

上田の伝統地大根「うえだみどり大根」
信州の山々がいろいろな季節、みどりを楽しむ収穫体験

うえだ ラビット 大根

収穫体験

大根祭り

10.29(日) 9:00~12:00

荒天の場合中止

●とっこ館の秋祭りもすぐ近くで開催中。

うえだ 全国放送で話題



大根10kg

温泉バス専用切符1,000円

別所温泉・鹿教湯温泉の宿泊プラン！うえだみどり大根
約10kg詰め放題+その他お野菜 (3,500円相当)

*宿泊券は別途かかります。プランは各観光協会へお問い合わせください。

大根5kg

別所線定期券1,500円

上田電鉄別所線一日乗り放題乗車券とうえだみどり大根
約5kg詰め放題！(3,000円相当)

*切符は上田駅・別所温泉駅にてお買い求め下さい。

当呂参加 大根5kg 1,000円

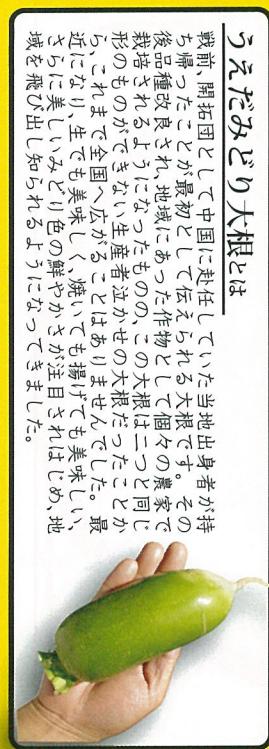
うえだみどり大根約5kg詰め放題！(1,600円相当)
※駐車場には限りがあるため駐車できない場合があります。
できるだけ公共交通機関をご利用ください。



うえだみどり大根とは
戦前、開拓団として中國に赴任していた当地出身者が持
ち帰ったことが最初として伝えられる大根です。その後品種改良され、地域にあった作物として個々の農家で
栽培されるようになつたものの、この大根は二つど同じ形のものができない生産者達がせの大根だったことから、これまで全国へ広がることはありませんが、最近になり、生でも美味しい色の鮮やかさが注目されはじめ、地
域を飛び出しそうになってきました。



うえだみどり
大根の天ぷら
販売あります！



温泉祭プラン

うえだみどり大根大収穫祭と信州上田の風情ある温泉宿泊プランをご用意しました。紅葉と収穫の秋、目も舌も楽しめる至福の季節です。夜のお食事にはうまい☆で話題の「うえだみどり大根」のお料理もご提供予定！ご予算・ご要望に合った旅館をご紹介いたします。まずはお気軽に各観光協会へお問合せください。



別所温泉観光協会
(0268)
38-8887

鹿教湯温泉観光協会
(0268)
44-2331

国宝ハ角三重塔をはじめとする数多い神社仏閣や真田幸村の隠し湯として有名な石湯など信州の鍊倉と呼ばれるほどの風情ある温泉地です。



信州上田のローカル線 駆けめぐる

乗り放題

上田電鉄別所線は、上田駅と別所温泉駅を約30分で結ぶローカル鉄道。かつて側面に丸窓を持つ「丸窓電車」が走っていたことで知られ、のどかな山間地帯を走る沿線には、信州の鍊倉とも言われる塩田平の寺社仏閣や、終着駅には信州を代表する温泉地の一つ別所温泉等の観光地もあり、旅行客にも人気の高い路線です。そして古いレトロな駅舎が残り、都会で活躍した懐かしい電車が走ることの路線に乗ること自体も魅力の鉄道です。

お得な収穫祭切符は9月下旬頃から上田駅と別所温泉駅でお求めいただけます



上田電鉄株式会社

塩田平は江戸時代から「塩田三万石」と呼ばれたほど有名な米どころ。松茸の産地としても有名です。しかしこの地域は年間降水量1000ミリ前後という全国でもトップクラスの豪雨地域のため、塩田平を流れる川は流水量が乏しく、古くからため池かんがいによる水田が発達してきました。平安時代にはなまりの規模のため池が開かれていたと推定されており、史料には戦国時代末期～元和8年(1622年)に上田城主真田氏以降の記録が残されています。塩田地区は粘土質の土と全国的にもトップクラスの晴天率、そして歴史あるため池かんがいにより、上田市が誇るお米の産地です。コシヒカリを中心とした高品質のお米が生産されています。

また塩田平には広がる赤松林では香り高い松茸も有名で、9月中旬から11月初旬には仮設の松茸小屋も開業し、この地域のあちこちで松茸を堪能できる魅力多い地域です。

うえだみどり大根
収穫祭のあとは
とつこの里秋祭り

農産物・農産加工品の販売
お食事処、地元演芸披露など

とつこの里
塩田の里
秋祭り
館

上田地産地消推進会議 うえだみどり大根収穫祭プロジェクトチーム
(NPO法人地域循環ネットワーク内) 0268-29-1669
営業時間 平日9:00~17:00

平成29年

10月29日(日)

