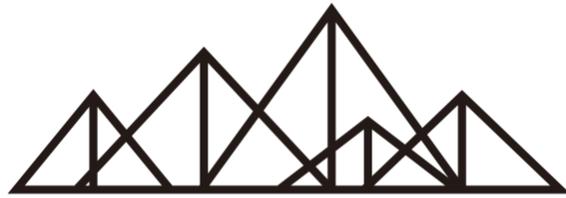


Vol.08



Take Free ¥0

赤城山観光情報紙

A K A G I F T

SPRING / SUMMER 2021



特集 赤城南麓 果樹物語
十人十色の

あまぎこや塾 **cafe jicca**
限りなくシンプルで、贅沢な“和食”。

赤城山環境ガイドボランティア SlowWalk

週末、東京から**2**時間の里山環境リゾート **赤城山**

赤城南麓 果樹物語

十人十色の

標高約300m~400mに位置する赤城南麓は豊かな自然環境と寒暖の差がある気候、傾斜地という立地を活かして、サクランボ、ブルーベリー、梨、桃、ぶどうなど幅広く様々なフルーツが栽培されている。AKAGIFT 8号では、赤城南麓で果樹栽培をする農家をたずねてこだわりの栽培方法や取り組みを語ってもらった。

Interview

赤城南麓地域の果樹栽培における特色を伺いました。

養蚕から果樹へシフトチェンジ。

赤城南麓地域は昔から養蚕が盛んで、養蚕農家が当時はたくさんあったのですが、世の中全体でお蚕の需要が減退してきて、「さあ、桑畑をどうしようか」となった時に、そこに「果樹」という選択肢が出てきたように思います。実際、取材されている中でそういった農家さんも多かったのではないのでしょうか。実は、養蚕農家は原木しいたけも栽培しているという農家も多かったんですよ。というのは繁忙期が重ならないため、組み合わせとして相性が良いので



※リポートプロフィール
#37 中部農業事務所 普及指導課 園芸指導係 係長 平井 一幸さん
Kazuyuki Hirai

過去にウメやモモ、スモモ、梨の育種を担当し、実際に「群馬U6号」という新しいウメの品種を作った経歴を持つ。

す。養蚕が忙しい夏場を過ぎると、冬に向けて時間ができる。そこを利用して原木しいたけ栽培に動かしむというわけです。そうやって人々の暮らしがうまく成り立っていた。それは果樹栽培に変わっても言えることなんですよ。果樹というのは、当然のことながら、採れる時期というのが決まっています。同じ果樹でも数多くの品種を栽培して販売できる期間を長くする。もしくは梨、桃、ぶどう、リンゴといった様々な果樹を手がけてリレー方式にやっていく。果樹の生産地はそうやって守られていくと皆さんにも知ってほしいと思います。

地形の利点を活かして。

果樹農家さんにとって栽培がしやすく、その土地に合った病気に強いものを目指すことが大切です。梨を例に挙げると、赤城南麓は他の地域に比べて一般的な病気である「黒星病」が昔から少ないように感じます。赤城南麓の地形は、緩やかな傾斜地でさらに風通しがいことも栽培に好影響なのかもしれませんね。また、このあたり一帯の土壌は大昔の噴火の影響により火山灰土であることが特徴です。果樹の種類や各農家さんのやり方にもよるので一概には言えませんが、基本的には土地の成分分析をして「足りないものを補う」というケースが多いですね。それに果樹は「おいしい実」をつけるには木ばかりが樹勢良く育ってもダメなんです。いかに適期に作業して手を入れてあげるかにかかっていると一言でも過言ではありません。

私も園芸指導係として地域の果樹農家さんとコミュニケーションを図りながら、できることはアドバイスしたり反対に勉強させてもらいながら、生産地を守るために日々努力しています。



Interview

赤城南麓最大級の観光果樹園で聞いたサクランボのこと。



※リポートプロフィール
#38 観光農園あかぎおろし 園長 阿佐美 直人さん
Naoto Azami

2013年に観光農園あかぎおろしがスタートし、その頃から果樹栽培に携わる。親会社の昭和造園の造園業に携わっていたが、研鑽を積んで2020年からは園長として奮闘中。

