

# 越生みやげといえばやはりこれ!

関東唯一の梅とゆずの産地である越生。本場ならではの新鮮さ&お値打ち価格がうれしい生果実はもちろん、バリエーション豊富な加工品もおすすすめだ。

## 梅

良質な産地の起源は、南北朝時代に九州太宰府から運んだ木を広く植えたことに遡るとい。現在の年間収穫量は約225トンを誇る。



### 梅

花の観賞用でない「生産梅林」ならではの特産で、梅酒&梅干し作りの必需品。特徴は果肉の厚さ。出荷時期は5月下旬~6月下旬

## 梅ジャム

新鮮な青梅にハチミツを加えた手作りジャム。さわやかな梅の酸味がクセになる。スイーツや料理のアクセントとしてもアレンジ可能。



388円

## 越生の梅干し

越生の梅干しは、添加物を使用しない昔ながらの製法が主流。きちんと“すっぱくてしょっぱい”味は白飯との相性抜群だ。



## ゆず

収穫量・出荷量ともに関東一を誇る越生のゆず。ビタミンC豊富で肌荒れや冷え性にも効果的。食のシーン以外に冬至のゆず湯などでも活躍。



### ゆず

香りの高さ&果肉の厚さが特徴。出荷時期は11月中旬~12月下旬。皮の黄色い部分だけをむいて冷凍保存すれば1年中楽しめる。

## 柚子ジャム

ゆず本来の香りがうれしい、手作り本格派ジャム。ハチミツ入りでやさしい味わい。トーストはもちろん、紅茶やヨーグルトにも。



410円

## おごせゆず之介

ゆず果汁にハチミツを加えた清涼飲料水。発売以来、年間生産本数20万本のヒットを記録。夏は冷やして、冬はホットで味わいたい。



194円

## 手作り体験でオリジナルみやげを!

### うちわ作り



押し花や家紋、好きなキャラクターなどを貼り込んで乾燥、仕上げをしたら、自分だけのオリジナルうちわの完成だ!

### かつての一大産地の伝統に触れる

## うちわ工房しまの

☎ 049-292-2273 9:00~18:00  
月曜 体験費900円~(約1時間、要予約)  
〒越生町越生740

### 陶芸



自然豊かで静かな環境に惹かれて移住してくる陶芸家も多く、焼き物の里の側面もつ越生。体験教室を実施している陶房も多いので、気になる作品に出会ったら、問い合わせしてみよう。

## 越生の見どころとおみやげはココでチェック!

町内散策の前後に重宝する案内所や、地元の人にも愛される直売所など、各所に便利な施設があるので、ハイキングの途中で立ち寄ってみよう。

### 越生駅の目の前に建つ情報拠点

## 越生町観光案内所「OTIC」

MAP 付録 B-3

町の観光案内と特産品の販売を実施。各種パンフレットも豊富に取りそろえているので、越生に着いたらまず寄ってみよう。ゆうパークおごせ行き無料送迎バスも発着する。

☎ 049-292-6783  
8:30~17:00 無休  
〒越生町越生790



越生に着いたら、まずはここを目指す

### ココにも立ち寄ろう!

## ポケットパーク

MAP 付録 B-3

駅前に設置されたハイキング拠点。歴史解説板や地図、ひと休みできる東屋などがある。



### ハイキングの途中のひと休みに

## 越生自然休養村センター

MAP 付録 F-4

特産の梅とゆずの加工品や農産物を販売。町のほぼ中央に位置しているので、ハイキングの休憩に立ち寄る人も多い。2階の食堂では1~3月限定で名物ひもかわうどん並盛(450円)を提供。

☎ 049-292-3100  
9:30~17:00 無休  
(2ヶ月に1度午前中休あり)



品揃え豊富で買い物楽しい

生産者の名前入りの梅干しがズラリと並ぶ

### 喫茶コーナーでくつろぎの時間を

## 越生町観光センター「里の駅・おごせ」

MAP 付録 A-2

町役場の近くにあり、観光情報の提供のほか、各種写真展や体験室での催しを実施。喫茶コーナーもあるので、ハイキングやサイクリングの途中で立ち寄ってひと休みしたい。

☎ 049-292-2516 9:00~16:00  
(7~9月は10:00~17:00)  
無休 越生町越生741-2



町のキャラクター「うめりん」が目印

歩き疲れた体を休ませるのにぴったり