

中小企業地域資源
活用促進法に基づく

わが市町村の
ふるさと名物は

これ!



ふるさと名物

Furusato Meibutsu

ご当地キャラクター
ホッキーナちゃん



© SumomoKPA2008

青森県三沢市

が応援するふるさと名物

ヤマセと黒ボク土、
太平洋に育まれた農水産物と
それらを活かした加工品群





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

みさわ

青森県三沢市

地域の
プロフィール

◆自然あふれ国際色豊かな“大空のまち”

三沢市は、青森県の南東に位置し、太平洋と小川原湖に挟まれた東西約11km南北約25km面積119.87km²の平坦地で、世界的に重要な湿地としてラムサール条約に登録された「仏沼」をはじめ豊かな自然に恵まれています。



ミス・ビードル号(復元機)

また、世界初の太平洋無着陸横断飛行を成し遂げたミス・ビードル号の発進地であることや米軍基地が所在することから国際交流が盛んで、国際色豊かな「大空のまち」「国際都市」としての顔のほか、全国に誇る多彩で良質な一次製品の生産地でもあります。

流通出荷量では国内1位を誇る青森県の中で有数の作付面積を占めるゴボウなど野菜産地の農業、斗南藩士・廣澤安任が開いた日本初の民間洋式牧場を持つ畜産業、かつて東北一とも言われた好漁場を有する水産業と、いずれも多彩な産品を県内外に供給しています。

1 ふるさと名物

◆ヤマセと黒ボク土、太平洋に育まれた農水産物と、それらを活かした加工品群

◇ヤマセ(偏東風)による冷涼な気候

三沢市は、ヤマセ(偏東風)の影響で稲作や果樹栽培に適さず、農家の工夫と努力によっていち早く、稲作から畑作への転換を図り、野菜の一大産地を形成してきました。冷涼な気候と土壌を活かし、ゴボウ、ナガイモ、ニンニク、ダイコン、ニンジン、ジャガイモなど多彩な根菜類が栽培されています。

◇根菜類に最適な柔らかな土壌

三沢市一帯の土壌は、表層部には腐植に富む黒ボク土が全域に分布し、その下に保水性・保肥力の良い土(ローム質火山灰)が堆積しています。雑草や石ころも少なく、地下で育つ根菜類にとっては、まさにうってつけの環境。さらに農家が長年の努力で確立した技術が加わり、多彩かつ良質の野菜が作り出されています。

◇太平洋の潮目がぶつかる好漁場

三沢沖は、親潮(千島海流)と黒潮(日本海流)がぶつかり合い潮の目が形成されることで餌や酸素が豊富となり、それを求めて集まるスルメイカ、ヒラメ、平爪蟹、サケなど多様な魚の好漁場となっています。また、近海は遠浅で、ほっき貝を育てています。

2

主な地域資源と加工品



◆ごぼう

長芋の輪作体系の一つとして栽培が盛んになりました。出荷時期は8月下旬～4月。流通出荷量では国内1位を誇る青森県の中でも、有数の作付面積を占めます。色白で風味がよく、シャキシャキした食感と香りが自慢。ひげが少なく尻部まで肉付きが良い「柳川理想」という品種が生産されています。

加工品 みさわごぼう茶、ゴボウそば、牛蒡うどん、おつまみごぼう、ごぼうポタージュ、他



ごぼう収穫の様子



ふるさと名物の内容



◆ながいも

柔らかな黒ボク土が全域に分布するこの地域は、長芋が地中深く(約1m)伸びることのできる好産地。「ガンクミジカ」と呼ばれる色白で粘りが強くアクが少ない品種。11月上旬から12月下旬が収穫時期(秋掘り)だが、土壌が凍らず越冬できるため雪解けた3月下旬～4月に収穫(春掘り)するものもあり、年間を通じて出荷されます。



加工品 やませながいも冷凍とろろ、ながいも羊羹、漬物、他



◆にんにく

ホワイト6片種大玉は雪のような白さで、風味の良さが特長。秋に植え初夏に収穫されるにんにくは冷涼な気候を好み、夏も冷涼なこの地域は生育に最適。収穫は6月上旬～7月中旬で、6月上旬には乾燥させない生にんにく、7月中旬からは乾燥にんにくとして出荷。品質を落とさないよう低温庫に入れ、順次翌年の春まで出荷します。

加工品 黒にんにく、ガーリックオイル、他



ふるさと名物の内容



◆にんじん

出荷される時期によって「夏にんじん」「秋にんじん」があります。色や形が良く、高い市場評価を得ており、生食からジュースまで、幅広い用途と食味の良さが特長です。

加工品 カット野菜、他



◆だいこん

夏季の冷涼な気候を活かし、肌が白く、きめこまかく、張と光沢のある大根を栽培しています。朝どれのみずみずしいまま、関東市場を中心に出荷されています。

加工品 漬物、切り干し大根、他



ふるさと名物の内容



◆ 豚肉

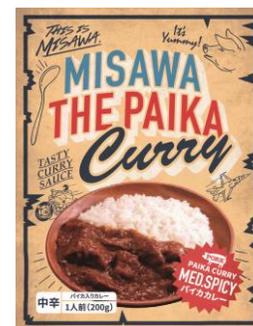
夏季も冷涼な気候が畜産に適し、誘致企業や生産者との連携により集出荷体制を整える中、三沢市食肉処理センターが全国有数の豚処理頭数を誇っています。そのような状況を生かし、以前はあまり流通に乗ることのなかった希少部位のパイカ(軟骨付豚バラ肉)を使った料理が近年注目のご当地グルメとなっています。