1年365日、色とりどりのフルーツで赤城南麓地域の活性化。

観光農園「あかぎおろし」の魅力は、何と言ってもその果樹の多彩さにある。約7.5haという広大な果樹園にはぶどうを中心に、サクランボ、桃、柿、栗、リンゴなど様々な種類の果樹が植えられており、年間を通しての収穫体験はもちろん、お土産用に店頭販売もしている。「赤城南麓は寒暖差があり、美味しい果物ができる条件が比較的整っていると思います」と話すのは園長の阿佐美さん。

初夏を彩る人気のフルーツ、サクランボは、赤城南麓地域では、ここだけで楽しめる収穫体験とあって毎年収穫シーズンの5月末頃から



観光農園あかぎおろし

前橋市柏倉町909-5
TEL.027-212-8039
10:00~16:00
※ただし、ぶどう収穫時期(10月中)は17:00まで閉園
水曜定休
※ただし、サクランボ、ぶどうの収穫時期は無休



は数多くの問い合わせがある。栽培面積は約20a。ブランド品種「佐藤錦」をメインに「紅さやか」、「高陽錦」など、いくつもの品種の食べ比べもできる。「大粒で食べ応えがあるのを取りそろえた」という。

また、観光農園ということでお客様の立場に立って果樹園が整備されているのも魅力だ。例えばサクランボの木は成長と共に、上へ上へと伸びていく特徴があるが、枝を横に這わせるように伸ばすことで子どもや女性、お年寄り誰もが手に届きやすく、楽しみながらおいで食べられる。さらに「ここを拠点に周辺観光も楽しんでもらえたら」と付け加える阿佐美さん。地域の活性化に一役も二役も買っていることは間違いない。

園で採れた果物を使ったジャムもおすすめだ。一切添加物が入っていないこだわりの逸品で、全9種類。旬の時期に採れた分だけを加工し、販売しているため、数量限定でプレミアム感がある。あえて一つおすすめ



のジャムを聞いてみたところ、「みかん」との返答が。「オレンジ系ジャムはマーメイドがジャムの主流だが、上品な甘味のみかんジャムは他ではなかなか見かけないからぜひ味わってほしい」とのこと。その他、桃ジャムをいただいたが、ごろごろとした果実の食感が贅沢そのもの。トーストにたっぷりかければ、シンプルでありながら極上のスイーツに早変わり。日持ちもするので手土産としても喜ばれるだろう。





父が夢を実現させた有機農園。誇りとともに受け継いでいく。

驚くべきは繊細な口溶け。こだわりの天然水からつくる農園カフェ「スイーツキッチン」のカキ氷が評判だ。トッピングは、目の前に広がるファームで採れた大粒のブルーベリーをたっぷり。食べ進めていくとぎゅーと内包されたブルーベリーに二度驚く。だからてんこ盛りのカキ氷を最後の一起までおいしくいただける。

有機栽培で育てられた香り豊かな一粒一粒のブルーベリーには代表取締役社長の伴子さんの思い、そしてこの農園を一から築いた今は亡き伴子さんの父の夢がはじけんばかりに詰まっている。「父はブルーベリーを赤城の特産にしようと、地元の人にも助けてもらいながら奮闘し、農園を開く夢を叶えたくて」と懐かしむ伴子さん。ブルーベリー育成のためなら一切妥協しない性格だったようで、「良い実をつけるために余分な実を落とすというのですが、そんな気が遠くなるほど地道で時間のかかる作業を、父が一人でやっていたのを鮮明に憶えています」と振り返る。今、ご主人と二人三脚でその偉大な背を追っている。

「有機栽培は、自然の力を活かした栽培方法なんです。たとえば、根の生育に役立つよう、ウッドチップを敷いたり。自然のままだと年々



土が減ってくるので、木製チップで土をフカフカにしてあげられます。水と太陽の力でチップが分解され、土の力が強くなります」と教えてくれた。化学的な肥料は一切使わず、自然の力を最大限に活かす理由。それは、「ブルーベリーはそのまま採って皮を剥かずに食べるわけですから、できるだけ安心安全なものを」という考えからだそう。

