

野菜ソムリエが絶賛!十和田市の野菜っておいしい!

☎十和田産品販売戦略室 ☎6743

10月29日に東京都渋谷区のレストラン「笑龍」で、県が主催する「健康な土づくり農産物応援会&試食会」が開催され、「十和田おいらせミネラル野菜」が食材として取り上げられました。

この日集まったのは、首都圏に住む野菜ソムリエ27人。野菜ソムリエとは、野菜や果物の知識を身につけ、それらの魅力を伝える役割をもった民間の資格です。

試食会では、十和田産のにんにく、長芋、ゴボウ、ぼけしらず（ネギ）、ホウレン草をまずはそのまま味わい、その後に野菜ソムリエが考案したレシピによる料理を試食しました。

参加した野菜ソムリエは、生で食べられるゴボウの柔らかさやネギの甘さなどに驚き、「十和田産の野菜を見つけたらぜひ買いたい!」と大絶賛でした。

地元では当たり前のように目にしている野菜ですが、食や農業に詳しい野菜ソムリエの皆さんにおいしさを認められたことで、十和田市の野菜の品質の良さを改めて知る機会となりました。

十和田市の野菜に誇りをもって、より多くのかたにお届けしたいものです。



試食会の様子



レシピを考案した野菜ソムリエと「笑龍」の店長とシェフ

野菜ソムリエのレシピによる
十和田産野菜料理



ミネラル長芋のとり〜り白湯スープ



揚げゴボウの黒酢ソース和え



ホウレン草と鶏肉の生姜ソース



プレミアムにんにくと奥入瀬ガーリックポークの香味仕立て

十和田市が日本野菜ソムリエ協会の自治体パートナーに登録されました!

十和田市が全国で9団体目の日本野菜ソムリエ協会の自治体パートナーに登録されました。

今後は、協会のパートナーとして野菜ソムリエの講習用の食材の提供などを行います。

野菜ソムリエの活動を通じ、十和田市の野菜が全国に広まっていくことが期待されます。



日本野菜ソムリエ協会福井理事長から「自治体パートナー制度登録証」の交付を受けました

今月の逸品

十和田おいらせミネラル野菜「TOM-VEGE (トムベジ)」



土壌のミネラルバランスに基づいた高品質野菜づくりは、JA十和田おいらせが10年以上前から行っています。

この取り組みには、「野菜嫌いの子供をなくしたい」、「たくさん野菜を食べてもらい、皆さんの健康に役立ちたい」という生産者の熱い想いが込められています。畑ごとに土壌診断を行い、それを基に肥料の設計をするので過剰な化学肥料の投入を抑えることにもつながります。その結果、土壌のミネラルバランスが整い、甘くてえぐ味の少ないおいしい野菜が育ちます。その野菜が十和田おいらせミネラル野菜「TOM-VEGE (トムベジ)」です。

JA十和田おいらせ「十和田やさい館」や市内相坂のスーパーで販売されています。