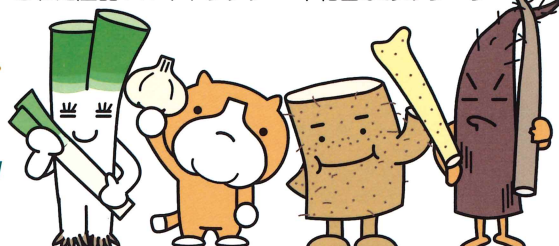




青森県 十和田市 とわだ産品ガイドブック

とわだ産品 PR キャラクター 十和田ふみりーず



十和田ねぎ 十和田にんにく 十和田ねばち 十和田ごぼう



【伝統工芸品】南部裂織

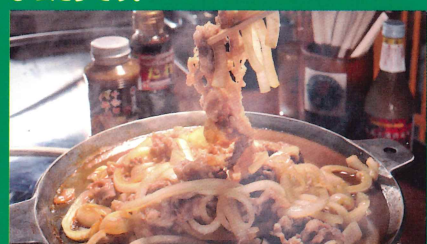


【伝統工芸品】きみがらスリッパ

十和田市のご当地料理

十和田バラ焼き

牛バラ肉と大量の玉ねぎを甘辛いタレで炒める鉄板料理です。あめ色に色づいた玉ねぎに肉の旨味が染み込んで、白いご飯にぴったりです。



馬肉料理

十和田市は戦前、馬産地として知られており、馬肉は郷土料理として定着していました。低脂肪、低カロリーなヘルシー食材で、刺身や鍋がおすすめです。



特産品販売場所

十和田市現代美術館から徒歩5分ほどの場所にあり、十和田の特産品を中心とするお土産品を数多く取り揃えながら、旬の観光情報や地域の魅力を紹介しています。

十和田市観光物産センター(アートステーショントワダ内) 青森県十和田市稲生町15-3
■営業時間/9:00~19:00 ☎0176-58-6707

新鮮な野菜や手づくりの加工品をはじめ、さまざまな地場産のお土産・特産品を販売しています。隣接する匠工房では、「南部裂織」や「きみがらスリッパ」の製作体験などができます。

道の駅とわだ「とわだびあ」 青森県十和田市大字法寺字平窪37-2
■営業時間/4~10月 9:00~20:00・11~3月 9:00~19:00 ☎0176-28-3790

特産品やお土産を販売する観光物産館「四季彩館」、飲むヨーグルトなどを製造・販売する「味楽工房」、奥入瀬ビールを味わえるBrewery&Restaurantなどが隣接しています。

道の駅奥入瀬「奥入瀬ろまんパーク」 青森県十和田市大字奥瀬字堰道39-1
■営業時間/9:00~18:00 ☎0176-72-3201

JA 十和田おいらせの直売所で、出荷会員の朝どり野菜や、花・苗もの、JAブランドの野菜・肉、焼き立てパン、鮮魚など、ここでしか買えない商品を取り揃えています。

ファーマーズ・マーケットかたあ〜れ 青森県十和田市三本木字里ノ沢41
■営業時間/9:00~18:00 ☎0176-65-0500



問い合わせ先

青森県十和田市農林商工部とわだ産品販売戦略課

十和田市西十二番町6-1 TEL0176-51-6743

Eメール: sanpin@city.towada.lg.jp



十和田市ホームページ Instagram おいしい十和田



にんにく

にんにくの生産量日本一!

全国一のにんにく生産地、青森県。中でも十和田市は最も盛んで、国産にんにく全体の約2割を占めています。

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。



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。長いもと同様に「秋掘り」と「春掘り」があります。「秋掘り」は、やわらかく、薄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。



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り組みを行っています。良質な堆肥を使い、健康で安全な土づくりにこだわった栽培指導をしています。

ながいも

青森県は、日本有数の長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長いもは「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月に収穫した長いもは「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

十和田市で栽培されているねぎのほとんどは、白い軟白部分を使う根深ねぎです。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。

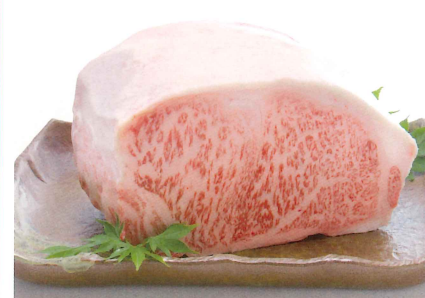
熱を加えると非常に甘くなるのが特徴です。



肉

あおもり十和田湖和牛

年間出荷頭数約200頭の希少な銘柄牛であり、上北地域で肥育された肉質等級A4以上の黒毛和種です。八甲田山麓の雄大な自然に育まれた柔らかな肉質が自慢です。きめ細かく美しい霜降りで、とけるような味わいです。



とわだ短角牛

短角牛は、北東北と北海道で育てられている風土にあった和牛のひとつです。とわだ短角牛は、十和田市の八甲田山麓の牧場で放牧され環境循環型飼育で健康に育てられます。肉質は赤身が多く、噛むほどに牛肉本来の旨さが口の中に広がり、一度味わえば癖になる美味しいお肉です。



ガーリックポーク

にんにく粉末入り飼料を食べて育った豚肉です。一般的な豚肉と比較してイノシン酸とビタミンB1が豊富に含まれています。脂肪の融点が低く、とろけるような食感が特長です。



加工

食物を大切にしたいという先人の思いと知恵が、食品加工という「技」となり市民の食卓を支えてきました。

今や全国的ヒット商品となった上北農産加工株式会社(KNK)の「スタミナ源たれ」は、開発されて半世紀以上が経ちました。十和田市の食品加工産業の草分け的存在です。また、鳩正宗株式会社は、創業120年を超える老舗の酒蔵です。八甲田・奥入瀬の伏流水を使い、南部杜氏が丹精込めて美味しいお酒を仕込んでいます。KNKや鳩正宗に続けとばかりに、地元の農産物を活用した加工品開発に取り組む個人や事業者により、魅力あふれる産品が続々と増えてきています。

