

支援の主な内容は、主に、専門家からの助言と費用に對行っています。

こうした中、市は、1次産品の加工による高付加価値化や、食の提供を含めた販売拡大に取り組み事業に支援を行っています。

戦前からめん羊の飼育が大規模に行われていたこの地域で、羊肉をおいしく食べるため、地元産のニンニクや玉ねぎなどを使って作られたのが始まりで、市の食品加工産業の草分け的存在です。

KNKに続けとばかり近年、地元産の農産物を活用した加工開発に取り組み個人や事業者が増え始めています。

意欲で磨かれる
とわだ産品

私たちが普段食べている漬物や味噌は、作物を大切にしたいという先人の思いと知恵から生まれたものです。この思いと知恵が、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農業協同組合（KNK）の「スタミナ源たれ」は、開発されて50年余りがたちました。



特集 地域でつながる「おいしい十和田」

ワン ツー スリー

1次 × 2次 × 3次

とわだ産品

6次産業化への挑戦

する助成の二つがあります。

一つは、新商品開発や既存商品の改良において、パッケージ、ラベルデザインなど、専門的なアドバイス。もう一つは、販売促進活動や加工、製造のための施設整備、機械導入費への補助金交付です。

事業を活用した事業者の意欲的な取り組みにより、農産物が磨かれ、新たなとわだ産品が続々と誕生しています。

6次産業化と市の支援

生産（1次産業）×食品加工（2次産業）×流通・販売（3次産業）＝6次産業化。

農林漁業者が自分たちの生産物の価値を高め、地域経済を活性化しようという取り組みです。市は、セミナーやシンポジウムの開催による人材の掘り起こしのほか、6次産業化に取り組む事業者への個別指導など地域の6次産業化を推進する支援事業を平成25年度から実施しています。

この支援により、2事業者が、国の6次産業化法に基づく総合化事業計画に認定され、事業拡大が期待されています。



地域で育む産品の誇り

小さな頃から地元の生産物を知り、誇りを持つことは大事なことです。

市内小・中学校の「バイキング給食」、保育園・幼稚園の「とわだ育ち地産地消給食の日」に、市が食材を提供して行うことにより、その良さについて理解を深めています。

魅力の発信

「おいしい十和田キッズムリエ講座」により養成された子供らが、道の駅とわだ「とわだびあ」などで、自分たちが考案したレシピの配布や試食などを行い、十和田産野菜の魅力を発信します。

市立南小学校（馬場泰裕校長）では、昨年度から、修学旅行の際に函館駅で十和田産品のPRを行っています。

米粉普及事業

当市は、県内でも有数の米の産地ですが、全国的に米の消費量が落ちている中、主食以外の新しい活用方法とし

十和田市の農業は、奥入瀬川や人工河川・稲生川の豊かな水に支えられ、稲作を中心に市の基幹産業として発展してきました。現在では、米や畑作物、畜産物と豊かでバランスのとれた生産構造となっています。

この豊富な1次産品を活用し、加工や製造、食の提供などで十和田産品が生きる取り組みが活発になっています。

「食材の宝庫」十和田市

十和田市は、生産量日本一を誇るニンニクをはじめ、ナガイモ、ゴボウ、ネギなど、野菜の大産地。しかもおしさは、食材のプロも認める確かなものです。

その鍵は、全国に先駆けて取り組んだ「健康な土づくりにあります。土壌診断や適正な施肥などによる野菜作りが、高品質な十和田産食材を作り上げています。

野菜ソムリエの知久幸子さんは「十和田の野菜は、アクがなく、みずみずしく甘い。ゴボウを生で食べられるなんて、想像もしませんでした」と絶賛しています。

野菜に加えて、「奥入瀬ガリーリックポーク」や「十和田湖和牛」の畜産物、貴重な水産資源「十和田湖ひめます」など、十和田市はまさに「食材の宝庫」です。

東京「センチュリーコート丸の内レストラン・ロゼット」の総料理長、鏡智行シェフは、平成24年の「鏡智行シェフ十和田を料理する」がきっかけで、十和田産食材を使ったメニューを提供しています。鏡シェフは「十和田市には、非常にクオリティの高い食材が揃っています。生産者の皆さんの情熱を感じます。とわだ産品は、全国どのレストランでも通用する品質です」と、高く評価しています。

美しい水と大地、そして、生産者のこだわりと愛情に育まれた当市の1次産品は、全国に誇る十和田ブランドとして認められつつあります。

生産者はその誇りを胸に、他の産地に負けないより良い生産物を目指して、たゆまぬ努力を積み重ねています。

地産地消・食育

「おいしい十和田キッズムリエ講座」により養成された子供らが、道の駅とわだ「とわだびあ」などで、自分たちが考案したレシピの配布や試食などを行い、十和田産野菜の魅力を発信します。

市立南小学校（馬場泰裕校長）では、昨年度から、修学旅行の際に函館駅で十和田産品のPRを行っています。



▲とわだ育ち地産地消給食の日（小さな森保育園）



▲市産食材のバイキング給食（北園小学校）



▲米粉を使ったメニューをPRする米粉サポーター



▲南小学校6年生による修学旅行の市産品PR活動（函館駅）



▲キャンペーンを行うキッズソムリエ（道の駅とわだ「とわだびあ」）