朝メニュー9:30~

10:20、食堂10:30~14:30)

匯 桐生市黒保根町下田沢91-4 20277-96-2575



おいしい卵を探して

米そのものも美味。みそ汁やサラダで野菜もたっぷり取れる。 道の駅くらぶち小栗の里 匯 高崎市倉渕町三ノ倉296-1 **2** 027-384-8282 置 9:00~18:00(食堂11:00~14:00) 佛 第2木曜

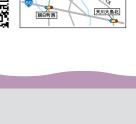








9:Deli-J



い卵は、濃口醤油や熟成期間の 長い再仕込醤油とたまり醤油を。 濃口醤油は卵とのバランスが良 く、再仕込醤油とたまり醤油は 重厚感が加わる。たまごかけご はん専用のだし醤油も、カツオ、 昆布、椎茸など、地域によって だしの種類が異なり個性がある。 卵に合わせて醤油との相性を比 較してみるのもおもしろい。





にある自然恵みファームズ。1997年に沼田市のパイロット事業 としてスタートした「子持自然恵農場」から、2023年に自然養

鶏技術とノウハウを受け継ぎ、「子持生命卵」の生産販売をす る。代表の田中崇士さんは「鶏の生理生態を知り、鶏の立場

で自然の摂理に則った養鶏を営む」という。安心安全で生命

力が強く、格別のおいしさを誇る平飼い有精卵は、黄身にコク があり、白身はしつかり。生卵特有の臭みはなく、うまみが強 く濃厚でありながら後味がすっきりしている。一度食べたら忘 れらず、全国に多くのファンを持つのも納得だ。 鶏舎は日光が隅々まで届く南向きで、四季を通して通気性が 良い構造になっている。床には土の上に腐葉土やわらを敷き、 鶏が撹拌することで排泄物と微生物が混ざり分解促進され、 悪臭や雑菌が発生しない清潔な環境に。また、「鶏が食べた もの全てが卵に反映される」と考え、自家配合飼料にこだわる。 自家栽培と群馬県産を主としたトウモロコシ、熊本県産天然カ ツオ粉、沖縄県産ヤエヤマクロレラ、北海道産真昆布など、 全国各地から厳選し取り寄せた素材20種以上を配合。飲み 水は子持山の深層地下水を流水で与える。鶏への深い愛情を 感じずにはいられない。 卵は農場やオンラインショップのほか、高崎市のスーパーま るおかやJR上毛高原駅のイヌワシストアなどでも購入可能。農 場見学も受け入れているので、ぜひ足を運んで。









景に、鉱毒を沈殿させる対策と河川の洪水 被害を軽減する目的で造成された。広大な ヨシ原と貴重な動植物が数多く確認され ており、2012年にラムサール条約湿地(国 際的に重要な湿地)に登録された。 駅から徒歩5分ほどの「わたらせ自然館」 では、渡良瀬遊水地の植生や生態系の紹 介、300種を超える昆虫の標本を展示。レ ンタサイクルもあり、双眼鏡を借りて遊水 地でのバードウォッチングもおすすめだ。 43:Deli-J·中毛

駅から徒歩で約30分 施設内にあるさくら食堂名物「なまず天 定食」は、周辺地域の養殖ナマズを使用。 クセがなくふわっとした食感の白身部分 を揚げたナマズの天ぷらが2個、野菜とエ ビのかき揚げ、味噌汁とご飯に漬物付き。 ナマズの天ぷらは単品販売やテイクアウ トも可能で、連休には売り切れることも ある人気メニュー。 **住** 埼玉県加須市小野袋1745-1 **電**0280-62-5555 営10:30~15:00(L.O.14:30) 休木曜



紀文「The SURIMI」

QU0カード(1,000円分)

カニカマは海外で「SURIMI」と呼ばれ親

しまれている。「オシャレに楽しく、料理をパッ と華やかにする」をコンセプトにした「The

郵便はがきに、住所(郵便番号)・氏名・年齢・

性別・職業・電話番号・ご希望のプレゼント番号 とアンケートの回答をご記入の上、下記までお送

SURIMI」新発売を記念してプレゼント。

株式会社紀文食品お客様相談室

りください。

TEL.0120-012-778(平日9:00~17:00)