有機栽培には手間も費用もかかるが、先代からの教えを守り抜く。約1haの農園には、早生と晩生の品種をあわせて約900本が植えられている。多彩な品種と標高差のある赤城南麓の地形を存分に活かして6月から9月いっぱいという長い期間ブルーベリー狩りを楽しめる。

「ブルーベリーを柱にして赤城南麓における文化の醸成に貢献できるよう、これからも頑張っていきたいです」。ブルーベリー畑を背に、伴子さんのまなざしがひとときを輝いた。



営人プロフィール
#39 赤城ペリーの郷 有限会社はなぶさ有機農園 取締役 林 伴子さん Tomoko Hayashi

子育てをしながら、ご夫婦で力を合わせて有機農園の管理、併設するカフェの商品開発や仕込み、提供までマルチに行う。秋の農園ではクレープ作りやサツマイモ掘りなど楽しい収穫体験もできる。



もっちりとしたクレープ生地がやみつきに。手作りパナライスは隠れた主役。自らの秘密は、タマゴにこだわりが。



はなぶさ有機農園

ブルーベリー狩り 2か所で営業
6月・7月は小坂子園(前橋市小坂子町1917-2)
8月・9月は嶺園(前橋市嶺町1097-5)
標高差と品種の違いによりロングスパンでブルーベリー狩りが楽しめます。

嶺園内に併設

はなぶさ有機農園スイーツキッチン

営業時間:11:00~16:00
定休日:火曜日
TEL.027-288-8888

詳しくはコチラ!



Interview

老舗梨園で聞いた梨のこと。

次世代へ継承する栽培技術と絶え間なき情熱。

「見てください、この梨の木がうちで一番古く、もう樹齢70年を超えてなお、ちゃんと実をつけますよ」と愛おしそうに梨の木肌をなでるのは、松村梨園の松村一誠さん。この梨の木は、ご主人一誠さんの梨づくりをずっと支え続けた相棒ともいべき大切な梨の木である。梨は成木になるのに8年という時間がかかるのが常。一方で35年も経つと立派な老木の仲間入りというから、この樹齢70年の梨の木が現役であることが、いかにすごいかはわかりただけだろう。

もともと松村梨園は、松村さんのご両親がはじめた梨園で、引き継いでからは妻のつね子さんと夫婦で協力して盛り立ててきた。そして今では、息子の雄策さんが加わり親子2世代で切り盛りしている。



無数のヒモで枝の伸びる先を徹底管理。コレがおいしい梨をつくる。

かつて、梨栽培は「棚上整枝」が当たり前の時代に、松村さんはあえて「棚下」を選択した。固定概念にとらわれずこれはと思う情報を聞きつけては、学び取り入れていった。実際、棚下



に実をつけるのは、理にかなった栽培方法で大きく食味の良い実をつけるという。「梨づくり名人」と言っても過言ではないほど豊富な知識と経験により今では梨栽培におけるもっとも重要な屋台骨となる棚づくりの担い手として県内外から引っ張りだこ。そんな松村さんを慕って若手果樹農家が梨づくりのノウハウを伝授してもらおうと、足繁く松村さんの元へ通ってくる。実は松村さんご自身も、梨づくりに長けた師匠を見つけ何度も通い、今日まで良い梨をつくるために鋭意努力してきた結果、皆が驚くほどおいしい梨をつくれるまでになったという。

松村さんの梨園にお邪魔して、よくよく木を見てみるとまるでコンピューターで計算しつくされたように、どんなに小さな枝でも紐で固定されていることに気づく。取材時はまだ冬だったが、どのように枝を伸ばし、花芽を摘み、どこに梨をならせるか、すべて松村さんには「見えている」というから驚くばかりだ。

「梨は甘いだけじゃダメ。シャリ感が重要なんだよ」と言う松村さん。甘さは出ても味に締まりがなければ「ぱっさら、ぱっさら」してしまうという。気さくで、話すほどに温かい人柄がにじみ、周りにいる人々を魅了する。



