十和田市について



©十和田奥入瀬観光機構

十和田市は青森県東南・南部地方の内陸部に位置し、国の特別名勝及び天然記念物に指定された「十和田湖」、「奥入瀬渓流」を有しています。十和田湖周辺は、国立公園そして鳥獣保護区として、生き物、自然、景色が大切に守られて、古き姿が生き続けています。また、「日本三大開拓地」のひとつである十和田市は、荒れ果てた台地から、川、田畑をつくり、町が整備され、全国でも有数の農畜産物の生産地域へと変貌を遂げました。

十和田市の農産物

十和田市の西側には八甲田の山々が連なります。夏には東の太平洋側から八甲田に向かって「やませ」という冷涼な風が吹くため、そのような気候にも強い根菜類の栽培が盛んに行われています。土の中は空気中よりも温度の上下が緩やかなので、土の中で育つ野菜であれば「やませ」の影響を受けにくいのです。





土づくり

十和田市では、十和田おいらせ農業協同組合を中心に、作物本来の甘み、旨みがあり、ビタミン・ミネラル豊富で、健康な野菜づくりを推進しています。
土壌診断を行うことで、肥料成分が過剰にならないようにするなど土の栄養バランスを整える取組みを行っています。良質な堆肥を使い、健康な土づくりにこだわった栽培指導をしています。

にんにく

にんにく大国、青森県。
中でも十和田市は作付面積が日本一！

十和田市で生産されているにんにくは、白くて大玉であることが特徴です。



６月下旬から７月上旬にかけて一斉に収穫し、多くは乾燥を経て８月頃から市場に出回ります。
乾燥されない生のにんにくは収穫時期にしか手に入らない貴重な食材で、みずみずしく香り豊かな味わいです。



ながいも

青森県は、日本有数のながいも出荷量を誇ります。

降雪直前の11月から12月にかけて収穫されたものは「秋掘り」と言われ、皮が薄くみずみずしいのが特徴です。越冬させて３月から５月に収穫したものは「春掘り」と言われ、ねばりが増し、旨みや甘みが凝縮されて濃厚でコクが深い味わいになります。







ねぎ



JA十和田おいらせで取り扱いされているねぎのほとんどは、葉の緑と白い部分の境目がはっきりと分かれていることから「ぼけしらずネギ」という名前でブランド化されています。
軟白部分の成長に合わせて「土寄せ」という作業を丁寧に行い、美しい白根を作り上げます。熱を加えると非常に甘くなるのが特徴です。



ごぼう

青森県は全国一のごぼう生産地であり、十和田市は県内でも有数の生産量を誇っています。
ながいもと同様に「秋掘り」と「春掘り」があります。「秋掘り」はやわらかく、スライスすると生でも食べられると好評です。「春掘り」は越冬することにより旨みと甘みが凝縮されます。







とわだ産品PRキャラクター
十和田ふぁみりーず

十和田市の特産品であるにんにく、ながいも、ねぎ、ごぼうのキャラクターです。



ふるさと納税で
十和田市
を応援！

野菜返礼品

十和田市では、生にんにく、スーパースイート（とうもろこし）、青森きくらげ、山菜など、季節ごとに異なる食材が採れ、旬の味を楽しむことができます。