

自然と人が  
創りあげた  
**吉岡町  
の特産品**  
Town Yoshioka's special products

- 船尾まんじゅう
- おっきりこみ
- 地酒
- ぶどう
- トマト
- まいたけ
- こけし

トマトやまいたけなどの農産物や農産加工品、地酒も町の特産品として知られています。道の駅よしおか温泉の物産館がさぐるまでは、地域の新鮮な農産物はもちろん、地元で人気のお土産も販売しています。群馬県のお土産としても有名なおっきりこみは、幅の広いもちもちとした麺が特徴です。町内には、醤油ベース以外にも担々麺風やカレー風など個性的なものを提供するお店や、おっきりこみの専門店もあります。



食よし！

道の駅物産館に並ぶ特産品の数々。



Good!  
**食よし!**  
よしおか  
TOWN YOSHIOKA

写真・小倉乾燥芋



★吉岡の飲食店を  
CHECK!  
おっきりこみマップ  
QRコード  
テイクアウトマップ  
QRコード  
★

## 船尾 まんじゅう

道の駅よしおか温泉の中にある船尾まんじゅう直売所では、地元の有志による団体が手作りしてきた「船尾まんじゅう」が土産として人気です。優しくて素朴な味わいで、懐かしさを感じていただけます。小豆あん、チンゲン菜あん、なす味噌あんの3種類があります。



### インタビュー



乾燥芋生産者 小林さん夫妻

小倉地区は「農林5号」という白いお芋の品種が特産品だったのですが、寒さに弱く貯蔵性が悪いため、栽培には技術が必要でした。私の農家では黄色のお芋を乾燥させたものを直販という形で販売しています。地区全体でも黄色のお芋を育てている農家さんが増えてきました。吉岡の大地で育って太陽に照らされて風で乾くというように、吉岡の自然のなかで

作られるおいしさを大切に、消費者の方においしいと思ってもらえることを第一としています。最近は町内に乾燥芋づくりに興味を持ち、世の中に広めたいと思ってきている若者が増えていると聞いていますので、全国的に有名な特産品として認知してもらえよう、今後とも作り続けていきます。



**乾燥芋**

芋のうまみを最大限に活かした丸干しの肉厚な乾燥芋は全国でも珍しく、外側の歯ごたえとねっとりとした自然の甘みは絶品です。

- ①皮むき
- ②蒸す
- ③干す
- ④完成



小倉ぶどう郷には8軒のぶどう農園が広がり、巨峰やデラウェア、シャインマスカットなどの有名品種からお店ではあまり見かけない珍しい品種までさまざまな種類のぶどうを栽培しています。

小倉地区特産の「小倉乾燥芋」。サツマイモの皮をむいてセイロで蒸し、群馬県特有の「空っ風」の力を借りて干し、あめ色に熟成された乾燥芋です。外はしっかりと歯ごたえ、口に含むとねっとりとした自然の甘みを楽しんでいただけます。芋をまるごと乾燥する丸干しはとても珍しいと根強い人気です。

小倉地区の夏の特産品はぶどうです。吉岡町は榛名山南東麓に位置しているため日照時間が長く、その水はけの良い土壌はぶどう栽培に適しています。夏から秋にかけて県内外から多くの人が、小倉ぶどう郷を訪れます。太陽の光をいっぱい浴びて育ったぶどうは、「甘くて美味しい」と好評です。

食よし！

味自慢の特産品、乾燥芋とぶどう。



吉岡町には特産品が数多くあります。中でも乾燥芋とぶどうは、県内屈指の産地。品質の良さで人気です。