



問とわだ産品販売戦略課 ☎ ⑤16743

とわだ産品販売戦略課

検索

募集

「米粉」の使い方を学ぼう！  
第2回米粉サポーター養成講座開催

市では、米粉の特性や活用の方法を学ぶ「米粉サポーター養成講座」を開催します。講座を修了したかたは、「とわだ米粉サポーター」として認定され、地域の米粉普及応援隊として活躍していただきます。



対象 市内に在住または勤務のかた  
(原則として4回すべて受講できるかた)

とき 全4回・いずれも10:00~16:30

①10月4日(金)

▶米粉の特性を知り、活用しよう

②10月5日(土)

▶米粉と一緒に十和田産大豆粉も使ってみよう

③10月25日(金)▶米粉麺を作ってみよう

④10月26日(土)▶米粉ケーキの基本を学ぼう

ところ 沢田悠学館

講師 日本穀物検定協会こっけん料理研究所

定員 15人程度 申し込み期限 9月20日(金)

E V E N T

9月25日(水)~10月1日(火)

「奥入瀬十和田フェアin高島屋柏店」



千葉県柏市の高島屋柏店で十和田産品尽くしのフェアを開催します。

このフェアでは、十和田湖ひめます、にんにくや長芋、ゴボウ、奥入瀬ガーリックポークなど十和田を代表する食材が一堂にお目見え。大手百貨店で、市町村単独のフェアが開催されることはまれで、特に今回は生きた「十和田湖ひめます」が関東で初めて展示されます。

関東在住の友人・知人の皆さまにぜひご案内ください。

十和田産の米粉はどんな特長があるの？

★実はヘルシー食材！

小麦粉に比べて油の吸収率が低いので、特に揚げ物などはサクッと軽い仕上がりに！

★いろいろな食感を楽しめる！

あんやスープに加えれば「とろ〜り」。生地に使えば「しっとり、もちり」と！



★調理楽々！

ダマになりにくく、粉をふるう手間いらず！

T O P I C

日本一の十和田にんにく  
注目を浴びています！



■十和田市はにんにく生産量日本一！

にんにく生産量は、都道府県別では青森県が約14,000トンで全国の約7割の生産量を誇り、第1位です。県内での生産量第1位は、十和田市で約4,000トンです。これは、都道府県別で第2位の香川県の年間生産量約800トンをはるかに上回っており、紛れもなく十和田市が日本一の産地なのです！また、大粒で白く、旨みと糖度の高い十和田のにんにくは、その品質においても高い評価を得ています。

■注目されるにんにくの機能性

にんにくは、スタミナのもととして古代エジプト時代から食べられてきたといわれています。

また、1990年にアメリカがん国立研究所が発表したプロジェクトにおいても、がん予防効果の高い食品40種類の中で、にんにくが最も効果の高い食品として位置付けられています。

■日本一の産地としてメディアも注目！

日本一のにんにく産地として、多数のメディアが十和田市の生産者を取材に訪れており、十和田のにんにくに関する問い合わせや注文も多数いただいています。これからも日本一のにんにく産地を守り続けていきたいですね！



▲にんにく畑の前で取材を受ける十和田市の農家さん

十和田のにんにくを取り上げた主なメディア

- ▶「たけしの健康エンターテインメント！みんなの家庭の医学」（朝日放送系列）  
→十和田のにんにく生産者のにんにく摂取量や食べ方と大腸がんの関係に着目
- ▶「それがしりたい ニッポンおもしろいね」（BS-TBS）  
→路線バスの旅で十和田を訪れた俳優がにんにくの収穫を体験
- ▶「サントリー金麦CM・青森県版」（テレビCM）  
→青森を代表する食材としてにんにくに注目。生産者がにんにくやバラ焼きを食べているシーンを収録
- ▶「農家かあさんのおいしい365日」（書籍）  
→にんにく農家がどのようににんにくを食べているか、レシピを含めて紹介