

藤岡市が誇る一粒 「やよいひめ」

藤岡市は、豊かな自然と澄んだ空気に恵まれており、農業が盛んな地域として知られています。中でも注目されているのが、群馬県が開発したいちごの品種「やよいひめ」です。「やよいひめ」は、群馬県の気候に適した品種で、藤岡の農家が長年の経験と技術を活かして丁寧に育てています。果実は大粒で鮮やかな紅色をしており、見た目にも美しく、贈答用としても人気があります。味わいは、酸味が控えめで甘みが強く、口いっぱいに広がるジューシーな果汁が魅力です。春先まで収穫できることから、名前の由来にも「弥生（やよい）」の季節が込められています。藤岡市内の直売所や観光農園では、新鮮な「やよいひめ」をその場で味わえるほか、いちご狩り体験も楽しめるスポットが点在しています。地元の人々の愛情とこだわりから誕生した「やよいひめ」は、藤岡の魅力を象徴する果実として、地元の誇りが詰まった一粒です。



「本当に美味しいお酒」 を追求して 300 年

高井酒造（高井株式会社）は、享保14（1729）年創業という約300年の歴史を誇る老舗酒蔵です。初代・高井作右衛門が近江日野商人として藤岡に根を下ろし、地域に密着した酒造りを続けてきました。代表銘柄「巖（いわお）」は、西郷隆盛の従兄弟である大山巖に由来し、力強さと品格を感じさせる名前です。

仕込み水には、藤岡市御荷鉾山系に源を持つ鮎川の伏流水を使用。この清らかな水が、穏やかで深みのある味わいの日本酒を生み出しています。主力商品は純米吟醸で、酒米には山田錦や五百万石を使用し、低温発酵によって丁寧に醸されています。辛口でキレのある味わいが特徴で、食中酒としても高い評価を受けています。

高井酒造は、大量生産ではなく「本当に美味しい酒」を追求し、杜氏の技と感性を尊重した酒造りを行っています。伝統を守りながらも、次世代へと酒文化を継承していく姿勢が、多くの酒好きの心を惹きつけています。

OMIYAGE INFORMATION

虎屋本店「鬼サブレ」

伝統工芸「藤岡鬼面瓦」をモチーフとした、力強い鬼の面をかたどったユニークな焼き菓子。香ばしいバター風味とサクサクの食感が特徴で、見た目のインパクトとともに味わいも抜群です。和と洋が融合した逸品で、贈り物やお土産にもぴったりです。



YUMMY'S TOPIC!



中華そば GO.TO.KU ～仁～

ラーメン店が多く、激戦区とも言われる藤岡市。中華そば GO.TO.KU ～仁～のあら炊きそばは、新鮮な魚のアラからとった出汁を重ねたダブルスープの贅沢な味のラーメンです。