

フリーペーパーです。ご自由にお持ちください

群馬県信用組合広報誌「しん」vol.113

# Shin

観て・食べて・体験する

## 梅のふるさと 秋間梅林

2014年にユネスコ世界遺産に登録された高岡製糸場

秋間梅林はライトアップされた国営「葉置公園」



観て  
食べて  
体験する

# 梅のふるさと 秋間梅林

観る

梅林のふもとの三軒茶屋エリアから頂上まで遊歩道が整備されています。

**秋間梅林MAP**

● 売店    - - - 歩行者専用道路

最新情報をチェック!

Facebook

Instagram

HP

梅林には売店&食堂が点在しています。散策途中の休憩タイムにご利用ください!

東日本一を誇る梅の産地・群馬県。その3大梅林といえは榛名山麓の「箕郷梅林」・「榛名梅林」と、西側に連なる妙義山寄りに広がる「秋間梅林」です。

梅は寒さに耐えて春に先駆けて咲く花の王。気品があり高潔なことから、菊・竹・蘭と並び「四君子」と呼ばれ、ほのかな甘い香りが漂う梅林の散策道を歩けば、心が洗われ清々しい気分になります。

秋間梅林は観光梅林として約60年の歴史があります。かつて、梅の開花時期には大型バスが押し寄せ多くの

群馬県西端に位置する安中市郊外の丘陵約50ヘクタールの土地に、梅の木が植栽されている秋間梅林。2月下旬から3月下旬にかけて開花シーズンを迎え、大地は紅白梅が咲き誇り甘い香りに包まれます。期間中は梅林祭が行われ、梅農家が営む売店では、梅の加工品や郷土料理・おやつなど、手作りの地元グルメが並び、充実の「梅さんぽ」が楽しめます。

人出で賑わいました。そして、農家の人たちは手打ちうどんやおきりこみ、やきもち、いも串などの郷土料理や梅の加工品を売って収入を得ました。

今では10軒の地元の梅農家が、生産から加工・販売・おもてなしまですべてそれぞれのスタイルで行い、唯一無二の梅のふるさとの姿を伝えていきます。

また、通年や季節限定で梅を使った手作り体験プログラムなども行われ、梅のふるさとならではの心にしみるひと時を過ごすことができます。

## 秋間梅林祭2023

開催日：2月18日(土)～3月下旬  
入園料：無料 開花祭：3月4日(土)

### イベントスケジュール

秋間梅林マルシェ	2月18日(土)～*多数出店予定
あきまくるくる	2月26日(日)
ラリー車に会いに行こう	2月26日(日)
安中市物産販売	3月10日(金)～12日(日)
陶芸体験	3月10日(金)～12日(日)
南房総市物産販売	3月11日(土)
秋間梅林ウォーキング	3月11日(土)
管楽アンサンブル	3月12日(日)
和太鼓演奏	3月19日(日)

### ライトアップ



梅農家さんたち手作りのライトアップ。会場の通路は安全に歩けるように地元小学生が梅の木チップを撒いてくれました。  
日程：2月24・25日 3月3・4・10・11・17・18日  
時間：18:00～20:00 場所：頂上エリア

### たべあるきチケット

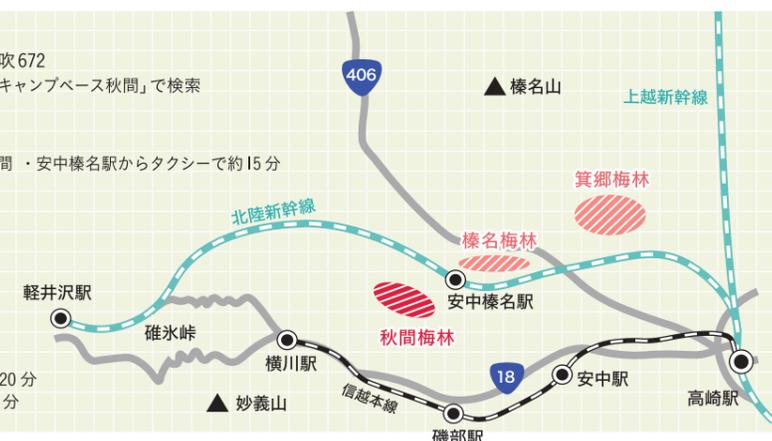


やきもち、いも串、味噌おでん、ワンドリンクの「たべあるきチケット」がお得!

## アクセス

所在地 | 群馬県安中市西上秋間大吹672  
ナビ利用の際は「Mountain Monkeys キャンプベース秋間」で検索  
キャンプベースを左折

- 東京駅から  
・安中榛名駅まで北陸新幹線で約1時間 ・安中榛名駅からタクシーで約15分
- 高崎駅から  
・安中駅までJR 信越本線で約15分  
・安中駅からタクシーで約20分
- 軽井沢から  
・横川駅までバスで約35分  
・横川駅から安中駅までJR 信越本線で約25分  
・安中駅より秋間開行バスで約20分  
「恵宝沢バス停」下車後、徒歩約5分





秋間梅林を楽しむ!

