



青森県
十和田市

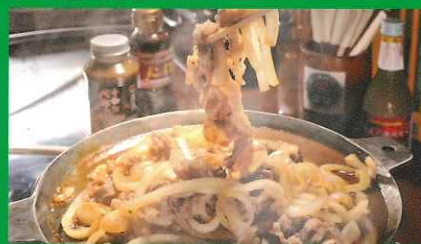
とわだ産品 ガイドブック



十和田市のご当地料理

十和田バラ焼き

牛バラ肉と大量の玉ねぎを甘辛いタレで炒める鉄板料理です。あめ色に色づいた玉ねぎに肉の旨味が染み込んで、白いご飯にぴったりです。



馬肉料理

十和田市は戦前、馬産地として知られており、馬肉は郷土料理として定着していました。低脂肪、低カロリーなヘルシー食材で、刺身や鍋がおすすめです。



特産品販売場所

十和田市現代美術館から徒歩5分ほどの場所にあり、十和田の特産品を中心とするお土産品を数多く取り揃えながら、旬の観光情報や地域の魅力を紹介しています。

十和田市観光物産センター(アートステーショントワダ内) 青森県十和田市稲生町15-3
■営業時間/9:00~19:00 ☎0176-58-6707

新鮮な野菜や手づくりの加工品をはじめ、さまざまな地産のお土産・特産品を販売しています。隣接する工房では、「南部製織」や「きみがらスリッパ」の製作体験などができます。

道の駅とわだ「とわだびあ」 青森県十和田市大字法法寺字平窪37-2
■営業時間/4~10月 9:00~20:00・11~3月 9:00~19:00 ☎0176-28-3790

特産品やお土産を販売する観光物産館「四季彩館」を中心にレストラン「味藪館」、本格的な地ビールを堪能できる「奥入瀬麦酒館」や飲むヨーグルトなどを製造・販売する「味楽工房」が隣接しています。

道の駅奥入瀬「奥入瀬ろまんパーク」 青森県十和田市大字奥瀬字堰道39-1
■営業時間/9:00~18:00 ☎0176-72-3201



にんにく

にんにくの生産量日本一!

全国一のにんにく産地、青森県。中でも十和田市は最も盛んで、国産にんにく全体の約2割を占めています。

十和田市で生産されているにんにくは、白くて大玉、独特の強い旨み特徴です。6月下旬から7月上旬にかけて一斉に収穫し、多くは乾燥を経て8月頃から市場に出回ります。



ごぼう

青森県は全国一のごぼう産地であり、十和田市は県内でも有数の生産量を誇っています。長いもと同様に「秋掘り」と「春掘り」があります。「秋掘り」は、やわらかく、薄くスライスすると生でも食べられると好評です。

「春掘り」は越冬することにより、旨みと甘みが凝縮されます。

土づくり

十和田市では、十和田おいらせ農業協同組合を中心に、作物本来の甘み、旨みがあり、ビタミン・ミネラル豊富で、健康な野菜づくりを推進しています。土壌診断を行うことで、肥料成分が過剰にならないようにするなど土の栄養バランスを整える取り組みを行っています。良質な堆肥を使い、健康で安全な土づくりにこだわった栽培指導をしています。



ながいも

青森県は、日本有数の長いも出荷量を誇ります。降雪直前の11月から12月にかけて収穫された長いもは「秋掘り」と言われ、皮が薄くみずみずしいのが特徴です。

越冬させて3月から5月に収穫した長いもは「春掘り」と言われ、ねばりが増し、旨みや甘みが凝縮されて濃厚でコクが深い味わいになります。



ねぎ

十和田市で栽培されているねぎのほとんどは、白い軟白部分を使う根深ねぎです。軟白部分の成長に合わせて「土寄せ」という作業を丁寧に、美しい白根を作り上げます。

熱を加えると非常に甘くなるのが特徴です。



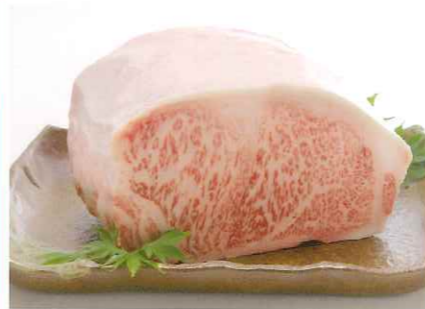
肉

あおもり十和田湖和牛

年間出荷頭数約200頭の希少な銘柄牛であり、上北地域で肥育された肉質等級A4以上の黒毛和種です。

八甲田山麓の雄大な自然に育まれた柔らかな肉質が自慢です。

りんご入り飼料を与えるなどの特徴があり、きめ細かく美しい霜降りで、とろけるような味わいです。



あおもり短角牛

短角牛は、夏は八甲田山麓の広大な牧草地に放牧し、冬は牛舎で乾草や飼料稲などの粗飼料を食べさせて育ちます。肉質は、サシが控えめで旨味が強く、赤身の美味しいお肉です。



ガーリックポーク

年間出荷頭数は約2万頭。にんにく粉末入り飼料を食べて育った豚肉です。

一般的な豚肉と比較してイノシン酸とビタミンB1が豊富に含まれています。脂肪の融点が低く、とろけるような食感が特長です。

にんにくの抗菌作用を利用し、出荷2ヶ月前には抗生物質を添加していません。



加工

食物を大切にしたいという先人の思いと知恵が、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株式会社(KNK)の「スタミナ源たれ」は、開発されて50年余りが経ちました。十和田市の食品加工産業の草分け的存在です。