やまざきポーク

一般の豚よりビタミンEが豊富。あっさりとした脂質と臭みの無いやわらかい肉質が特長です。

国産こだわりポーク

仕上げ飼料にニンニクを加えるなど餌にこだわった飼育で、肉中のビタミンB1含有量が向上。しまりが良く、やわらかい肉質が特長です。



加工品 三沢パイカカレー、みさわパイカ赤ワイン煮、パイカ丼の素、他

ふるさと名物の内容



◆三沢昼いか

三沢漁港における漁獲高の大半を占めるスルメイカ。漁期は5月～12月(最盛期は8月～9月)。昼に操業し夕方出荷、翌朝には豊洲市場の競りにかけられ、時間が夜の操業よりも丸一日短くなるため、より鮮度高く提供可能。移転前の築地市場から評判が築かれ、豊洲市場などで「鮮度よし、味よし、三沢の昼いか」と高い評価を得ており、魚箱に貼られた「ミス・ビードル号」のステッカーに因み、「赤とんぼ」の愛称で知られています。

加工品 三沢の極(三沢昼いかの塩辛)、三沢昼いかの白辛、他



◆ほっき貝

資源保護のため、12月から3月までの僅か4カ月の漁期ながら、本州一の水揚げ量を誇ります。遠浅で砂地で育った白色の貝が特徴で、「身が大きく厚みがあり高品質」と全国でも高く評価されています。

加工品 ほっき味噌、三沢ほっき弁当、ほっきクリームコロッケ、他



ふるさと名物の内容



◆ヒラメ

年中水揚げされていますが、最盛期は7～8月。1～2月は「寒ヒラメ」と言われ脂が乗り最も美味しい時期ですが、漁獲量が極めて少なく値が上がります。三沢市漁協では、鮮度と旨さに特にこだわり、活魚を生きたまま脱血し、『神経抜き活締め』によって鮮度維持・旨味熟成を施し、最良の状態ですべて出荷できる体制を整えています。

加工品 神経抜き活締めヒラメの特殊冷凍、他



◆平爪蟹

年中漁獲される中型の蟹。旬は春～秋。大きくはないが良質の出汁がでるため、地元では素揚げや吸い物、鍋の材料として好まれます。

加工品 平爪蟹のボイル、他



市の取り組み

1 加工品開発の支援

三沢市内で生産された農水産物を原材料とした付加価値の高い加工品の開発を推進し、農漁業者等生産者の所得向上および地域経済の活性化を図ることを目的として、特産品開発にかかる経費の補助事業実施や有識者講師を招いてのセミナー・相談会を開催するなど、市内の食品加工事業者が行う事業活動を支援しています。



2 P Rイベント等への出展・展示会の開催など加工品等販路拡大の支援

市長、組合長や生産者代表が産品をPRするトップセールスの開催や商談会への参加。物産イベント等に参加して地元産品を活かした特産品(加工品等)を販売しながら広く周知を図っています。また、支援商品を集め展示商談会を開催するなど、主体的に“場”をつくり販売ルート拡大を図っています。



3 地産地消の推進

地元食材のPR及び消費拡大を図るため、『三沢ほっき丼』やパイカ料理などのご当地グルメを推進するとともに、指定した地元食材を活用した料理を提供する『地産地消推進の店』などの事業を実施するほか、『みさわ地産地消フェア』を開催。市民の地元食材への理解を深めています。



ふるさと名物に関連したイベントの一例

◆みさわ港まつり (8月下旬)

三沢特産の魚介類などの直売や、それらを活かしたグルメ・加工品を販売するとともに、熱気溢れる舟こぎ大会や花火大会で賑わいます。



◆おいらせ農協ゆめまつり(9月中旬)

やませと柔らかな土壌に育まれた野菜や肉など農畜産物を中心に、直売やグルメが満載。



◆みさわ地産地消フェア(9月または12月)

太平洋と豊かな大地で育まれた特産品の直売や、それらを活かしたグルメ・商品を求め、会場に大勢の人が押し寄せます。ステージショーも人気。



ふるさと名物に関連したイベントの一例

◆MISAWA BBQ ジャンボリー(9~10月)

市民から広く愛される食文化「バーベキュー」をメインとした参加型イベント。肉はもちろん、海鮮セットや野菜セットなど地元の新鮮食材のBBQを満喫できます。



◆三沢ほっきまつり (3月中旬)

三沢産ほっき貝の販売・無料試食の他、地元の海の幸・山の幸を活かした料理などを販売。ほっき貝ムキムキ大会など参加型イベントも人気。



三沢市のご当地キャラクター

ホッキーナちゃん

三沢沖の海底に暮らしているほっき貝の女の子が、人間に会いに来るために変身した姿。子供と遊ぶのが大好き。



© SumomoKPA2008

ほきのすけ

おいしいほっき丼をたくさんの人に食べさせるため、一流の料理人を目指して修行中。口ぐせは「へい、お待ち！」



三沢市長からのメッセージ

三沢市には、太平洋から吹く冷涼なヤマセ（偏東風）と火山灰質の柔らかな土壌に育まれ全国有数の生産量と品質を誇る農産物、ブランドポークをはじめとするこだわりと愛情詰まった畜産物、親潮と黒潮がぶつかる好漁場で獲れる多彩で新鮮な水産物など、海と大地の恵みがあふれています。

三沢市は、これらの恵みを活かした加工品の開発や販路拡大をこれまでも積極的に支援し、三沢ほっき井やパイカ料理など取組とともに推進してきましたが、今後は更なる推進を目指し、生産者、事業者、関係団体、そして市民とともに一丸となって、全国津々浦々へ発信し応援していくことをここに宣言します。



三沢市長 種市 一正