# 体験プログラム



## 梅ジャムづくり

完熟梅を使った梅ジャムづくりです。ヨーグルトのトッピングやお肉料理にとってもよく合う酸味の効いた梅ジャムができます。

- 料金: お一人様3,000円(税別)
- 内容: 140ml瓶×2個付き+ドリンク
- 体験時間: 60分 ● 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 2・3・6月以外、第1・第3日曜日 (6月下旬~7月上旬以外は冷凍梅を使用)
- 集合場所: 安中市営第二休憩所



## 梅シロップづくり

青梅や完熟梅を使った梅シロップづくりです。秋間梅林のロゴ入りボトルに仕込むシロップは、水や炭酸、焼酎等で割って楽しめます。

- 料金: お一人様3,000円(税別)
- 内容: 500mlオリジナルボトル付き+ドリンク
- 体験時間: 30分 ● 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 通年(5月下旬~7月上旬以外は冷凍梅を使用)
- 集合場所: 安中市営第二休憩所



## 梅酢ピクルスづくり

梅干しを漬ける時にできる「梅酢」を活用して梅酢ピクルスを作ります。梅の栄養素がまるごと入った梅酢を季節の野菜が吸い込んでおいしさアップ。

- 料金: お一人様3,000円(税別)
- 内容: 140ml瓶×2個付き+ドリンク
- 体験時間: 60分 ● 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 2・3・6月以外、第1・第3日曜日 (野菜は季節により異なります)
- 集合場所: 安中市営第二休憩所



## 梅酵素づくり

栽培期間中農薬不使用の完熟梅を使った「梅酵素」作りです。体にいいことで知られる酵素を農家こだわりの無農薬梅で作るこだけでしかできない1日限定の体験です。

- ※持ち物: 上白糖3.3kg(白い砂糖のみ。グラニュー糖不可)、エプロン、三角巾
- 料金: お一人様 3,000円(税別)
- 内容: 材料、樽は用意いたします。
- 体験時間: 90分 ● 体験可能時間: AM・PM
- 予約: 3日前まで
- 時期: 6月中旬の1日限定
- 集合場所: 安中市営第二休憩所
- 事前予約: 実施日が6月の2~3週目になるため、日付を指定して募集します。



## 梅もぎ体験

農家が1年かけて育てた梅を収穫できます。鈴なりの梅を一粒ずつ収穫しながらどんな加工方法にしようか、考えるとワクワクしてきますね。色々作ってみてください。

- 料金: 大人(中学生~)1,000円(税別) 小人(4歳~)500円(税別)
- 内容: 青梅1kg/時価+ドリンク
- 体験時間: 60分 ● 体験可能時間: 9時~15時
- 予約: 当日可
- 時期: 5月下旬~6月中旬(雨天決行)
- 集合場所: 安中市営第二休憩所
- ※梅もぎした梅の中から自分が持ち帰りたい量を1kgあたり時価でご購入となります。もぐ量に限りはありません。



## 梅染め体験

かつて秋間梅林で梅農家の女性たちが行っていた梅染めを、秋間梅林観光協会が復活させ、体験プログラムに加えました。梅の木を削り、煮出して染液を作ります。染めたい素材を選んでいただき、輪ゴムやビー玉などを使って固定すると、その部分だけ染まらず模様になります。1時間ほど煮染めなどの行程を経て、取り出して水洗いしたら出来上がり。木の個性や使う部分、染める素材等によっても染め上がりが異なるので、その時の色や模様を楽しむのが醍醐味。「梅色」のやさしい風合いは、一期一会の秋間梅林の色といえます。

- 料金: てぬぐい2,000円(税別) バッグ2,000円(税別) ストール4,000円(税別)
- 体験時間: 約2時間
- 体験可能時間: 10時~15時
- 予約: 3日前まで
- 時期: 2・3・6月以外、第1・第3日曜日
- 集合場所: 安中市営第二休憩所

各種体験プログラムのお申し込みは秋間梅林観光協会HP、お問合せは秋間梅林観光協会(akimabairin.ume.625@gmail.com)まで。



# 秋間梅林グルメ

郷土の料理やおやつ、梅の加工品など梅のふるさとならではのグルメが勢揃い。秋間梅林開園期間中はやきもち・みそおでん・いも串のお得な「たべあるきチケット」があります。



## おきりこみ

幅広麺をニンジン、ゴボウ、大根など野菜たっぷりに煮込んだおきりこみは、群馬県民のソウルフード。体の芯から温まります。



## いも串

下茹でして焼き目をつけたサトイモに特製の味噌だれをかけた素朴な味わい。ホクホクでトロリとした食感が独特。



## みそおでん

群馬名産のこんにやくに、地産の味噌で作った味噌だれ。プリプリ食感と店舗ごとの味噌だれの味の違いを楽しんで。



## やきもち

秋間梅林と言えばやきもち。磯部温泉の鉱泉水を入れて焼き上げたふわっとした食感とお味噌の味がクセになりそう。



## 梅御膳

梅の季節を感じられる御膳。梅の炊き込みご飯と秋間産の鱈のフライ、日替わりの煮物と盛りだくさんの贅沢御膳。



## 梅うどん 京ごのみ

薄めのお出汁と梅干しが効いた京風のうどん。さっぱりしたお出汁ととろろ昆布と梅干しが相性抜群。



## 手づくり梅干し(甘露梅)

通常の梅干しを塩抜き処理し、甘いエキスに付け込んで仕上げた、甘くて食べやすい梅干しです。



## 手づくり梅干し

自家梅林の梅を使い、伝統製法で丁寧に作った塩分9%~13%の梅干し。ほかにも各種の梅干しがあります。



## 生梅こぶ茶(観光案内所)

秋間梅林の梅干しと昆布を合わせたシンプルで素朴な味わいです。体を温め疲れを癒す和テイストのホットドリンク。



## 梅ジュース

青梅を使って作った甘酸っぱく爽やかな味わいのジュースです。お土産の他、テイクアウトドリンクも各店にて販売中。



## 梅タピ(観光案内所)

梅シロップとミルクのハーモニーがマッチした新感覚飲料。タピオカドリンクの梅フレーバーバージョンです。



## 梅ネード(観光案内所)

梅の酸味とはちみつの甘さがベストマッチ。心と体にほっこり効くホットドリンクは、肌寒さの残る梅さんぽに最適。

# 大地と生きる。田舎暮らしの新たな視点

「豊かな梅林の姿を残したい」「自然の中で暮らしたい」「価値観を共有する人たちと交流したい」。そんな想いを農業で叶えるコミュニティ。秋間梅林では若い力が活躍しています。



