



奥入瀬の自然がギュッ



十和田産品販売戦略室からのお知らせ 問合せ⑥6743

“安心と信頼の目印” 十和田逸品マーク 表示商品ぞくぞくと誕生

十和田市産農産物やその加工品などをPRするため、「魅力ある十和田産品」と「おいしさと信頼」の目印である「十和田逸品マーク」の表示商品が誕生しています。



事業者の皆様の積極的な活用をお待ちしています！

マークの使用申請は随時受け付けています。詳しくは、市ホームページをご覧くださいか、販売戦略室までお問い合わせください。



長芋のカシス漬けなど

お米のくっさい



ブルーベリー & カシスジュースとジャムなど



米粉入りうどん

山ぶどう原液

アートステーショントワダ (AST) 内「とわだセレクトショップ Sakura156」で販売しています！

空飛ぶ十和田産品！

市内で生産される「奥入瀬ガーリックポーク」と「十和田美人ごんぼ」が、全日空 (ANA) 国際線 (成田～欧州便) ファーストクラスの機内食で2月まで提供されることになりました。

世界中のかたに、“おいしい十和田”を味わってほしいですね！



～ Menu ～

- ＊黒毛和牛フィレ肉のステーキ トリュフのコンディメンツと十和田美人ごんぼのフラン添え
- ＊奥入瀬ガーリックポークのスペアリブ テンメソウジャンソースと浅葱のピュレーと共に

おいしい十和田ソムリエがインタビュー！

～十和田産品わたしたちが作ってます～

第5回

豊川 総一さん



写真左が総一さん。右は次男の洋士さん

Profile

市内切田地区で米、大豆、ごぼう、長いも、にんにく栽培などのほか畜産を営む。平成13年青森県農業賞の個別経営部門で大賞を受賞。道の駅とわだ産直友の会初代生産者代表を務めた。生産から販売、営業、加工、冬の農業、農家民泊など幅広く手掛ける。

▶▶自慢のごぼう、裏千家の茶会「初釜」の銘菓「御菱餅」に使われていますね。

ありがたいね。室町時代から続く京都の老舗、御ちまき司「川端道喜」さんのお付き合いは、かれこれ25年になります。直接ごぼうをお持ちし、土づくりの想いを伝えたとこ、繊維のなめらかさや程よい太さなど品質を高く評価していただきました。毎年、最高のごぼうを厳選し170kgほどお送りしています。

▶▶生産はもちろん加工品や農家民泊まで、幅広く手掛けていらっしゃいますね。

丹精込めて生産したものをできるだけ高く評価してもらいたい。だからたくさんの人に会って情報を仕入れる、営業する、

これだと思ったことにはチャレンジする。常に先を考えています。また、可能性のひとつで農業法人化も視野に入れていきます。

▶▶定年を65歳に決めていらっしゃるとお聞きしましたが。

長男が高校を卒業する際、息子2人を呼んで真剣に話をし、次男が継ぐことになりました。わたしの父がそうだったように定年後はサポートにまわる予定です。息子には若いうちに農業経営の実践で経験を積んでもらいたいからね。それまではさらに挑戦を続けますよ。



豊川さんのごぼうが使われている花びら餅「御菱餅」