



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 ☎⑤6743

募集

☎十和田産品販売戦略室 ☎⑤6743

おいしい十和田推進店の登録店舗を募集します



市では、十和田市産農畜水産物などの消費拡大を図り、これらを取り扱っている小売店、飲食店などをPRするため「おいしい十和田推進店」登録制度を実施します。登録店には、のぼり旗を貸与するほか、市のホームページなどで情報発信しますので、ぜひお申し込みを！

対象 市内で生産される農畜水産物およびその加工品を商品またはメニューとして提供している飲食店、小売店などで、登録基準を満たす店舗

申し込み方法 指定の登録申請書に必要事項を記入し、提出してください。

※申請書は、販売戦略室窓口で配布するほか、市ホームページからダウンロードできます。

申込期間 5月1日(火)から随時受け付け

登録期間 登録した日の属する年度の3月31日まで。自動更新あり。

とわだ逸品マークを商品PRに活用しませんか



「魅力ある十和田産品の目印」「おいしさと信頼の目印」として作成したロゴマークです。

生産者の皆さん自慢の農林水産物や商品などに表示できますので、ぜひご活用ください。

対象 十和田産品の販売促進を目指す個人、法人または団体

表示できるもの 農林水産物、加工品など、またはこれらをPRする啓発物

申し込み方法 使用許可申請書に必要事項を記入の上、提出してください。

※申請書は、販売戦略室窓口で配布するほか、市ホームページからダウンロードできます。

※表示物は各自で作成となります。

☞詳しくは市ホームページをご覧ください

十和田産品販売戦略室

検索

おいしい十和田ソムリエがインタビュー！



十和田産品わたしたちが作ってます

第8回 かわた まさと さん・きよこ さん 川田 正人 さん・聖子 さん



写真左が聖子さん、右は正人さん

Profile

市内米田地区で川田農園を2人で経営。平成15年に三重県から十和田市に移住し、農業をはじめ。小松菜、山東菜を専門として栽培。ビニールハウスに温泉水を引き込むことにより、通年栽培を可能にしている。堆肥作りにもこだわり、農薬を使用しない野菜を提供している。

●温泉水を使った葉物野菜ということですが、甘くてみずみずしいですね。

小松菜や山東菜は加熱して食べるのが一般的ですが、うちの野菜はぜひ生で食べてもらいたいです。やわらかくシャキシャキとした食感ですよ。

温泉水が弱アルカリ性ということもあってか、葉物が生き生きと成長します。自宅が温泉跡地だったので、ハウスの60cm下にポリ管を通して、温泉水を引き込みました。源泉が32℃程度なので、水の代わりに源泉を使うことができます。温泉水の塩分が、より野菜の甘みを引き立ててくれますね。

●ひとつのハウスに小松菜と山東菜を一緒に植えているんですね。

この2種類は、夏(4~10月)は1カ月、冬(11月~3月)は2カ月半のサイクルで収穫できるので、同じハウスで育てることがで

きます。今年の冬は寒さで3カ月かかりましたが…。

お客さんに常に供給できる仕組みを考えています。

農薬を使用していないので、虫や葉の状態をきちんと目でチェックするため、ひとつひとつ手で収穫、計量、袋詰めをしています。

ハウスも自分で作っています。いつも忙しいですが、ハウスを増やすときはなおさら休みが全くなりません。

●収穫も丁寧、ひたむきな川田さんご夫婦の今後の夢を教えてください。

今は道の駅とわだとイオンを中心に、保育園、レストラン、スーパー、市場にも卸しています。手間がかかるので、2人で出せる量にも限界がありますが、十和田のもっと多くのかたに、わたしたちの作った野菜を知ってもらいたいですね。

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