梅農家の皆さん

各自が得意とする分野で力を発揮し協力し合うことで「コミュニティが成立し、必要とされ尊重されることで、幸福に生きることができ。今でも農業を暮らしの礎にする地域では、相互扶助の心が息づき、人を包み込む寛容さが残っています。一方で、高齢化や後継者不足という深刻な問題を抱え、活力を失った地域が多いのも事実。秋間梅林観光協会も例外ではなく、現在残っている梅農家は10軒だけとなりました。

しかし、「ここ数年、新しい風が地域に活力を吹き込んでいます」と秋間梅林観光協会の土取ひろみ会長は嬉しそうに話します。秋間梅林にほれ込み移住してきた元高校教師の黛青葉さんや、地元に住んで活動する地域おこし協力隊の黛若葉さんと田村聖志さんは頼もしい存在です。そして、土取会長自身も一度は都会にいましたが、結婚を機に梅農家を継ぎたいというご主人と一緒に帰郷しました。当のご主人は設計士として県外での活動も多く、梅農家の仕事を主に担っているのは土取会長です。

近年秋間梅林では、梅林に親しむ「梅の学校」や「梅園オーナー」、「体験プログラム」の実施、耕作放棄地の再生、大手旅行社が手がける生産者支援事業との連携など、新しい活動が一つ一つ始動しています。

## 梅農家の一年



## 梅と共に生きると決めました 高校教師から就農へ

秋間梅林観光協会 黛 青葉さん



2018年4月から秋間梅林観光協会の一員となり、就農した黛青葉さん(以下、青葉さん)。市の助成金を受けて立ち上げた「梅の学校」や、2022年1月に開催した全国ウメ生産者女性サミットのキャッチフレーズ「梅と共に生きる」とはまさに青葉さんの決意そのものでした。

青葉さんは、農業に আগে、高校と大学で農業を学び、県内の農業高校に実習教員として勤務しました。授業の一環としてかわるようになった秋間梅林で、梅を使ったおやつ等のレシピ集を作成しました。

梅林との交流が頻繁になる一方で、「学校としてかわるだけでは、いつまでもお客様扱いです。自分たちのやっていることが、本当に梅林や地域のためになっているのだろうか」というくすぶった想いがつよまりました。「秋間梅林が好きで、ここをずっと守りたい」という想いで行動できるのは自分だけかもしれない」と意を決して、8年間の教員生活に終止符を打ちました。

そして、秋間梅林観光協会に入り、最初の4年間で観光のコンセプトワークに取り組み、ロゴやキャッチコピーの作成、SNSや

ホームページの充実、看板の貼り直し、開園期間中の梅を使った新メニュー開発など、それまでの秋間梅林を一変させる実績を残してきました。また、「梅の学校」は年4回梅農家が先生となり行う授業を通して、秋間梅林の魅力を知ってもらうプロジェクトで、現在6期生まで輩出しています。「できる人ができることをやる」という心構えを先輩たちの姿から学んだと話します。

梅という素材の面白さにはまり、梅の加工作業に時間をさきたいと青葉さんは、加工所を立ち上げました。漬物やお菓子、ジュースを作って、オリジナルブランド『あきまのアン』として意欲的に販売を展開していきます。

「期間限定のパートタイマーでは安心して働いてくれる人は見つかりません。年間を通して雇用を創出できれば、一緒に働く仲間、就農したいという人が出てくるはず」と、梅農家の後継者、梅に関わる人の確保も視野に入れた活動を繰り返しています。



梅の加工所を立ち上げました。『あきまのアン』のブランド名で梅加工品の製造・販売を行っています。



かつて梅農家のお母さんたちが行っていた『梅染め』を復活させ、体験プログラムとして内容を充実を図っています。



秋間梅林のファンをふやしたいと始めた「梅の学校」。梅農家の一年を授業形式で学びます。

## 自分で考え行動する その塩梅が心と体を元気づける

地域おこし協力隊 田村 聖志さん

「5月から6月にかけて梅の収穫シーズンとなります。収穫や出荷のやり方を先輩農家さんたちから教わり、必要な道具もお借りしています。それが終わったら畑の草刈り、夏の剪定。草が伸びる速さにも驚きますし、初めてだらけの農作業に戸惑いながらも2年目を迎え、教わった知識と経験がつながり始めた田村聖志さん。梅の花が一斉に開花し良い香りに包まれたときは、その美しさにうっとりし、売店を運営するいつもと違う農家さんの姿も目にして、秋間梅林が持つ底力に感心しきりです。農業に携わるようになり、体



を存分に動かして畑を耕す爽快感や疲労感、季節の移ろいをダイレクトに感じる喜びを知ったと言います。実は梅干しが苦手だったという田村さん。焼き梅干しにするとダイエット効果があると聞き、フライパンの上で転がしながら熱した梅干しを食べられるようになりまし。すると、いつしか効果を実感。「実際のところ、農作業のおかげかもしれません」と笑います。田村さんは、情報系の専門学校を卒業して就職したものの、仕事がうまくいかない時期がありました。そのときに「上毛かるた」ゆかりの地を巡るスマホアプ

リにはまり、「日本上毛かるた協会」を立ち上げるほど夢中になりました。研究者としてラジオに出演し、新聞に取り上げられることも増えました。そんな田村さんのプロフィールが知られ、秋間小学校で上毛かるたの授業をする機会を得ました。持っている知識を披露し、子どもたちに喜んでもらえたことで、大きな自信につながりました。さらに、口八丁手八丁の威勢のいい女性陣に囲まれ発破をかけられながら、ティーブルを囲んでお茶を飲む。そんな時間も手伝って、大地に根っこを張るように自分がひとまわり成長したと、田村さんは感じています。先輩農家さんから指導を受ける機会が多く、やり方にもいろいろ違いがあることを知りました。それぞれの良いところをとって、梅農家作業マニュアルを作ったらどうだろう。新規就農者に役立つだろう。人へのやさしい気づかいが伝播する。そんなコミュニティに暮らす心地よさを田村さんは感じています。



