



奥入瀬の自然がギョウ



十和田産品販売戦略室からのお知らせ 問合せ⑥6743

ホームページはこちら▶▶ [十和田産品販売戦略室](#)

参加者募集

十和田市初開催! 十和田の農畜水産物マッチング交流会

地産地消や販路拡大を目的として、十和田市内で生産される豊富な農畜水産物の生産者と、食品加工事業者や飲食店、小売店など地元の食材を求める皆さんとの交流会を開催します。当日は、地域での取り組みについての講演会なども行います。地元食材に関心のあるかたはどなたでも参加できます。参加料は無料です。

とき 3月21日(水) 13:00~16:00
ところ サン・ロイヤルとわだ



◆講演会

▶基調講演

「高まる消費者のニーズに応えるための地場産品の取組み」
～イオンスーパーセンター十和田店 店長 松富高志さん

▶事例発表

- ・「原料生産のみの産地から付加価値のある商品づくりの産地へ」～十和田青果(株) 常務取締役 山田悦子さん
- ・「法人経営による安定的な農業生産と6次産業化への取組み」～(株)おいらせ大地 取締役 高谷岩穂さん
- ・十和田産品販売戦略室からの事業取組状況報告

◆交流会

- ▶農産加工品等PRブース (地元農産物など加工品の試食、PR)
- ▶交流スペース (来場者の交流、試食スペース)
- ▶商談コーナー
- ▶マッチング支援相談窓口



申し込み方法 指定のエントリーシートに必要事項を記入の上、持参またはFAXにてお申し込みください。
※エントリーシートは、市ホームページに掲載または、市役所新館4階販売戦略室窓口で配布しています。

申し込み期限 3月12日(月)

※詳しくは、市ホームページを参照または販売戦略室までお問い合わせください。



お知らせ

「十和田産品データベース」 を公開しました

市ホームページに地元の農産物やその加工品などを紹介するデータベースを公開しました。市内の農家や事業者の皆さんの心がこもった商品が多数掲載されていますので、ぜひご利用ください。

なお、掲載情報は随時追加・更新できますので、掲載を希望するかたは、販売戦略室までお問い合わせください。



おいしい十和田
ソムリエが
インタビュー!



第7回

おがさわらのぶお 小笠原 信雄 さん



写真左が信雄さん、右は息子の一雄さん

Profile

市内四和地区で妻のよね子さん、長男の一雄さんと3人で黒毛和牛の繁殖と肥育を行い、十和田湖和牛として出荷している。20代の頃、アメリカで2年間牧場経営の研修をし、帰国後、畜産を始める。現在、26haの土地で、繁殖牛(母牛)100頭、子牛70頭、肥育牛30頭を飼育している。

十和田産品わたしたちが作ってます

●肉用牛の品質に定評がありますが、その秘訣は何ですか?

土づくり、草づくりのような「目に見えないところ」をしっかりやるようにしています。化学肥料は使わず、堆肥による循環型農業によりコストダウンを図っています。

百姓は、百の知識と技術がないとできないと言われますが、畜産はまさにそう。長年積み重ねて体得したノウハウが財産となっています。

●一代で畜産を始めて、これだけの規模にされたんですね。

何事もチャレンジし、積み重ねという気持ちでやればできるものです。30年前、行政が短角牛を奨励しても、黒毛和牛の時代になると信じてやってきまし

た。わたしの経営の鉄則は、「行政の考えと反対のことをする」ことです(笑)。

人と同じことをすれば遅れをとります。常に先を読み、時代の流れをキャッチすることだと思っています。アメリカで見聞し、学んだことが大いに役に立っていると思います。

●後継者に息子さんがいらっしやいますね。

どの産業でも共通しますが、儲からない仕事に後継者はできません。そのため、徹底的に経営の合理化をし、儲ける農業を追求してきました。息子は、生まれたときから牛と一緒に育ちましたので、ごく自然にこの仕事に入れたのだと思います。

おいしい十和田ソムリエブログ<http://ameblo.jp/oishii-towada--sommelier/>