



奥入瀬の自然がギョツ



十和田産品販売戦略室からのお知らせ 問合せ⑥6743

十和田産品販売戦略室

検索

Topic

～“おいしい十和田”をPR～ 「とわだ地産地消フェスタ」開催！

十和田産品を市民の皆さんに紹介し、十和田の良さを再発見するイベントです。

料理コンクール審査会や料理実演、高校生カフェなど多彩な催しを行いますので、お誘い合わせの上、多数ご来場ください！

とき 11月23日(金) 午前10時～午後3時

ところ 東公民館

内容

- ▶米粉アイデア料理コンクール「米-1グランプリ」公開最終審査会（希望者先着20人のかたは、一般審査員として参加できます）
- ▶三本木農業高校&三本木高校プレゼンツ～ミニ高校生カフェ～
- ▶とわだ米粉サポーター・大竹正貴シェフによる米粉スイーツ実演
- ▶おいしい十和田キッズソムリエによる地元産野菜の紹介
- ▶十和田産品の試食・展示コーナー
- ▶地産地消活動PRコーナー



とわだ野菜のゆるキャラ「十和田ふあみりーず」も登場！

ご案内

1日限定！センチュリーコート丸の内 鏡智行シェフの十和田特別ランチ 奥入瀬森のホテルで味わいませんか？

8月に十和田産品を使った特別コースを提供した東京都のセンチュリーコート丸の内「レストラン・ロゼット」鏡智行シェフが、十和田にやってきます！一流シェフが腕を振るい、十和田の食材の魅力を最大限に引き出したメニューを味わってみませんか？



鏡智行シェフ



8月に提供された特別コースより

とき 11月26日(月) 午前11時
ところ 奥入瀬森のホテル

(焼山地区、旧かんぼの宿)

会費 3,800円

(税、サービス料込み・入浴料別)

定員 先着50人(予約制)

申11月12日(月)までに奥入瀬森のホテル☎⑦5000まで申し込み

※定員になり次第、締め切らせていただきます。



十和田産品、わたしたちが作ってます



おいしい十和田ソムリエがインタビュー！

第13回 十和田水稲採種組合



***種子用の米を組合員で作る仕組みを教えてください。**

米は農家が各自で苗から育てますが、良い米にするために3年に1回程度、種子を更新しなければなりません。種子用の米は青森県内の3カ所のみで作っています。この組合では、県南に配られる「まっしぐら」の種子を作っています。田植えは各自で行い、管理や稲刈りは組合員共同で行っています。

***種子用の米と食用の米との違いは何ですか？**

良い米は優良な種子からできます。風などで倒れてしまった米は病気のもととなるので刈り取りしないとか、生育状況によって刈り取りの順番が決まるなど、厳しい管理が求められ、年4回の検査にすべて合格したものだけが出荷されます。組合員も青森県の米をおいしくするために優良な種子を作ろうと努力しています。

***刈り取り機は女性も運転しているんですね。**

昔の刈り取り機は、袋にたまった米を運ぶ人が必要で、それには大変な力が要りました。力仕事を男性が、刈り取り機の運転を女性が行うのが効率的でした。当時の名残で、組合にいる7人のオペレーターのうち2人が女性。女性が大きな刈り取り機を操る姿はカッコイイですよ(笑)。

***これからの展望は？**

後継者の育成が急務ですね。そのためにも組合の法人化も視野に入れていきたいと考えています。

また、たくさんの人に米を食べてもらいたいですね。親が米を食べないと子どもも食べなくなりません。米でも野菜でも、私たち生産者は、安全・安心なものを作っていますので、そのことを知ってもらい、地元のものをより多く食べてほしいと思っています。

Profile

市内七郷・八郷・元町地区で種子用の水稲を栽培。長年にわたる優良種子生産の貢献が認められ、平成23年度十和田市農業賞を受賞。会長は、山崎誠一さん。組合員55人で組織される。