

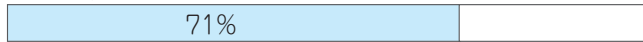
TOPIC

首都圏の野菜ソムリエが十和田産品のおいしさを実証！

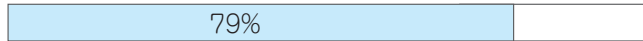
平成22年に市が日本野菜ソムリエ協会の自治体パートナーとなって以来、これまで数回にわたり首都圏の野菜ソムリエを対象に試食評価会を開催しています。

■十和田おいらせミネラル野菜 (TOM-VEGE) と一般の青森県産野菜の食べ比べ結果

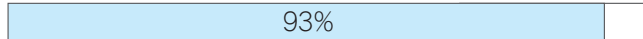
●長芋 TOM-VEGE 一般の野菜
甘みが強い



●ネギ
甘みを感じ、辛みがソフト



●ゴボウ
甘く、えぐみが少ない



やわらかく、歯切れがいい



<感想>

- ▶長い年月、真面目に土づくりをしてきた想いが伝わってきた。
- ▶野菜の味の違いに驚いた。取り寄せて食べたい。
- ▶とても体によくおいしい野菜と感じる。

■アカデミックレストラン (試食勉強会) での感想

- ▶十和田湖ひめますのデリケートな味に惹かれた。ネギの旨みも存分に味わえた。
- ▶十和田湖和牛がとてもやわらかく、付け合わせの長芋のグリルも香ばしかった。
- ▶甘みのあるニンニクがおいしかった。これまで食べたニンニクの中で一番おいしい。
- ▶ゴボウ茶 (丸井精米工場製) のゴボウの風味が良く、おいしいお茶。常用したい。
- ▶黒ニンニクジャム (ななくさや製) がおいしかった。たくさん食べられそう。
- ▶野菜の魅力を再確認した。十和田にもぜひ行ってみたい。



地元では何気なく食べられている十和田産品も、首都圏では味の良さに感嘆する声が多数ありました。皆さんも十和田産の野菜を意識して食べてみてはいかがでしょうか？

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9回

こうだ としえい さん・エミコ さん
甲田 寿栄 さん・エミコ さん



写真左がエミコさん、右は寿栄さん

Profile

市内八斗沢地区で長芋、ゴボウ、ネギ、ニンニク、米を生産。作付面積は5ha以上に及ぶ。父母と4人で農業を営み、子、孫も含め4世代の大家族。

◎野菜の生産で気を付けているのはどのような点ですか？

やはり土づくりですね。良い野菜は良い土でないとできないので、毎年土壌診断をしています。土のことは、土から聞けば一番分かるんです。

◎長芋について教えてください。

長芋は、「むかご」という長芋の赤ちゃんを植えて1年目に種イモまで生長させ、次の年に別の畑にそれを植え、ようやく収穫できます。深く埋まっているので、機械がない時代は掘るのが大変でした。十和田市の長芋は白くて色も変わりにくく、おいしいと評判です。

◎農業をやっていて大変なことややめたいと思ったことはありますか？

40年以上農業だけやってきたので、大変だとかほかの仕事をしたいと思ったことはないですね。これからも体の動く限り、ずっとやっていきたいです。

取材のときに甲田さんが作ってくれた長芋料理♡



長芋の豚バラ 長芋のバター 千切り長芋の青しそ巻き ソテー 素揚げ

■甲田さんの長芋が、料理雑誌「オレンジページ」のホームページで紹介されています！

オレンジページ 今夜のあて

検索