群馬が誇るご当地かるた『上毛かるた』をこよなく愛する研究者。秋間小学校で初めての授業に挑戦しました。



6月に入ると梅の収穫作業が本格化。繁忙期を迎え梅林が活気づきます。



秋間の梅をアピールする機会があれば積極的に出かけて販売します。梅の加工品や梅を使った軽食やドリンクなども提供。

## アイデアと行動力で コミュニティが動き出す

地域おこし協力隊 黛 若葉さん



昨年の秋間梅林祭で初開催された『あきまくるくる』は、まだ使えるものを必要とする人に無料でゆずる不要品交換会。北陸新幹線・安中榛名駅誕生を機に拓かれた住宅街・秋間みのりが丘で行われてきたイベントを秋間梅林版として実施しました。併せて『ぐんまエコ宣言』本大会に出場した児童たちのプレゼンテーションも行われ、段ボールコンポストを使った生ごみを捨てない暮らしが提案されました。

「農家さん提供の農機具目当ての人などもいて大盛況でした。段ボールコンポストも各家庭で手軽に始められます」とイベントを振り返る担当者の黛若葉さん。地域おこし協力隊員として2年目を迎え、秋間梅林の活性化に取り組んでいます。こうした動きからも、秋間梅林にかかわる人たちの柔軟で前向きな姿勢がうかがえます。「コミュニティの絆が強く、話が出ると物事が驚くほどサクサク進むところがすごいです」と目を輝かせます。黛さんは、前橋市内の広告代理店の営業職や国立青少年教育施設で子どもたちの野外活動や企業研修のサポートを行ったり

していました。そして、農業主体のNPO法人の事務局長を経て、地域おこし協力隊として秋間梅林にやってきました。同じ協力隊の田村聖志さんと秋間梅林内の9つの耕作放棄地の景観を整える作業を着々と進めながら、地域を元気にする様々な取り組みを行っています。「地域おこし協力隊の任期は3年ですが、秋間の10年、20年先を考えたら、緊急を要する課題が山積で、しっかりと腰を据えて関わりたい気持ちが強くなっています」と思いが膨らみます。今までの経験を生かし、子どもたちの農業体験プログラムや、伝統的な生活体験や地元の人たちとの交流を楽しむことができる滞在型旅行・農泊事業などアイデアがあふれ出します。「梅林の活性化には梅農家の収入アップと新規就農者を増やすことが大事。それには、市民が気軽に利用できる加工所の設立が必須。周辺地域の需要も見込めます」と、黛さんがこの地域で描く未来図が広がっています。



昨年の秋間梅林祭で開催した不用品交換会『あきまくるくる』。



クラウドファンディングで実現した梅林のライトアップ。すべて農家さんたちの手作り。稲の天日干しをする“はんでえ”を利用して電飾しました。



秋間の梅干しは塩だけで漬けています。シンプルだからこそ、梅の味が引き立ち、食べ比べを楽しめます。

フィットネスジム NEW OPEN  
高崎市吉井町  
エイムハイ  
**Aimhigh**  
高崎吉井店

安全に楽しくフィットネス  
健康寿命をもっと延ばそう

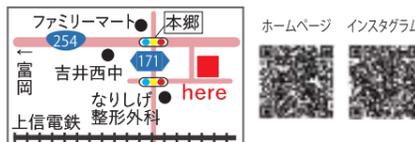
「自己肯定感を上げて、フィットネスで日本を変えたい」とのコンセプトを掲げ、昨年11月にオープン。少人数制の「セミパーソナルトレーニング」が評判です。マンツーマンより低価格で、トレーナーの目が行き届きやすいことがメリット。フォームを細かくチェックできるので、ケガのリスクを低減し、効率的に楽しく運動できます。トレーナーは個々の運動能力に合わせた最適なメニューを作成し、丁寧に指導。腰や膝に不安がある方には、リハビリを兼ねたトレーニングを用意します。運動は無理と諦めず、できることを増やして自己肯定感を上げてみませんか。心も体もプラス思考へシフトして、健康寿命を延ばしましょう!



丁寧でわかりやすい指導だから、初心者も安心です



体験プログラム予約時に「shinを見た」と伝えると体験料無料



TEL 027-388-0795

住 高崎市吉井町本郷229-1  
営 10:00~21:00  
休 水  
駐 有



運動が苦手でも大丈夫。体験から始めませんか

富岡支店 営業/渡邊

美容サロン 高崎市上小埜町  
**マダム・トランス**

会員制、完全予約制、完全個室  
安心・安全がモットー



会員特典を多数用意しています



明るくオープンなスペースで、接客しています

創業27年の会員制美容サロン。フェイシャル、ボディ、ヘアの充実したメニューで、外面美容、内面美容、精神面美容の三面美容を基本コンセプトとして、トータルにサポートして美を追求します。群馬は肌が乾燥しやすい土地柄。乾燥や花粉などで、春に肌が荒れる方も多いのでは? そうした時には最先端の肌診断機を使って、乾燥、シミ、しわの状態などを細かく分析。最適なケアでお肌の健康を守ります。

まずは3,300円の体験コース(カウンセリング、肌診断、ケアなど)を受けてみませんか。一流のサロンメニューを体験すると、美への意識がグンと高まります。



TEL 012-030-595 (予約制)