営人プロフィール
#40 松村梨園 松村一誠さん つね子さん Issei Matsumura / Tsuneko Matsumura
自宅兼直売所での直売が主。幸水、豊水、あきづきなど人気の品種が次々と並ぶ。シーズン中はひっきりなしに常連客がやってくる。

松村梨園
前橋市苗ヶ島町266
TEL.027-283-5191

COLUMN

江戸時代、梨の栽培技術と品種は群馬が中心だった

梨の産地といえば、群馬はもとより鳥取や千葉が有名であるが、江戸の中期まで、日本の在来梨は群馬県に集中していたとの文献がある。それによると、梨の栽培方法や品種は群馬県、しかも前橋市から新潟、千葉、神奈川、岡山などに広められたという。その中心となった人物が、前橋のブランド梨である「大島梨」の礎を築いた関口梨昌翁で、良い品種を人にすすめて、技術を伝え広めたようだ。(「梨の来た道」米山寛一著より)



新里 夢のぶどう物語

日本国内ではぶどうの棚栽培が主流であったが、1980年代から90年代にかけ、新しい栽培方式が開発され、脚光を浴びた。その名もマンズ・レインカット栽培法だ。これはヨーロッパ式の垣根栽培と簡易雨除け装置を組み合わせた日本の風土に適した栽培法で、桐生市新里地区では、ガーデンタナカヤの竹内一男さんがいち早く取り入れ、今日までにこの方式を取り入れたぶどう生産者が次々と新里に誕生した。

れた。「畑で作業していても空が見えるから気持ちがいいものだ」とにっこり笑う。竹内さんのぶどう畑からは名峰・赤城山が広がる。

7年前には東京でサラリーマンをしていた息子の一朗さんがUターン帰省し、今、親子で協力しながらぶどうづくりに汗を流す。2021年夏にはリニューアルした直売所が開店予定だ。

人気のシャインマスカットはもちろん、20種類以上のぶどうの品種を取り扱う。竹内さん親子が作ったぶどうそのものがブランドとなり、今では県内外に多くの常連客がいる。最盛期には直売所の前に列をなすほどの人気ぶりだ。

近年、干しぶどうの販売もはじめた。果汁たっぷりのぶどうは、きちんと乾燥させること自体が至難の業。一粒丸ごと乾燥させようとすると天日干しでは成功せず、機械を使っても結果は同じだった。試行錯誤の末、半分に切って乾かすというアイデアが生まれた。電気を使って時間をかけて乾燥させることで商品化に成功。歯ごたえがしっかりあって、噛むほどに深みを感じる味わいだ。柔らかな果実の甘みが口いっぱいに広がる。この干しぶどう、当初は一袋一種類の干しぶどうで販売していたが、お客様の要望に応え、一袋で何種類ものぶどうの品種が楽しめるバラエティパックも登場した。もちろん、日持ちがするので贈答用としても評判が高い。

「新里に手土産を！」。30年前の吉田村長の願いは、こうして大きな実を結んだのである。

収穫が楽しみになる、ぶどうの木オーナー。鎌塚ぶどう園

鎌塚大作さんは「ぶどうの木」のオーナー制度を約20年前にはじめた。これまでに大々的に広告をしたことはなくいわゆるクチコミで評判が広がり、県内外の個人、家族、会社などさまざまなオーナーさんたちで200を超える枠が埋まっているという。いわゆる出資金など必要なく、年間10,800円で気軽にぶどうの木オーナーになることができるのも魅力のひとつ。ちなみに、ぶどうの木は一本の木から枝が何メートルも伸びるので一本単位でオーナーになるのではなく、13、14房をひと枠としてカウントするのだという。「大人ならば目より低い位置で、ぶどう収穫できるレインカット方式だから小さな子どもでもぶどうを収穫してもらえるんですよ」と鎌塚さんは顔をほころぼせる。品種は藤稔とゴールドフィンガー。藤稔は大粒で果汁も多く、深い紫色がまるで宝石のような見た目も美しい。一方、緑色の果房でジューシーな果肉が特徴のゴールドフィンガーもまた違ったおいしさ。どちらも人気が高い。