3 名様

イソフォメー











野口陽貴 写真 (株)創美社 副編集長 前橋市新前橋町17-17 石井智也 小池美波留 配布 上毛新聞取扱販売店 027-252-4151代 今井智規 富永麻美 編集委員 印刷 (株)JOETSU 長田るみ子 都筑千春 又吉航平 小暮未緒 Deli<sup>2</sup>J 2025.10月号 本誌掲載の記事・写真・地図等のデータについて無断転載・複製を禁じます。

大島央暉

TEL.0120-17-8651 スパリゾートハワイアンズ 4 ペア入場券(8,240円相当) 10月1日から31日までの期間限定で「群 馬県民感謝月間」を実施。群馬県内在住の 人を対象にした特典で、日帰り施設の入場 券が通常料金から2割引きで購入できる。 スパリゾートハワイアンズ SOTOIRO 福島県いわき市常磐藤原町蕨平50 TEL.0570-550-550 たまごかけご飯セット 昔ながらのものづくり体験と、美しい里山めぐりか、菜種油かすなどをブレンドして作っており、黄 ができるたくみの里。その一角にある里山食堂は、 地元産そば粉100%使用の十割そばや、地元農産

物の天ぷらなどが自慢だ。お得なセットにすれば絶

品たまごかけごはんも食べられる。もっちりとした 食感と甘みが強い町内産コシヒカリに合わせるの は、たくみの里内にあるヨセフ農園のオランダ原産

黒鶏種・ネラの放し飼い卵。ネラは最も原種に近く

時間をかけて質の良い卵を産むことで知られ、世 界的にも定評がある。飼料は農園で玄米や米ぬ

荻原裕

編集長

久本進

富田充慶

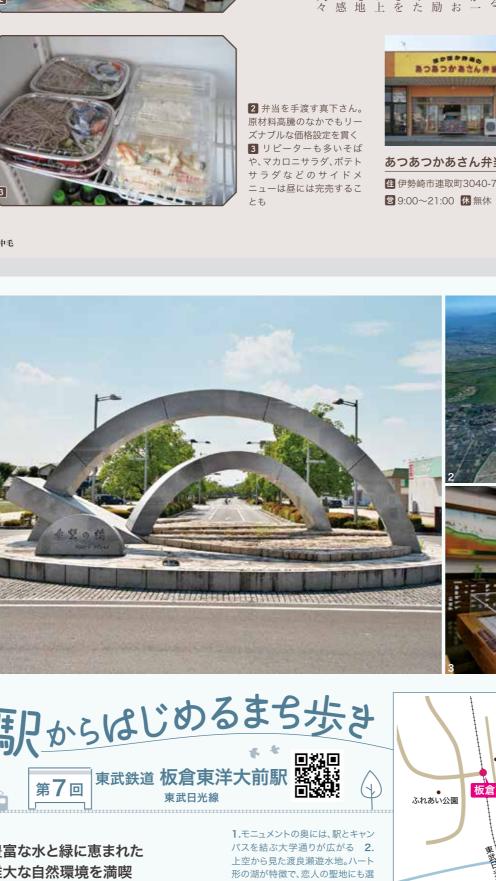
営業統括

45:Deli-J·中毛

里山食堂 みなかみ町須川849-2(たくみの里内) 上毛新聞アドシステム株 (株)上毛新聞TR

ホームページからもご応募できます ▶▶▶ https://deli-j.j-tr.jp 〆切:10月20日(月)当日消印有効

1.飼育するのは純国産鶏もみじ。もみ殻を敷いた産卵箱で抱卵 している様子 2.砂浴びをしたり日陰や止まり木で休んだり、毎日 自由に過ごす 3.卵は10個入り1,500円(変動あり)。定期購入も できる 4.標高約550mにあり「天空の鶏舎」ともいわれる 日本各地400以上の醤油蔵を訪問し、セレクトしている醤油の 専門店「職人醤油」。東北から九州までの蔵元が手掛ける120銘 天然素材の原料を厳選し 柄以上がそろう。代表の高橋万太郎さんに、たまごかけごはん 100%自家配合する飼料 におすすめの醤油を聞いた。 おいしく高価な卵には素材そのものが味わえる白醤油や淡口醤 油がおすすめ。塩味が強く醤油としての主張は抑えめで、卵そ のものの風味を引き立てるという。スーパーなどで手に入りやす 自然恵みファームズ 匯 沼田市下川田町5192-1 **2** 0278-22-1105 III https://shizen-megumi.farm ※農場見学は事前に連絡を 「迷ったら気軽に相談を」と高橋さん あの人に、食べてほしい。 草津じまんの手みやげ インショップで購入できる。