また、鳩正宗株式会社は、創業120年の老舗の酒蔵です。八甲田・奥入瀬の伏流水を使い、南部杜氏が丹精込めて美味しいお酒を仕込んでいます。

KNKや鳩正宗に続けとばかりに、地元の農産物を活用した加工品開発に取り組む個人や事業者により、魅力あふれる産品が続々と増えてきています。



問い合わせ先

青森県十和田市農林商工部とわだ産品販売戦略課
十和田市西十二番町6-1 TEL0176-51-6743



face book
おいしい十和田

にんにく



青森第一食糧株式会社
■黒にんにく
糖度の高いにんにくを独自の方法で熟成させました。ドライフルーツのような甘味と酸味が特徴です。

十和田おいらせ農業協同組合
■プレミアムにんにくパウダー
手軽ににんにくの味をプラスできるパウダー。独自のミネラル栽培により育てられたにんにくを使用しています。



小笠原農園
■一日一片
手を汚さずにキャンディ感覚でお召し上がりいただけます。1日1片、1週間分を皮を剥いて包みました。



有限会社小関興商
■十和田にんにくラーメン2食
麺にプレミアムにんにくパウダーを練りこんだ、にんにくの風味豊かなスタミナ満点ラーメンです。



小笠原農園
■黒にんにく味噌
にんにく栽培から一貫して作っています。波動による特別製法で作ったこだわりの黒にんにくをにんにく味噌にしました。

株式会社TOWADAファーム
■黒NIN
黒にんにくペーストを手軽に持ち歩き出来るようスティックにしました。



ごぼう



有限会社十美商事
■十和田美人ごんぼ
柔らかく香りのよいごぼうを使った漬物です。シャキシャキとした食感と香りはごはんやおつまみにぴったりです。

ガーデンキッチン垂穂
■十和田ごぼうビーフシチュー
たっぷりのごぼうと、おからを食べて育った牛肉が入ったビーフシチューです。

十和田湖和牛・短角牛・ガーリックポーク



焼肉牛丼館
■畜産農家がつくった短角牛カレー
■畜産農家がつくった短角牛牛すじ煮込み



■畜産農家がつくった十和田湖和牛カレー
八甲田山麓の牧場で育てた十和田湖和牛や短角牛をたっぷり使用。直営焼肉店の人気メニューをご家庭で手軽に楽しめるよう、レトルトにしました。



■畜産農家がつくった十和田湖和牛カレー



点心工房
■十和田焼小籠包
米粉を使ったモチモチの皮にガーリックポークのひき肉が包まれた絶品小籠包です。

タレ



上北農産加工株式会社
■スタミナ源たれ
青森で半世紀以上愛されているロングセラーの焼き肉のたれ。にんにくやりんごなど地元の農産物の旨味が詰まっています。



企業組合ラビアンローズ
■十和田バラ焼きのたれ
ベルサイユの薔華たれがにんにくを使った甘いたれが肉や玉ねぎに絡みつく!「十和田バラ焼き」を家庭で手軽に再現することができます。

ながいも



株式会社小原工業 十和田香美工房
■長いもとごぼうのどろ〜りスープ
長いもとごぼうを使用し、豆乳や出汁の旨味を効かせたからだ想いのやさしいスープです。



上北農産加工株式会社
■シャキシャキめつたれ
角切り長いもと青しそ、りんご果汁が入ったさわやかなたれです。

地酒・地ビール・飲料



鳩正宗株式会社
■鳩正宗・八甲田おろし
南部杜氏の佐藤氏が八甲田山系の伏流水を使って丹精込めて仕込みました。



(一財)十和田湖ふるさと活性化公社
■奥入瀬のむヨーグルト
十和田市産の生乳だけを使い、じっくり低温で発酵させました。甘さと酸味のバランスが取れたのむヨーグルトです。



(一財)十和田湖ふるさと活性化公社
■奥入瀬ビール
奥入瀬源流水を仕込み水に、選び抜かれた麦芽とホップを使って醸造した、さわやかなのどごしのビールです。

豊富な加工品



十和田湖畔農園
■まんまさ
大根、しその実、菊など7種類の野菜のしょうゆ漬けです。ごはん、「まんまさ」乗せて「食べていただきたいです。」

十和田湖畔農園
■農園ベジごはんの素
地元野菜の乾燥野菜を使った炊き込みご飯の素です。黒豆、大根、ごぼうなどが生換算で200g以上入っています。

雅業工房

■黒豆しごきバター
青森県の南部地方で食べられていた「しごき」を、バターと合わせ、現代風にしました。



株式会社大竹菓子舗
■とろ生ショコラサンド
米粉で作ったとろけるようなショコラ生地にたっぷりの生クリームをサンドしました。

十和田湖ひめます



十和田湖増殖漁業協同組合
■十和田湖ひめます山漬け
十和田湖ひめますに一尾ずつ海塩をすり込み熟成させたものを、寒風の中で3日間「漁師干し」して仕上げました。

有限会社もりた観光物産
■ひめます塩焼
■ひめますオイル漬け
十和田湖ひめますをシンプルな味わいで仕上げました。「幻の魚」と言われたひめますを手軽に味わうことができます。

地元の素材を活かした加工品



株式会社中善
■山ぶどう原液
■はちみつ山ぶどう
■はちみつ山ぶどうりんご酢入

山ぶどうの独特の酸味とはちみつのまろやかな甘さが絶妙です。ソーダやお酒で割るなど楽しみ方はいろいろ。



有限会社丸井精米工場
■十和田の米粉唐揚げ粉
米粉の中に野菜の風味が生きた唐揚げ粉です。米粉に包まれたお肉はカリッと仕上がります。

中こう果樹園
■深持りんごジュース
深持地区の新鮮なりんごを丁寧に搾ったさわやかな味わいのりんごジュースです。