

## <いせさき子ども餃子シリーズ>

真冬の下植木ねぎを活用した

「下植木ねぎ餃子 Nene」。

油・水不要でニンニク・ニラなし、

冷めても美味しい醤油風味の味付餃子。

濃厚な「甘うまっ!」の醍醐味を、

チビっ子はそのままタレなしで、

大人は「ポン酢」で召し上がれ!



伊勢崎市「農&食」戦略会議(田部井靖会長)の地域連携部会(宮田晃一部会長)では、地元の餃子&焼売メーカー「(株)二幸」(中里哲也社長/同市柴町 1132)や食肉加工メーカーの「(株)栗食」(栗原岳雄社長/同市東上之宮町 1625-1)と連携して、昨年春に「食育」をテーマとした「いせさき子ども餃子 Nana」を商品化し、市民の皆様からもご好評を得てきましたが、このほど、この姉妹商品として、新たに伊勢崎市の伝統野菜・下植木ねぎを主役にした「下植木ねぎ餃子 Nene」を商品化。3月5日(土)より食品スーパー「(株)フレッセイ」(植木威行社長/前橋市力丸町 491-1)の伊勢崎市管内全7店舗で販売いたします。

#### ■江戸っ子たちも魅了した、200年以上の歴史を誇る伝統野菜・下植木ねぎ

伊勢崎市の伝統野菜・下植木ねぎは、市内の旧下植木村域で連綿と育まれてきた、200年の歴史を誇る太ネギで、寛政十年(1798年)、伊勢崎藩家老・関重嶷(せきしげたか)編の「伊勢崎風土記」(相川考古館所蔵)の産物の頁にも「葱 下植木村出者 最美味」と記され、この頃には伊勢崎市域の織物とともに江戸にも伝えられて、庶民の江戸っ子たちはもちろんのこと、武家社会の人々までも魅了していたとされています。

また、文明開化から大正・昭和に至ると、伊勢崎銘仙の織物業者によって高級なお歳暮品としても使われるようになり、東京のみならず、京都・大阪の間屋筋にも幅広く知られるようになりました。

#### ■継承のために「下植木葱研究会」と連携で品質の高度化やブランド化に着手

しかし、昭和後期になるとお歳暮として活用される機会も少なくなり、また、使い勝手の良い汎用性の長ネギが普及するのに伴って、太ネギである下植木ねぎの活躍の場は徐々に失われ、栽培する生産者も、また生産量も次第に減少。そのため、平成後期には下植木ねぎの伝統を後世にまで伝えようと、下植木地区の生産者10名ほどで栽培保存に取り組む「下植木葱研究会」も発足しましたが、生産者の高齢化は著しく、また、販売も市場系統や個人出荷に頼るだけの状態では価格も低迷の一途を辿る――という課題を抱えたままでした。

そこで、当戦略会議では平成 28 年(2016)、「下植木葱研究会」(当時・鹿沼正夫会長/現在・櫻井健策会長)と連携して下植木ねぎの復活をめざし、栽培改良による品質の高  
度化やブランド化、また、販路開拓などに取り組んできました。

### ■「とろけるような柔らかさと蜜のような甘味、濃厚な旨味」を餃子で

そんな販路開拓の一環として毎年開催しているのが、下植木ねぎの採取開始とお歳暮  
シーズンや鍋のシーズンが重なる 12 月上旬～下旬の「下植木ねぎ販売フェア」です。  
ただし、下植木ねぎの採取期間はこれで終わるわけではありません。実際には 2 月下旬  
まで続きます。

そうした中でも、寒さがもっとも厳しくなる 1 月下旬から 2 月中旬にかけての下植  
木ねぎは、厳寒から身を守るために糖度が増して、なかには平均糖度も 20 度を超える  
ものも出るようになります。また、ジェル状の通称「ヌル」も葉径内に満ちて、「熱を  
加えれば、とろけるような柔らかさと蜜のような甘味、そして濃厚な旨味と風味を醸し  
出す」という下植木ねぎの真価を極めるようになります。

今回の「下植木ねぎ餃子 Nene」は、この時節に採取される真冬の下植木ねぎを活用  
したもので、昨年 2 月には同様の下植木ねぎを入れた餃子を市内の学校給食に提供。チ  
ビッ子たちからも大好評を得たことから、一般市民の方々にもこうした取り組みととも  
に、真冬に採取される下植木ねぎの醍醐味を知っていただけるよう市販用として商品化  
しました。

### ■チビッ子そのままタレなしで、大人は下植木ねぎと相性抜群の「ポン酢」で!

「下植木ねぎ餃子 Nene」は、「いせさき子ども餃子 Nana」と同様、主な対象を「チ  
ビッ子向け」として、「ニンニク・ニラなし」「冷めても美味しい」「油水不要」の焼き  
専用・冷凍餃子で商品化しました。

ただし、味付けは「Nana」のような「甘みそ味」ではなく、下植木ねぎのとろとろ食  
感や濃厚な甘味・旨味を損なうことなく味わっていただけるよう、「醤油風味」の味付  
き餃子(タレ不要)として、チビッ子にはそのまま召し上がっていただけるようにしまし

2022.03.01.13:30～ 伊勢崎市記者会見用プレスリリース

■農政部農政課&伊勢崎市「農&食」戦略会議(地域連携部会)