香り門通りにある門前通り店、オンラ 火で練り上げる「花いんげん羊白花インゲン豆の蜜煮を入れた直 誕生し、群馬県優良物産品に認定 を取りそろえる。 花インゲンの香り豊か 塩を利かせた北海道産小豆使用 ン豆を厳選し、ふっくらと煮るこ たという。吾妻地区産の花インゲ 品を一箱に。 とで豆の深いコクと風味が存分に 堂は草津温泉の特産品として、 質あんとのハーモニーが絶妙。 んげん甘納豆」は1955年に 町役場向かいの本店と、光泉寺」は、濃厚な余韻が印象的だ。 人った「花いんげん最中」は、を一箱に。白花インゲン豆が一 「御三味」はこのほか、人気商 983年の群馬あかぎ 看板商品の「花 草津温泉観光協会草津町役場 御三味 **筐** 草津町草津25-1 甘納豆100g、最中2個、 一口サイズのようかん2 **0279-88-2166 9:00~17:00** 本をセットに。気軽な贈 体 不定休 ※手みやげは読者から寄せられた情報をもとに、デリジェイで選定しています。情報提供は、読者プレゼント応募はがき、またはメール(tr@j-trjp)にてお送りください。 31:Deli-J·中毛 和の群馬に残る 昭 ·口探訪 和 百年 かあつあ かあさん弁当連取店のつあつ 【】「のりシャケ弁当」(520円)と、唐揚げ2個に焼肉が入った「スタミナ弁当A」 (660円) は長年の人気メニュー 親会社が倒産したことを機に独立 連取店」は、作りたての味を提供 ぬ 挟んだ西側から移転し、現店舗で 連転手など多彩な職歴を持つ。 クな印象で、ガラス戸に張られた 当専門店「あつあつかあさん弁当 メニュー表にはびっしりと商品名 このときに弁当のフランチャイズのときに弁当のフランチャイズのときに弁当のフランチャイズのとのという。38 今年81歳になる社長の真下文雄 偶然から始まった人生 エーンを募集する広告を偶然見 んは、電気機器の製造やタクシ ン当初は40種類ほどだったが、 た。その後区画整理により道を 300gからメガ盛り450 くもり届ける手作りの味 オープンから5年後、 じさせないパワフルさで多くの人々域の暮らしに寄り添い、年齢を感 いしいと言ってもらえることを励 届けたい」という思いは40年以上 たっても変わらない。これからも地 一母の手作り弁当のような温かさを が広まり、新規の客も増えている。 お客様に喜んでもらうことが 変わらぬ情熱を胸に だと謙虚に語る真下さんは、 まかまかかね。 あつあつかあさん弁当 2 弁当を手渡す真下さん。 原材料高騰のなかでもリー ズナブルな価格設定を貫く 3 リピーターも多いそば ー や、マカロニサラダ、ポテト あつあつかあさん弁当 連取店 サラダなどのサイドメ **住** 伊勢崎市連取町3040-7 **IL** 0270-23-3813 ニューは昼には完売するこ 営9:00~21:00 休無休 41:Deli-J・中毛







2 「ブレンディカフェラトリー」 スティック濃厚ミルクカフェラテ







掲載の店舗や施設等の情報は、都合により変更となる場合があります。事前にご確認の上、ご利用ください。 広告掲載のお問い合わせは、月刊デリジェイ 027-280-5015 (FAX027-212-3412) まで。