

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



東北町のゆるキャラ
「しじみーる」

青森県東北町
が応援するふるさと名物

豊かな大地と小川原湖の
恵みが生み出した健康食品





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

平成29年3月7日

応援宣言

とうほくまち

青森県上北郡東北町

地域の プロフィール



東北町は青森県の東部に位置し、東西30.3km、南北29.5km、総面積326.50km²と広大な面積を有する町です。

人口は約18,000人。八甲田山系の山々から続く広大な丘陵地、台地が大部分を占め、高瀬川水系の河川沿いに平坦地が広がり、東部には県下最大の湖、小川原湖があり、自然豊かな地域です。

気候は春の終わりから初夏にかけてヤマセと呼ばれる東よりの湿った風が吹き、比較的冷涼です。

小川原湖には、わかさぎ公園と小川原湖公園の2つの公園が整備されており、春は千本桜の観桜、夏は湖水浴場、キャンプ、マリンスポーツ、冬は湖上でのワカサギ釣りなど、1年を通して楽しむことができます。

また、小川原湖に注ぐ花切川は、ヘラブナの生息地として釣りファンに人気のスポットであり、毎年5月4日には「へら鮒釣り全国大会」が開催されています。

ふるさと名物の内容

1

主な地域資源

◆ながいも

東北町はながいもの栽培が盛んで、日本でも有数の産地である青森県において、一番の収穫量を誇ります。

ながいもは秋と春に分けて収穫されますが、秋掘りのながいもはみずみずしくシャキシャキしているのが特徴です。春掘りのながいもは冬期間土の中で熟成されるため、旨味成分が凝縮され、粘りが強いのが特徴です。



ながいも

◆にんにく

青森県は良質で知られる福地ホワイト六片種の栽培が盛んで、収穫量日本一を誇ります。東北町でもにんにくの栽培は盛んで、県内でも有数の収穫量を誇ります。夏はヤマセと呼ばれる冷涼な風と冬は雪に覆われる厳しい気候を活かして栽培されるにんにくは、大粒で糖度と旨味をたっぷり蓄えています。



にんにく

◆だいこん

東北町ではだいこんの生産も盛んで県内一の産地です。だいこんは春から秋にかけて栽培します。冷涼な気候と肥沃な大地で育っただいこんはみずみずしく、甘みがあるのが特徴です。



だいこん

ふるさと名物の内容

◆ヤーコン

ヤーコンはオリゴ糖、ミネラル、食物繊維が豊富で健康食材といわれています。八甲田山系から続く肥沃な台地と冷涼な気候がヤーコンの栽培に適しており、今では加工用を中心に栽培が広がっています。



ヤーコン

◆小川原湖産魚介類（シジミ、シラウオ、ワカサギ、モクズガニ）

青森県一の面積を持つ小川原湖は、淡水と海水が混じる汽水湖で、地元では「宝沼」とも呼ばれています。また、日本では唯一地番を持つ湖としても知られています。八甲田山系の自然豊かな山々から、ミネラルを豊富に含んだ水が注がれる小川原湖では、シジミ、シラウオ、ワカサギ、モクズガニなどの漁が盛んで、シラウオ、ワカサギの漁獲量は日本一を誇ります。

たからぬま



シジミ



シラウオ



ワカサギ



モクズガニ

2

ふるさと名物

●東北町産健康食品

◆ながいもの加工品

栄養価が高く消化にも良いながいものは、滋養強壮や疲労回復、風邪の予防に効果があります。また、粘り成分のムチンは、胃壁の保護だけではなく体内の粘膜保護にも効果があるほか、たんぱく質の吸収を促進する作用もあります。

加工品にはながいものを練りこんだ、すいとん、ドーナツのほか、漬け物などの商品があります。



ながいもの加工品

◆にんにくの加工品

にんにくは「栄養の宝庫」と言われ、健康保持に効果があるとされています。辛味成分のアリシンは強い殺菌力をもち、免疫力をアップさせるほか、がん予防、スタミナ補給、血栓予防の効果が期待できます。臭いが強いことから、食べる際には気を使うことがあります。しかし、加工品にすることでその臭いは低減されています。

現在、黒にんにく、にんにくパウダー、にんにくドリンクなどの加工品が商品化され、手軽に摂取することができます。



にんにくの加工品

ふるさと名物の内容

◆だいこんの加工品

だいこんは、食物繊維が豊富で便秘に効果があります。また、だいこんに含まれるジアスターゼ（アミラーゼ）がでんぷんを分解するため、おろし汁を飲むだけでも胃がすっきりし、嘔吐、慢性の下痢にも効果があるほか、消炎冷却効果もあるので歯茎の腫れや軽度の口内炎にも効果があります。

加工品には漬け物や切干し大根、寒干し大根などがあります。



だいこんの加工品

◆ヤーコンの加工品

健康食材として知られるヤーコンを漬物や冷麺、干し芋、焼酎などに、茎や葉はお茶に加工されます。ヤーコンには整腸作用のほか、糖尿病、脳卒中、心臓病、癌、高脂血症、高血圧症などの予防に効果があるといわれています。