た。また、大人の方々にはお好みで少々タレをつけて——そんな中でも、ぜひお試しください。ただきたいのが「ポン酢」です。下植木ねぎの旨味との相性が抜群で、爽やかも加味され、しかも「鍋テイスト」の感覚でお召しいただけるはずです。

また、下植木ねぎの醍醐味を堪能していただけるよう、餡に対する下植木ねぎの配合量も 24.3%と最大限に高めて、また、小松菜とキャベツも伊勢崎産としました(小松菜 15.1%・キャベツ 11.4%)。

なお、ネーミングの「Nene」は、「いせさき子ども餃子 Nana」が小松菜の「な」の音をモチーフにしたのと同様、そのシリーズ品として、下植木ねぎの「ね」の音をモチーフとし、イラストも同様のデザイン・タッチを採用しました。

#### ■限定 3,300 パックを 3 月 5 日(土)から、フレッセイ伊勢崎管内 7 店舗で

販売価格は、1 パック 12 個入り(1 個 25g)で、税別 220 円(税込 238 円)。取扱店は食品スーパー「(株)フレッセイ」(植木威行社長/前橋市力丸町 491-1)の伊勢崎市管内全 7 店舗(末尾一覧参照)で、3 月 5 日(土)より販売開始となります。

なお、現状で下植木ねぎの生産者は依然として少なく、生産量にも限りがあるため、今年度は 3,300 パックの限定販売になっていますので、お買い求めはお早めをお願いいたします。

#### ■お問い合わせ

伊勢崎市「農&食」戦略会議事務局

農政部農政課農業活性係 tel.0270-27-2757





いせさき子ども餃子シリーズ 伊勢崎産野菜使用

甘うまっ! 下植木ねぎ餃子

千ピッ子はタレなしで、味付餃子

大人は「ポン酢」で召し上がれ!

ねね Shimoueki

企画：伊勢崎市「農&食」戦略会議 / 地域連携部会 協力：第二幸・美葉食

（冷凍食品）

名称	ぎょうざ	皮の率	60%
原材料名	野菜（ねぎ（群馬県伊勢崎市産）、小松菜（群馬県伊勢崎市産）、キャベツ（群馬県伊勢崎市産）、しょうが、豚肉（群馬県産）、豚脂、粒状大豆たん白、砂糖、ごま油、しょうゆ、みそ、オスターソース、たん白加水分解物、酵母エキス、こしょう、皮（小麦粉、植物油、粉あめ、食塩、しょうゆ、小麦たん白、大豆粉）/加工でん粉、乳化剤、（一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む）	内容量	300g(25g×12個)
		賞味期限	枠外下部に記載
		保存方法	-18℃以下で保存
		加熱調理の目安	加熱してあります
		製造者	株式会社 二幸 〒372-0824 群馬県伊勢崎市栄町 1132 ☎0120-25-0022 Eメール: 水曜日は休む(10:00~17:00)
		製造所	株式会社 二幸 戸谷工場 群馬県伊勢崎市戸谷町514-1

※原材料配合割合（あくに占める重量割合）/ ねぎ24.3%、小松菜15.1%、キャベツ11.4%使用  
 ※本品製造工場では、乳成分・えび・鶏肉・ゼラチンを含む製品を製造しております。

調理方法（焼き餃子専用）

- 凍ったままの餃子を、フライパン（テフロン加工タイプ推奨）に並べてから、火を入れます。油と水は不要です。
- フタをして中火で約5分間蒸し焼きした後、フタを取って中火で約1分間焼き、羽根がきつね色になったら完成です。

賞味期限

要冷凍

栄養成分表示(1個(25g)当たり)	
エネルギー	50kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	2.6g
炭水化物	5.2g
食塩相当量	0.23g

※この表示値は目安です

4 9 6 4 5 1 2 0 0 1 0 4 6

## <取扱店/伊勢崎管内のフレッセイ7店舗>

### ★フレッセイ赤堀店

- ・所在地 〒379-2203 群馬県伊勢崎市曲沢町 196-1
- ・電話番号 0270-63-6470
- ・営業時間 09:00～22:00

### ★フレッセイ境町店

- ・所在地 〒370-0116 群馬県伊勢崎市境百々東 21-3
- ・電話番号 0270-76-6262
- ・営業時間 09:00～22:00

### ★フレッセイ安堀店

- ・所在地 〒372-0007 群馬県伊勢崎市安堀町 1855-4
- ・電話番号 0270-30-8080
- ・営業時間 09:00～22:00

### ★フレッセイ田部井店

- ・所在地 〒379-2222 群馬県伊勢崎市田部井町 2-479
- ・電話番号 0270-62-0151
- ・営業時間 09:00～22:00

### ★フレッセイ富塚店

- ・所在地 〒372-0833 群馬県伊勢崎市富塚町 220-1
- ・電話番号 0270-31-1200
- ・営業時間 09:00～22:00

### ★フレッセイ境南店

- ・所在地 〒370-0124 群馬県伊勢崎市境 376-1
- ・電話番号 0270-61-8778
- ・営業時間 09:00～21:00

### ★フレッセイ・クラシーズ連取

- ・所在地 〒372-0812 群馬県伊勢崎市連取町 3046-2
- ・電話番号 0270-75-2211
- ・営業時間 09:00～23:00