住 高崎市上小埜町583-2  
営 平日10:00~20:00  
土日祝10:00~19:00  
休 火  
駐 有



お客さまは県内外から来店しています

高崎支店 営業/中嶋

ダイニング&喫茶 高崎市筑縄町  
リングロード  
**高崎Ring Road**

ふわふわ、ジューシー  
ここにしかない絶品ハンバーグ

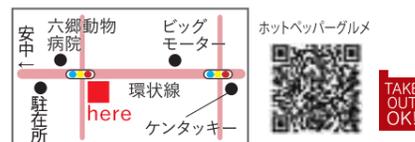
「超高齢化社会に高齢者が気軽に立ち寄れる店を作りたい」と新田員也オーナーが2012年にオープン。幅広い世代から愛される手作りの洋食が味わえます。絶大な人気を誇るのはハンバーグ。肉の旨みが広がり、驚くほど柔らかくてジューシー! 人気者同士を合体させた「ハンバーグ乗せ高崎ナポリタン」は看板メニューで、4種類のソースから選べます。オーナーのおすすめは食べ進むごとにカレーの辛さとナポリタンの甘さが味変する「カレーソース」。スパゲティとカレーは石焼きバージョンもあり。一口ライス(無料)を頼んで混ぜれば、リゾットも味わえます。ライスが付くメニューはライスのお代わり自由です。



欲張りな「ハンバーグ乗せ高崎ナポリタン」1,309円



環状線沿いに店を構えます。古木を使ったドアが印象的



TEL 027-395-4264

住 高崎市筑縄町47-10  
営 11:00~15:00 (L.O.14:30)  
18:00~22:00 (L.O.21:30)  
休 月  
駐 有



デザートも大好き! ケーキとドリンクのセットあり

板鼻支店 融資/吉田

イタリアン 居酒屋ダイニング 高崎市新紺屋町  
リンレン  
**Rin Ren**  
TAKASAKI BASE

飲み屋街に  
ランチも楽しめるイタリアン

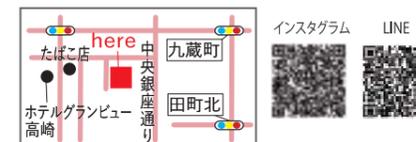


トリュフ香る、5種のキノコの味ソラゲー RinRen風 1,350円



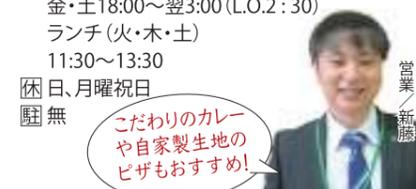
1/13(金)、TBS「熱狂! 1/365日のマニアさん」で紹介されました

高崎の飲み屋街の一角に、お酒の締めめに絶品パスタを食べられると評判のイタリアンがあります。中嶋正さんは「お客さまに喜んで欲しいから、なるべく好きなものを聞いて作れそうなら作っちゃいます」とサービス精神旺盛なシェフ。昨年のキングオブパスタでは堂々の3位を獲得しました。そのメニューが「トリュフ香る、5種のキノコの味ソラゲー RinRen風」。香味野菜と十石味噌で煮込んだ和風ラグーソースに、香ばしく焼き上げたキノコと、香り際立つトリュフオイルの深い味わいを堪能できます。花畑牧場のラクレットとオリジナルチーズを使ったチーズフォンデュは、ワインとの相性抜群。ドリンク付きのランチもあります。



TEL 027-387-0569

住 高崎市新紺屋町16-1  
営 月~木18:00~翌2:00 (L.O.1:30)  
金・土18:00~翌3:00 (L.O.2:30)  
ランチ(火・木・土)  
11:30~13:30  
休 日、月曜祝日  
駐 無



こだわりのカレーや自家製生地のピザもおすすめ!

板鼻支店 営業/新藤

イタリアン レストラン NEW OPEN 高崎市北双葉町  
**トラットリアバンビーナ**  
ハリスホテル店

バター風味とスパイシーソースが  
絶妙の準優勝メニュー

キングオブパスタ入賞常連店が、昨年8月、ハリスホテルに新店舗を開店。昨年の準優勝メニュー「ホタテバター醤油とレモンのパスタ」は濃厚なバター風味と、ほんのり効かせたスパイシーソースが絶妙で、さらにレモンの爽やかさもプラスし、後を引く美味しさを作り上げました。2019年の優勝メニュー「ふわトマビスクリーム」は、芳醇なエビのソースとトマトクリームを合わせたスープが格別。最後まで飲み干すお客さまが続出です。奥孝之店長イチ推しのデザート、程よい甘さの「ティラミス」もおすすめ。リーズナブルな飲み放題プランもあり、高崎芸術劇場で鑑賞後の食事にぴったりのレストランです。



ホタテバター醤油とレモンのパスタ。ランチでは1,400円



高崎駅東口からも近く、電車を使っても便利な場所



TEL 027-387-0262

住 高崎市北双葉町5-1 ハリスホテルEAST1階  
営 11:00~15:00 (L.O.14:30)  
18:00~22:00 (L.O.21:30)  
休 無  
駐 有



笑顔あふれるスタッフの対応、最高です

高崎支店 営業/新藤

ゴールドプレッスジュースショップ 高崎市剣崎町  
コヨミ  
**koyomi**

食とヨガで  
楽しく快適に年齢を重ねよう

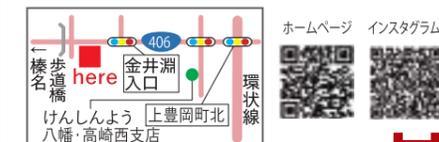


栄養豊富で色鮮やかなゴールドプレッスジュース540円~



「愛あふれるサラダボウル」1,080円。旬の野菜を召し上がれ

群馬県産オーガニック野菜の無添加ゴールドプレッスジュースが話題。生産者が愛情と手間をかけた野菜やフルーツは香り、味、色が濃厚です。その材料を生のまま熱を加えずに強い圧力をかけて水分を搾りました。熱に弱い酵素やビタミンも吸収できるヘルシージュースです。食事でも、香り豊かなヴィーガン(菜食主義)カレーのランチは大注目! 小麦粉不使用でも野菜の繊維でとろとろ。ぜひ、お試しを。店内には個性的なアート作品が展示されています。ジュースやカレーを堪能しながら、アートを鑑賞して心にも栄養補給を。また、初心者も大歓迎のヨガ教室も開催。心と体の内側から元気になれるスポットです。



TEL 027-368-1990

住 高崎市剣崎町1222-1  
営 10:00~17:00  
休 水  
駐 有



ランチのカレーはサラダ付きでボリューム満点!