収穫までの木の手入れはご主人が行う。収穫の時期が近づくと妻のきく江さんが一枚一枚、ハガキを出してお知らせするという。「皆さん、待ちに待ったという感じでうれしそうに来てくれる姿を見るとやりがいを感じますね」と笑顔を見せる。



ぶどう栽培はあくまで自然相手だからこそ、毎年同じ出来というのはあり得ない。「今年はどうな実をつけたかな」。そんなふうワクワクしながら秋を迎える。それは最高に、貴重で素敵な瞬間だ。



ぶどうの移動販売が大好評。下田 達夫さん

下田達夫さんが兼業でぶどうづくりをはじめようと思いついたのは55歳の時。栃木県の会社に勤めるサラリーマンだったが、「定年後の楽しみをつくろう」と考えて早め早めに行動に移した。それから約15年、なんと2020年まで会社を勤めあげ、その間、週末は畑仕事に精を出していたというから頭が下がる。

下田さんは多趣味でアイデアマン。直売所を持たず、オランダ型風車が特徴の道の駅ぐりんふらわー牧場・大胡に併設されている花木農産物直売所「さんぼ道」の北側駐車場に移動販売車で直売する。販売当初はタープを張って売っていたとのことだが、もっといいアイデアはないかと頭をひねって、軽トラックの荷台を「簡易直売所」としてアレンジした。屋根付き、棚付き、頑丈で見事な造りでたくさんのお客様が集まってくる。ずらりと陳列されたぶどうをお客様自ら選んでもらう。高い品質を保ちながらもリーズナブルに提供するのが下田さんのポリシー。できるだけ採れたてジューシーな状態のぶどうを味わってほしいから朝採りにもこだわる。期間は9月、10月の毎週土・日曜、大体11月の第1週まで販売しているとのこと。「シャインマスカットが人気になったのもあって、最近では皮をむかないでそのまま食べられる品種もいろいろ出してるよ」と付け加えてくれた。

下田さんにぶどうづくりのノウハウを一から教えてくれたのは鎌塚さん。「今はYouTubeでも勉強しているよ」と、いたずらっ子のように笑った。

譲り受けた100本の苗木から。松五ぶどう園

松井五男さんのぶどう畑は少し高台にあって眺めがいい。「このあたりは関東ローム層といわれ、作物を育てるのにいい土壌ですよ。風通しもよく水はけも良い。それでも温暖化の影響は心配ですが」と作業の手を止めて静かな語り口で話し始めてくれた松井さん。10年以上前は建設業界でサラリーマンとして働いていたが、早期退職をして「松五ぶどう園」を開いたのは100本のぶどうの苗木を叔父から譲り受けたことがきっかけだ。「叔父さんは第二の人生の楽しみとしてぶどうの苗木を準備していたのですが、身体を悪くし育てられなくなってしまったんです」と振り返る。松井さんは叔父の意思を苗木と共に受け継ぎ、ぶどう園を営む決意をした。それはちょうど震災があった年だ。それから1年365日、ほぼ毎日ぶどう畑に立つことを欠かさない。

「木は生き物。枝が伸びる様ひとつとってみてもそう実感します」と木に目を向ける。「生き物」を育てているからこそ、松井さんは絶対に手を抜かない。愚直なまでの強い信念が伝わってくる。そんな松井さんのぶどう畑は大通りに面していないから偶然その存在を知って立ち寄る客はほぼ皆無。さらに呼び込むための看板もない。しかしクチコミで、または松井さんの息子さんが仕事の合間を縫って発信しているインスタグラムやツイッターをチェックした人がこぞって買い求めていく。また、ぶどうの時期以外も隣接する畑で採れた季節の野菜を無人販売している。地域の人への恩返しと言わんばかりの格安さだ。周りには住宅もあるので、散歩する人に楽しんでほしくて畑の周辺には彼岸花も植えた。どこまでも実直で穏やかな人柄の松井さんの横を爽やかな風が通り抜ける。