午前9時～午後2時

開催イベント

真田パパまる



上田市原町観光
キャラクター
「真田幸丸」くん



★キャラクター集合

★ハワイアンバンド演奏

★信州塩田平・和願太鼓

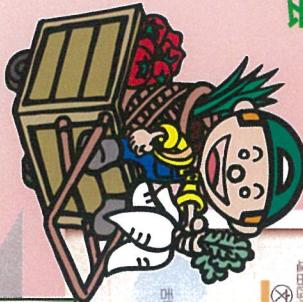
★ 国語出保育園児のソナタ

★とっこ館田園講座発表会

庄店团体

- 西塩田地区営農活性化推進組合
 - 青木村農産加工施設運営組合
 - 西塩田商工振興会
 - 一六会
 - 丸子修学館高等学校
 - 山田里山ファーム
 - 塩田の土で焼物の会
 - タローファーム
 - 掛川市 NPO法人 どうもんの会
 - とっこ館運営委員会 ほか

車でご来場の方は、どっこ館の東側にあるさくら国際高校のグラウンドが駐車場になります。



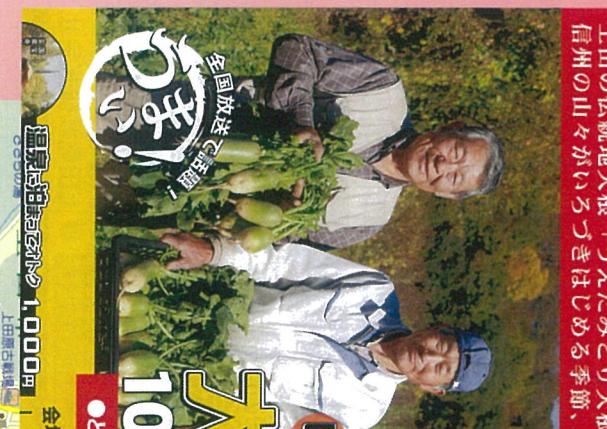
上田の伝統地主用「るそぢ」ばい士用

10

大戦極

大収穫祭

会員料金 1,000円
会場: つるぎみどり大橋の上
上田市塩田の郷マレットゴルフ場



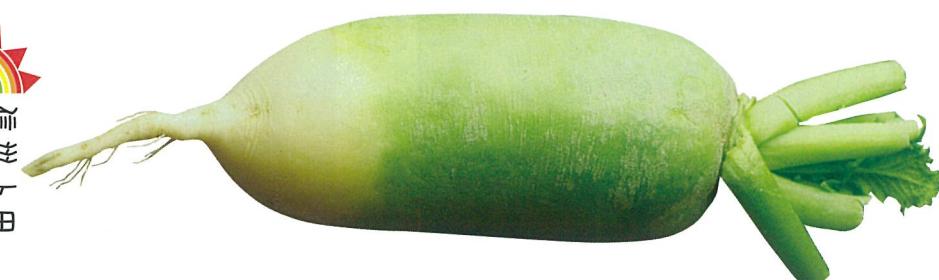
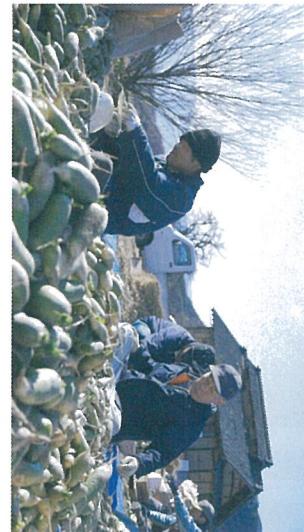
主催・どっこいの里秋まつり実行委員会
平成29年上田市わがまち魅力アップ応援事業

うえだみどり大根生産者組合

386-0155長野県上田市高久保362番地2号 TEL0268(35)2710 / FAX0268(35)1301



うえだみどり大根生産者組合
環境にやさしい安心・安全な農業を目指して活動している地元NPOの法人地域循環ネットワークとその取り組みと農法に賛同した生産者がグループを組織し、「うえだみどり大根プロジェクト」として全国に向けての普及チャレンジが始まりました。そして平成二十四年十月「うえだみどり大根生産者組合」が発足し、平成二十九年現在組合員30名で活動しています。



中温発酵の様子



うえだみどり大根の食べ方

うえだみどり大根は、一般的な品種の青首大根に比べ水分率が低いため、焼き料理・揚げ料理でも美味しいお召し上がりいただける点が大きな特徴です。生で食べるジャキシャキ・ボリボリ、天ぷらにして水っぽくなく鮮やかなみどり色、天ぷらにするごとに大根とは思えないほどのはくばくは、幅広い調理法と鮮やかなみどり色の「うえだみどり大根」は幅広いお料理の食材として無限の可能性を秘めています。地元では冬のお漬物としても長く食されています。

うえだみどり大根の栽培

戦前、開拓団として中国に赴任していた当地出身者が持ち帰ったことが最初として伝えられる大根です。その後品種改良され、上田地域にあった作物として根付いたものの、この大根は二つと同じ形のものができない生産者泣かせの大根だったことから、長年自家用として栽培、消費されるにとどまり、これまで他の地域へ広がることはありませんでした。最近になり、生はもちろんのこと、焼いても揚げても美味しい、そして何より切った中まで美しい鮮やかなみどり色の大根として注目されはじめ、地元を飛び出し知られるようになってきました。

うえだみどり大根とは

信州上田なない農産物

うえだみどり大根