八幡高崎西支店 営業/那須

広報誌「しん」を毎号楽しみに待っています。地域の細かい特色を良くつかんで載せています。

この西毛地域は、地形が複雑ですが昔から中山道、上州姫街道があり、たくさんの古い物が残っています。編集の皆さんが、それを細かく調べた上で、尚且つ今の新しい企業・店の紹介も有り素晴らしい広報誌です。

頑張れ編集グループ!!  
(70代男性)

ホクホクのお芋良いですね。最近のさつまいもは、「シルクスweet」や「紅はるか」が主流みたいですね。きめ細かな肉質にトロける食感、高糖度の新品種です。

群馬県(前橋)マイナス6度! 驚きの最低気温です。「水道管破裂に注意!」その天気予報にドキドキ!

朝6時に、ストーブをつける時の温度は2度~3度、時々エラー。古い家の室内温度は氷点下?それでも外の水道は断水しても破裂はしませんでした。ホッ! 朝お弁当を息子に持たせますが、冷たいお弁当は嫌だろうな、せめて電子レンジで温められればな! そう思ってお弁当を作っています。(40代女性)

# しん広場

113号

shin112号に焼き芋の自動販売機が載っていましたが、近くにあったので、どんな物なのか買ってみました。金額は650円~1000円。一番安い650円のお芋を購入。レトルト包装で小さなお芋が3つ入っていました。そのまま開封して食べてみました。ねっとりとしたあま〜いお芋です。ホクホクしたお芋が好きな自分としては、ちょっと残念でしたが、これはこれでとっても美味しかったです。(50代女性)

電子レンジで温めることができないなら、木でできている曲げわっぱやくりぬきのお弁当箱はどうでしょうか? 水分を程よく吸収し、時間がたってもご飯がパサパサになりません。冬は固まりにくく、夏は傷みにくいため、1年を通しておいしく食べられます。天然素材のお弁当箱を見直してみたいかどうでしょうか。

くりぬきのお弁当箱も曲げわっぱと同じように天然素材のお弁当箱。木や竹でできたお弁当箱は、同じものを詰めても、不思議とおいしそうに見えます。



曲げわっぱは、お手入れに注意が必要。こんな感じに剥がれてしまいます。

**お弁当のレシピの他にも、知りたいことや教えたいこと、なんでもお寄せください。**

お弁当だけでなく、冷凍食品を使った簡単レシピや、意外な組み合わせの美味しい食べ方なども大歓迎。地域や季節にまつわる思い出話の投稿などもお待ちしております。

写真はこちらのメールアドレスに添付しても送れます  
✉ [ki-master@kenshinyo.co.jp](mailto:ki-master@kenshinyo.co.jp)

自動車 富岡市上高瀬  
販売、塗装

## (有) ガレージフューチャー

高度な技術と最新のマシンで高い完成度を実現

自動車钣金、塗装、特殊コーティング、エアロパーツの加工などを手がけます。中破以上の事故車はミリ単位で修理しないと、ハンドルが取られる、ブレるといった後遺症が残り、とても危険。同社は高度な技術と最新機器で、新車のような走りと美しさを復元します。最新機器のひとつ、3Dアライメントテスターは、走る、曲がる、止まるの足廻りをコンピュータで診断。コーナリングの安定、直進走行性のアップに繋がります。大切な愛車を信頼できる業者に託したいと、全国各地から修理依頼が殺到。池田政雄代表はお客さまのニーズを的確に聞き取り、高い完成度に仕上げます。アフターサービスも万全です。



ヨーロッパの自動車メーカーが認めた最新マシンのジグ修正機を導入



安全で快適な走りを支える3Dアライメントテスター

ホームページ

TEL 0274-64-5732

〒富岡市上高瀬50-3  
営業 9:15~18:30  
休日、祝  
営業有

創業30年。技術の進化に素早く柔軟に対応

一宮・南蛇井 妙義支店 営業/鳥井

不動産売買、仲介 高崎市倉賀野町

## ハウストゥ高崎倉賀野

不動産のお困りごとに寄り添いスムーズに解決



不動産のエキスパート柳澤陸夫CEOが懇切丁寧に対応



ハウストゥのイメージキャラクター古田敦也さんの看板が目印

高崎を中心とした西毛エリアの不動産仲介、戸建・土地の買取などを展開。ここ数年、相続したけど処分したい、相続した土地が売れたら家を買いたいなど、相続物件の相談が増えています。同社はお客様の要望を丁寧にヒアリング。そして、ご家族の幸せな将来を見据えて寄り添い、良心的にサポートしています。また、新築住宅の仲介も得意分野。ファイナンシャルプランナーと提携し、ライフスタイルに適応したプランニングで、生活に負担をかけない家づくりを進めています。

そのほか、住宅ローンの滞納、空き家、転勤による売却など、様々な悩みをスムーズに解決。安心して、お気軽にご相談を。

ホームページ

TEL 0120-161-101

〒高崎市倉賀野町4573-1  
営業 10:00~18:00  
休日、水  
営業有

相談無料。知識も経験も豊富なプロにお任せ

安中支店 融賢/山村

一般住宅建設 高崎市中豊岡町

## 四季の住まい株式会社

四季の変化に対応する快適なオーダーメイドハウス

漆喰の壁や無垢材など自然素材を取り入れた自由設計の住まい。特別な機械設備を使わず、太陽熱と風を利用した独自の断熱方法「エアバス工法」で、夏は熱を逃して涼しく、冬は熱を閉じ込めて暖かい室内環境を実現しました。