実り人プロフィール
#41 ガーデンタナカヤ 竹内一男さん
Kazuo Takeuchi

長年の夢は、自分の作ったぶどうでワインづくりをすること。飽くなき探究心で突き進む。

ガーデンタナカヤ

桐生市新里町新川1162
TEL.0277-74-1478
営業期間：7月末(リニューアルOPEN予定)～3月上旬
※補テラス売り切れ次第終了



実り人プロフィール
#42 鎌塚大作さん きく江さん
Taisaku Kamazuka/Kikue Kamazuka

養蚕と原木しいたけ栽培を手がけていたが、同じ桐生市新里町のガーデンタナカヤさんがぶどう栽培をはじめたのを機にぶどう農家に転身した。

鎌塚ぶどう園

桐生市新里町野61
(直売店は伊勢崎香林町2-879)
TEL.090-4959-3502
営業期間：お盆約10日前～11月中旬



実り人プロフィール
#43 新里果樹栽培組合ブドウ部会 会長 下田達夫さん
Tatsuo Shimoda

ロードバイクが趣味で、赤城山ヒルクライムにも参加している。オートバイも趣味のひとつ。自宅の裏庭には山ほどの薪が積み上げられていて、ママものの。

営業期間：8月最終土・日～11月第1週土・日



実り人プロフィール
#44 松五ぶどう園 松井五男さん
Itsuo Matsui

妻と二人でぶどう園を切り盛りする。ぶどうの品種は約25種類。畑を整地してぶどう園をスタートした。

松五ぶどう園

桐生市新里町新川13849-2
営業期間：8月中旬～11月中旬



地元・新里に新たな特産を。ガーデンタナカヤ

今から30年近く前のことである。「新里村(現桐生市新里地区)に手土産となるような特産品を何かつくれないだろうか」。当時の新里村長・吉田宰治さんの一言をきっかけに、竹内一男さんの心に火がつき、すぐさま行動に移した。もともと親の代から続く養蚕農家。その頃は原木しいたけを中心に農業を営んでいたが180度方向転換し、周辺では珍しかったぶどう栽培をスタートすることに。

「ぶどう栽培といえば棚栽培が主流の時代だったのですが、新しい方法でチャレンジしてみたくて」と振り返る竹内さん。それは垣根のようにぶどうの木を育てていくスタイルで、「レインカット方式」といわれるもの。古くからヨーロッパにおけるワイン用の栽培方式であったが、日本の生食用のぶどう栽培にも適した技術に改良され、それをいち早く竹内さんは取り入



レインカット方式の竹内さんのぶどう畑。剪定によって、いかに木を落着かせるかが重要でもっとも気を遣う作業だという。

限りなくシンプルで、贅沢な“和食”。

カフェをはじめるきっかけになったオーナー自身、大好きな漬け物は必ず一品に。特に時沢大根を使った「たくあん」は寒い冬の時期のお楽しみ。



食事を用意することは、忙しい現代人にとって悩みの種になることもしばしば。特にコロナ禍で自宅にいることも増え、世の女性たち(もちろん男性たちも)の「毎食のメニューを考えるのが大変」といった声も少なくない。そんな世の中で「おにぎりを握ってお供はお味噌汁のみ。それで十分な食事になることを世の中のお母さんたちに知ってほしい」とcafe jiccaのオーナー檀原さやかさんは願う。実際にjiccaの「ひるセット」で提供されるおにぎりとお味噌汁をいただくと、十分という言葉がしっくりくるどころか、贅沢な気分すら味わえる。昆布と鰹節とあごだしで丁寧に作った出汁に自家製味噌をあわせて、具は「アオサ」と「ふのり」をどっさり。三重県で海女をしている友人から旬の時期に毎年送ってもらっているそうだ。緑と紫の色合い

