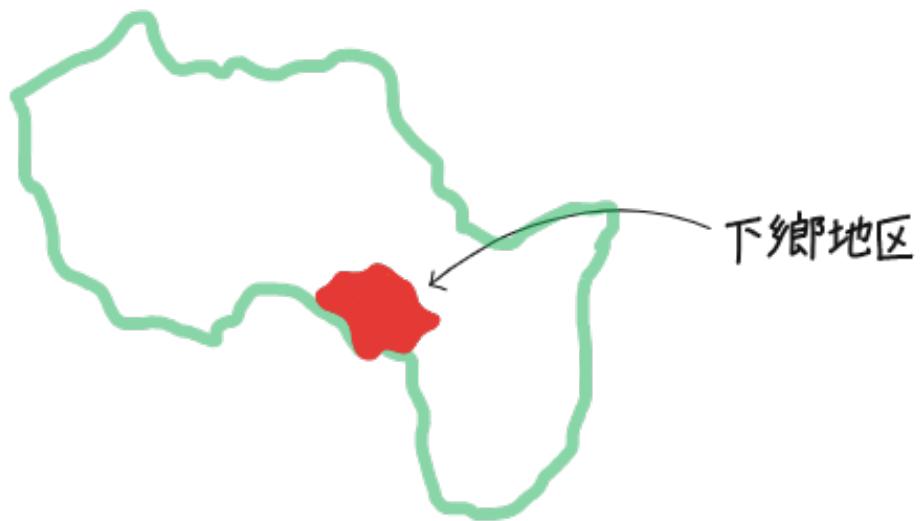
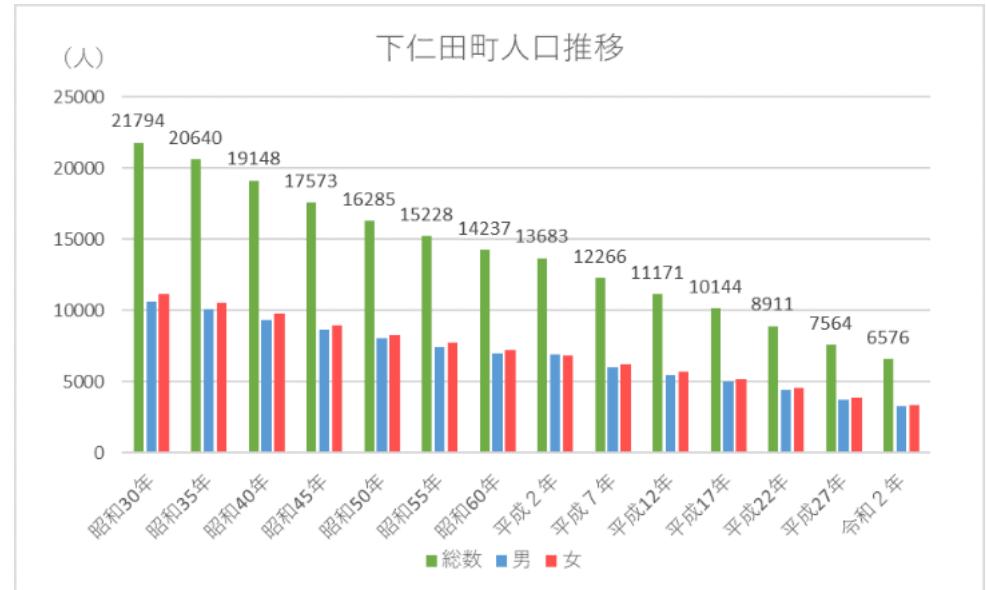


下仁田町のでき方



下仁田町は昭和30年（1955）3月10日に、旧下仁田町・馬山村・小坂村・西牧村・青倉村の五つの町村が合併して誕生しました。そして翌年の昭和31年（1956）4月1日、南牧の一部の下郷地区が合併しました。

下仁田町の人口は、誕生した1955年には21794人でしたが、だんだんと人口が減っていき、下仁田町誕生から55年経過した平成22年（2010）には、8911人となり下仁田町が誕生した当時の人口から59%減少しました。



提供：下仁田町

人口の変化

神津牧場の歴史



神津牧場は明治20年に開設されて日本で一番古い様式牧場です。738haの広い土地に約150頭のジャージー牛が暮らしており、自然豊かな環境で育てられています。

神津牧場の感想

色々な生き物がありすごく自然を感じられました。
ソフトクリームはミルキーな味でした。
そこならではのバターや飲むヨーグルトも美味しいです。

神津牧場開設者は神津邦太郎です。幼い頃から、牛や馬に関心が深く、福沢諭吉の叔父に心を動かされ、日本耕種中心農業に畜産を導入、日本人の体格向上させたいとう思いから1887年（明治20年）に神津牧場を開設しました。開設2年後には、バター製造が開始。努力は実を結び、生乳生産とバター製造に成功し、「神津バター」として、高く評価を受けたが、経営は赤字となり、1921年に田中銀之助に牧場を譲ることになりました。



提供:下仁田町

神津邦太郎について

荒船風穴について



荒船風穴は、明治38年、地元の養蚕農家の庭屋静太郎により建設された蚕種貯蔵施設です。長野県を発祥とする天然の冷風を利用した荒船技術を研究し、日本で最大規模を誇る貯蔵施設として運営され、日本全国を相手に事業を展開しました。現在でも操業当時と変わらぬ冷気環境が維持され、肌を通じて史跡を体験することができる珍しい史跡です。



元々馬の水飲み場で、今は金魚を飼っています。

昔は、蚕を育てるためには人が働いていました。今は、建物はないが、バーチャルシートで当時の建物の様子が見えます。

バーチャルシートで見た感想

「昔はこんな感じだったんだ」と、今の時代で昔を振り返られるような気持ちになります。



下仁田ネギについて



下仁田町の桜井家にある古文書に、「ねぎを200本すぐ送れ。運賃はいくらかかってもかまわない」と書かれていて、このことから殿様が欲しがったねぎ=殿様ねぎといわれるようになりました。明治5年、隣町の富岡製糸場の創業とともに、贈答品として下仁田ねぎの需要が一気に高まりました。

下仁田ネギを料理するなら
ねぎまやすき焼きにすると、とても美味しいです。
すき焼きは下仁田ネギを使うことで普通のネギと
違いとても甘くなります。

下仁田町のこんにゃく精粉加工料は日本一位です。また日本で栽培されているこんにゃく芋の約95%が群馬産で、その内の約50%が下仁田で集荷されています。

こんにゃくを料理するなら
みそ田楽や豚汁にすると、とても美味しいのでオススメです!



こんにゃくについて