昨年9月、本社敷地内に新しいモデルハウスが完成。木の香りに包まれた心地良い空間です。集中力を高める玄関内のワーキングスペース、裸足で歩きたくなる天然無垢材の床、風が抜ける窓、季節を楽しむ庇の下のテラス、家事をしやすい動線、間仕切りを低減した空間の広がり、各部屋の温度差解消など注目箇所が満載。モデルハウスで体感してみませんか。



思わず深呼吸したくなる、木の温もりあふれるダイニング



モデルハウスは予約優先。ゆっくり、じっくりとご覧ください

ホームページ インスタグラム

TEL 027-328-6544

〒高崎市中豊岡町824-1  
営業 10:00~17:00  
休日、火、水  
営業有

庇の下のテラスでバーベキューをしたら楽しそう

八幡・高崎西支店 営業/佐藤

リフォーム、リノベーション 前橋市問屋町

## (株) テイストデザイン 店舗改装舎

お店づくりからPRまでワンストップでサポート



昨年8月本社屋をリニューアル。床材、壁紙などのショールームも兼ねます



お客様の要望を形にするため、活発な意見が飛び交う会議室

「現場で役立つ空間創り」をテーマに商業施設・店舗・オフィス・住宅などの企画デザイン・設計施工をにない、看板や販促デザインなども含め、ワンストップで受けています。

戸建住宅や賃貸マンションなどは、販売価格を見据え、リフォーム。店舗の場合はコンセプトを伺い、予算に合わせた他社とは異なるテイストを加えたプランニングを行います。

「物件が決まっていない」、「何から始めれば良いか相談したい」、「店舗・オフィスを改装したい」、「既存の看板をリニューアルしたい」など、開業やリフォームを計画中の方は気軽に相談してみませんか。

ホームページ インスタグラム

TEL 027-288-0531

〒前橋市問屋町1-7-3  
営業 9:00~20:00  
休日、祝  
営業有

手がけたお店をインスタでチェック。センス抜群です

高崎員沢支店 営業/佐藤

# TOPICS 113

このコーナーでは  
群馬県信用組合と地  
域(季節)の話題を  
お届けします

## 県内対抗野球 高瀬チームが2年連続優勝 当組合職員が大活躍!!

軟式野球の第68回県内対抗大会(県野  
球連盟、上毛新聞社主催)の準決勝と決勝  
が令和4年10月30日(日)に前橋市の上毛新  
聞敷島球場で行われ、当組合職員の所属する  
高瀬チーム(富岡市)が大間々町第13区チ  
ーム(みどり市)を4対0で下し、2年連続4  
度目の優勝を果たしました。



2年連続4度目の  
優勝を果たした  
高瀬チーム

高瀬チ  
ームでは、営業  
推進部の茂  
木善幸主任  
調査役が監  
督を務め、  
同部の土筆  
昭久副部長  
が主力投手  
として活躍し  
ています。

## 農大二高で 特別授業の講師に

東京農業大学第二高等学校では「物事の  
背景を主体的に学ぶ」総合学習として企業や  
行政が抱える課題について生徒がグループで  
解決策を考案・プレゼンする「Nouni  
Innovation Award」(NIA)を運営していま  
す。

卒業生が関係する企業や行政に講師を依頼  
しており、同校OBの当組合板鼻支店佐藤支  
店長に要請がありました。

今期のNIAでは企業、行政16団体が協力。  
当組合は、「群馬県信用組合のイメージアップ・  
知名度向上」Z世代の取引を増やすためには  
「」をテーマに、総合企画部原田課長、人  
事部中村職員を講師に派遣し50名の生徒に特  
別授業を実  
施しました。



授業では信  
用組合と銀  
行の違いや、  
信用組合の  
経営理念・  
営業活動・  
地域貢献活  
動など説明し  
たのちに、信  
用組合の課  
題である「若  
年層の取引が  
少なく認知度が低い」状況を説明。その解決  
策として「若年層の取引増加」と「知名度・  
イメージアップ」について効果的なアプローチ  
方法や、認知度を高めるイメージ戦略を高校  
生の視点で考えてもらいました。

## ハナミズキ通り商店会による 献血活動へ参加

ハナミズキ通り商店会(高崎市)が主催す  
る献血活動が令和4年11月17日(木)に当  
組合高崎支店の駐車場を会場に実施され、当  
組合職員と多くの地元の方々に参加しまし  
た。同活動は、新型コロナウイルス感染症の  
影響で献血バスの派遣中止、延期が相次ぐ中  
「地域に貢献  
したい」との思  
いによりハナミ  
ズキ通り商店  
会の皆さまが  
一昨年から実  
施している活  
動で、今回で  
第3回目とな  
りました。



高崎支店長の平本(後列左)とハナミズ  
キ商店会、日本赤十字社の皆さま

## 障害者自立支援センターで 育てられた花を支店花壇へ



高崎貝沢支店に植えられたバンジー

高崎市吉井障害者自立支援センター「こは  
ぎ」では、花苗や鉢花を年間で約20種類ほど  
育て、販売しています。今回、同施設のバン  
ジーなど10種類の花100株を当組合高崎貝  
沢支店の店周花壇や入り口のプランターに植  
えさせて頂きました。色とりどりの花が明る  
くお客さまをお迎  
えすることはもち  
ろん、職員の気持  
ちも明るくなり、  
より良い店舗づく  
りに一役買ってい  
ます。

## Z世代

最近良く耳にする「Z世代」。  
どんな世代を表すのでしょうか? 「若い世代」というのは  
わかりますね。そこで「Z世代」  
の特徴を調べてみました。

- ①Webメディアでの情報収集が当たり前
- ②SDGsなどの環境問題・社会問題への関心が強い
- ③ブランド品にこだわりのない
- ④プラダ品にこだわりのない
- ⑤ブランド品にこだわりのない

けっこう堅実ですね。

## ピーターパンカードによる 寄付活動



こちら学校前食堂の堀越代表と  
寄付金を贈呈する石原常務理事(左)