は目で見ておいしさを感じられるし、海藻類ならではの心地良い歯ごたえとトロリとしたのど越しが絶品の「一汁」だ。隣にある存在感抜群の野球ボール大のおにぎりは、ぜひ豪快にかぶりついてみてほしい。食べ進めると中には大粒の梅干しが。この梅干しは檀原さん自家製で塩気が程よく、味わい深い。

「尊敬する日本の福祉活動家であり教育者の佐藤初女さんのおむすびを参考にしています。海苔で全体を包むとお米がパサパサせずしっとりしたままのところが気に入っています」。お米は地元・前橋市富士見産のレンゲ米。シンプルなのはごまかしが効かない。だからこそ、素材はもちろん、作り立てにこだわる。

去年は仲間と共に始めて米作りにも挑戦した。「4月から子ども食堂をスタートさせます。数年後は産後ケアをおこなう施設をつくれたら」と今後をしっかりと見据えている。

jiccaはその名の響きのとおり、実家へ帰ってきたように居心地良く過ごしてほしいと願ってつけたそう。屈託のない笑顔で出迎えてくれる。



詳しくはコチラ! /



cafe jicca

前橋市富士見町赤城山1789-64-2
TEL.027-225-9100
営業時間:8:00~17:00
営業日:土曜・日曜日 ※平日休み

cafe jiccaオーナー
檀原さやかさん

二階はヨガ教室として、心身の不調をあらゆる方向から整えるのが檀原さん流。

赤城山環境ガイド
ボランティア

Slow Walk



文:加藤正利

かくまんぶち
赤城山覚満淵のズミ(酸実、梅)

赤城山覚満淵の周辺で見られるズミ。山地の湿地や日の当たる場所を好み、群落して生育します。葉は長い楕円形で先は尖り、3から5つに切れ込むことが多く、枝には短枝から変化した刺があります。春の末から初夏にかけて赤い蕾を出して可憐な白い五弁花を多数咲かせます。覚満淵では6月上旬に花を楽しめます。秋には小さな紅熟した或いは黄熟した1センチにも満たない可愛い果実がお目見え。この実は食べられますが、特に甘味はありません。ジャムなどに利用されることもあるようです。バラ科リンゴ属の落葉小高木に属し、材は堅く家具や細工物などに利用され、樹皮は煮出して黄色の染料として使われるなど用途は幅広くあります。また明礬(みょうばん)などを加えれば黄色い絵具に早変わり。別名コナシ・コリンゴ・ヒメカイドウ・ミツバカイドウなどと呼ぶこともあります。



第5回 前橋市長賞受賞
(平成27年5月31日 中里麦外先生選)

極楽の
覚満淵に
虹かかる
加藤正利

句碑の道

地藏岳の北麓を通る県道4号線に沿って東西1,076mにわたって句碑の道があります。5句の巨匠の句碑をはじめ、10年前から赤城れんげつつじの会主催により開催されている赤城山俳句大会(レッツ・俳句・ハイク・赤城)に出品された中の受賞作品が50m間隔に並んで句碑となっています。皆さん句碑の道を散策しながら見に来てくださいね。

また、ご自身でも赤城山の情景を詠んでみてはいかがでしょうか。



写真:棚橋 弘

深山路の

湿原晴れて

梅の花

加藤正利

お詫びと訂正のお知らせ(2021.3)

2020年発行のAKAGIFT Vol.7「こころの平穏を祈る旅へ。」において、記載内容に誤りがありました。深くお詫び申し上げますとともに、以下の通り訂正させていただきます。

訂正内容: 2 ページ × 盤座 → ○ 磐座

赤城山ツーリズム地元推進協議会

NPO法人 赤城自然塾

観光庁登録 観光地域づくり法人(DMO)

〒371-0231 群馬県前橋市堀越町1115 前橋市大胡支所内

TEL 027-212-2611 FAX 027-212-2691

https://www.akagi-trip.com



information

A K A G I F T

×

ぐんまのクチコミナビ!
ぐんまナビ!

AKAGIFTはクチコミサイト「ぐんまナビ!」とコラボし、スポットの最新情報やクチコミをチェックできるようになりました! お出かけの際は各QRコードに、ぜひアクセスしてみてくださいね!