ヤーコンの加工品

◆小川原湖産魚介類の加工品

ミネラル成分を多く含む小川原湖産魚介類は、古くから保存食として主に佃煮に加工されてきました。カルシウムが豊富で、子どものおやつや酒のつまみにぴったり合います。

近年では、家庭料理であったモクズガニをすり潰した「ガニ汁」やシジミラーメンなどが商品化されています。



小川原湖産魚介類の加工品

東北町の取り組み

1

独自の支援策

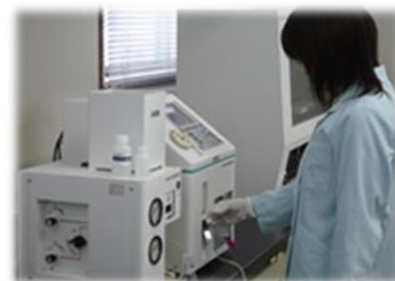
◆健康な土づくり支援

東北町では「農業は土づくりから」を合言葉に「安全・安心・おいしい」農産物を生産するため、平成2年度に「土壌診断飼料検定センター」を、平成17年度には「有機供給センター」を設立しました。これらの施設を活用し、JAと連携して土壌診断を行い、農家へ堆肥購入助成などを行いながら、適正な施肥の推進を図ることにより、農産物の病気を防ぎ、減農薬で高品質な農産物の栽培を確立しました。

◆ながいもの品質確保と流通体制の再構築支援

平成21年度に完成した「ながいもの洗浄選別・貯蔵施設」は、ながいもの見た目や棚持ちを良くするために、従来のブラシ式の洗浄方法から、シャワー式の洗浄方法に変え、洗浄時にできる傷を極力減らしています。また、安定供給体制を確立するため、年間を通して出荷できる貯蔵庫や製品用保管庫を兼ね備えた施設です。

この施設の整備により、価格の高い時期に多く出荷でき、農家の所得向上に繋がっています。



土壌診断の様子



堆肥製造の様子

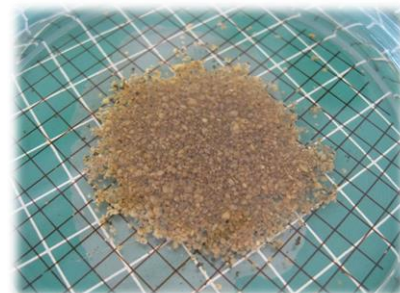


ながいもの洗浄選別・貯蔵施設

東北町の取り組み

◆種苗生産支援

東北町の特産である、ながいも、にんにく、シジミなどを毎年安定して生産するため、JAや小川原湖漁業協同組合と連携し、種苗生産の支援を行っています。



大和シジミの種苗
(生後約2ヶ月)

◆商品開発支援

小川原湖産魚介類の付加価値向上と消費及び販路拡大を目標に、小川原湖漁業協同組合と連携して、マーケティング調査や専門家などからのサポートや指導を受けながら、加工品の商品開発を進めています。



シラウオの釜揚げ

◆販路拡大支援

東北町では、小川原湖産魚介類の加工品の販路拡大を目指し、小川原湖漁業協同組合と連携しながら、まずは県内飲食店を対象に食材サンプルを提供するなど販路拡大に努めています。

また、県外に対しては、都内一流シェフに調理いただいたオリジナルメニューをメディア関係者等に提供し、情報発信していただきながら、販路拡大に努めています。



小川原湖産魚介類を使用した
オリジナルメニューの試食会

東北町の取り組み

2

協議会
事務局

◆特産フェア実行委員会

東北町の魅力を全国に発信することを目的とし、町の特産物であるながいも、にんにく、小川原湖産魚介類などの生鮮食品をはじめ、各種加工品などを県内はもとより、全国のイベントなどに積極的に参加し、P R・販売活動を行っています。

たからこ

◆宝湖活性化協議会

小川原湖の豊富な魚介類のおいしさと町の農産物を広く知ってもらうため、毎年10月の第1日曜日に「おがわら湖美味満彩祭り」を開催しています。平成22年度から継続して行われている祭りで、町内の飲食店が開発した創作料理のほか、小川原湖漁業協同組合によるシジミ、ワカサギ、シラウオなどの直売会や無料試食会、また、各種ショーやイベント等も催され、毎年多くの来場者で賑わいます。

また、小川原湖の幸を素材に、「宝湖(たからこ)わんこ丼」を開発。店舗や季節により異なるバリエーション豊富な丼です。少し小さめの丼3～5種類の中から3種類を選んで食べることができます。丼にはシジミの貝殻を練りこんだ「湖久焼(こきゅうやき)」が使われ、町内8店舗の飲食店が得意分野を生かしてつくるこだわりの丼です。



東京青森県人会「2016
青森人の祭典」の様子



おがわら湖美味満彩祭りの様子



宝湖わんこ丼