地域の子どもたちの胃と心をサポートする事業を行っている「合同会社こちら学校前食堂」(高崎市)を応援するため「しんくみピーターパンカード」による寄付金10万円を贈呈しました。寄付金は店舗の設備や運営に活用して頂きました。

「しんくみピーターパンカード」とは、すべての子どもたちとその家族のこころと身体の健全な育成を支援するクレジットカードで、ショッピングすると、ご利用額の0.5%が信用組合とオリコから寄付されるようになっていきます。

## 下仁田町一周駅伝 当組合野球部が参加

令和5年1月15日(日)に開催された「第59回下仁田町一周駅伝競走大会」に当組合野球部員が参加しました。新型コロナウイルスによる影響で3年ぶりの開催でしたが、30・5キロの計7区間を16チームが参加しタスキをつなぎました。高崎貝沢支店中村職員は同大会に通算5回出場しており大会側から表彰状をいただきました。



表彰状と盾を掲げる中村職員

## 編集後記

今回の特集は「秋間梅林」です。秋間は私の出身地で、2〜3月の梅の花の真っ盛りのこの時期に広報誌の作成に携わり、地元をPRする機会ができたことは大変ありがたい経験となりました。

取材にご協力いただいた皆さま、本当にありがとうございました。

私がかつどの頃の「梅まつり」は、地元のおばちゃん達が売店を手伝い、子どもたちは八木節を踊り、鬼ごっこをして梅林を走り回っていました。

そんな秋間梅林が、新しい姿に生まれ変わっています。地元の方や地域おこし協力隊の熱い思いを聞いて、そこには人と人とのつながりがあり、応援してくれる人の温かさがあることを感じました。

子ども達の頃にはわからなかったこの地域の良さを、今度は子どもたちに伝えていきたいと思っています。(H)

スマホでの投稿は、こちらからどうぞ!



「shin」へのご要望は、当組合のホームページから直接アンケートに答え、投稿することができるようになりました。QRコードをご利用ください。

※写真を送っていただいた場合は返却できませんので予めご了承ください。

※ご記入いただいた個人情報、この企画の目的以外には使用いたしません。

〒370-2343  
富岡市七日市871-1  
群馬県信用組合総合企画部

みなさまからの情報をお待ちしております。  
オススメスポットや気になるお店、お子さまやペットの自慢、仲間募集や相談事、shinの感想など...  
なんでもOK! 情報をお寄せください。

Q1. 広報誌「shin」はどこで手に入れましたか?  
・営業担当者から ・支店窓口で(ATMコーナー含む) ・信組職員から  
・その他( )

Q2. 性別・年代を教えてください(☑)  
男性 女性  
~10代 20代 30代 40代 50代 60代 70代 80代~

面白かったページや、今後取り上げて欲しいテーマや取材して欲しいお店がありましたら下記スペースにお書きください。Shih 広場で紹介します。

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

[応募方法]原稿は各支店窓口の投稿箱(切手不要)に入れていただくか、ハガキとして利用する場合は、貼り合わせて切手を貼ってポストに投函してください。なお、当組合ホームページからでも投稿できます。14頁QRコードからお入りください。

郵便はがき

370-2343

63円切手を貼って投函してください

富岡市七日市871-1  
群馬県信用組合  
総合企画部  
shin 編集部 行

お名前	
ご住所	〒
ご連絡先	

この部分をハガキとして利用する場合は切り取り線で切り離し、中央を山折りして貼り合わせ切手を貼って投函してください。

ご融資期間最長 10年!

## カーライフローン

PC、スマホで簡単手続き 24時間インターネット申し込みで金利を0.2%引き!

## ご利用いただける方

- 満20歳以上で完済時の年齢が満76歳未満の方。
- ご自宅または勤務先が当組合の営業地域内の方、当組合の組合員または組合員となる資格を有する方。
- 安定・継続した収入の見込める方。(就職内定者を含む)
- 保証会社の保証が受けられる方。(保証料は当組合が負担します)
- 当組合の融資基準を満たしている方。

## お使いみち

- 自動車(新車・中古車・自動二輪含む)の購入資金、車両の修理、車検費用および車用品購入資金、また、運転免許証取得資金、他金融機関のマイカー購入資金に関するローンの借換資金にもご利用いただけます。

## ご融資金額

10万円以上500万円以内(1万円単位)

## ご融資期間

10年以内(元金据置期間を含む) ※借換えの場合は、元金据置はできません。

## ご融資金利

当組合所定の金利を適用します。

お借入以降、6月1日、12月1日に金利を見直いたします。

## ご融資形態

証書貸付

## ご返済方法

元利均等返済または元利均等ボーナス併用返済をご選択いただけます。

## 担保・保証人

担保は不要です。保証人は保証会社が必要と認めた場合は、連帯保証人を付けていただけます。

令和5年2月1日現在

本商品の詳細については、支店窓口または営業担当者、ローン相談窓口までお気軽にご相談ください

- ・スマートフォンのアプリによっては読みができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- ・審査結果によってはご希望に添えない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

URL に直接アクセス <https://www.kenshinyo.co.jp/>

群馬県信用組合

お客さまご相談窓口

0120-834-493  
(営業推進部内)スマホの方は  
こちらからアクセス

本店営業部	027-382-6939	南牧支店	0274-87-2244
松井田支店	027-393-1133	西牧支店	0274-84-2221
安中支店	027-382-1246	南蛇井支店	0274-67-2611
原市支店	027-385-6508	富岡支店	0274-62-4131
横川支店	027-395-3111	甘楽町支店	0274-74-3151
板鼻支店	027-382-2780	一の宮支店	0274-63-2337
磯部支店	027-385-5611	高崎山名支店	027-346-6174
高崎西支店	027-323-2443	高崎貝沢支店	027-363-2131
高崎支店	027-363-2335	妙義支店	0274-73-3239
八幡支店	027-343-9777	吉井支店	027-387-3811
下仁田支店	0274-82-3311	榛名町支店	027-374-5545