

# 「高品質な県産品づくり」と「販売力の強化」で、地元定着を増やす！



【インタビュー】  
津軽みらい農協 特A米プレミアム研究会  
会員 横山 英樹 さん

**消費者ニーズに耳を傾け  
売れる&稼げる米作りを目指す！**

藤崎町常盤地域では、古くから地域ぐるみで有機栽培や減農薬栽培による米作りに取り組んできました。味や品質には自信があったのですが、青森米の知名度が低いことから、東京で「つがるロマン」の試食販売を行っても「え？青森でもお米を作っているの？」と、驚かれる始末。何度も悔しい思いをしました。

3年前から「青天の霹靂」の栽培を行っています。知事、各団体によるPR、そして何より県民の皆さんが応援してくれたおかげで評判は上々。「青森のお米はおいしい」と全国の消費者に知ってもらえるきっかけとなり、青森米全体を牽引してくれています。

「農薬・化学肥料を減らしたお米も作ってほしい」という



消費者のリクエストに応え「津軽みらい農協特A米プレミアム研究会」では、平成29年から会員11名が、約34ヘクタールの田んぼで試験的に「青天の霹靂」の特別栽培に取り組んでいます。今後、ますますブランド米の競争が激しくなる中、私たち農家も消費者の声を傾け、売れるお米作りを意識していかなくてはなりません。ぜひ、みんなで青森のお米を盛り上げていきましょう！



【インタビュー】  
小川原湖漁業協同組合  
会計主任 細井 崇 さん

**小川原湖のシラウオを初輸出  
産地視察で西日本にも販路拡大！**

小川原湖は、日本一の水揚げを誇るシラウオやワカサギをはじめ、ヤマトシジミ、モクズガニなど水産資源が豊富で、「宝湖」と呼ばれています。

シラウオは高級食材ですが、鮮度が落ちやすいため、平成25年、三八地域県民局八戸水産事務所、地方独立行政法人青森県産業技術センター食品総合研究所などのアドバイザーを受け、急速冷凍技術を確認。解凍すれば水揚げ直後の歯応えや風味が楽しめるため、刺身でも味わえる逸品です。

平成28年に香港の総合食品見本市に出展したのを機に香港の中華料理店「聘珍樓」との取引が決まり、「A! Premium」を活用して冷凍シラウオを輸出しています。翌日には香港に到着するた



め「鮮度抜群でおいしい！」と好評で、チャーハンや海鮮スープの具材として使っています。これを機に、国内の聘珍樓ともモクズガニの取引が始まり、さらに産地視察で訪れた関西方面の飲食店にも販路が拡大しました。

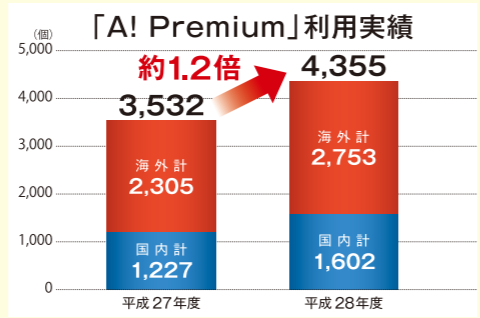
現在、「A! Premium」の活用は香港のみですが、今後はシンガポールへの輸出も視野に入れ、小川原湖の魅力在海外に発信し、観光面にもつなげていきたいと思っています。

## A! Premium で販路拡大 青森のおいしいものを、国内外の飲食店等に直接お届け

「A! Premium (エープレミアム)」は、県とヤマト運輸株式会社の連携により提供している流通サービスで、このサービスの活用により、これまで県産品が流通する機会の少なかった西日本やアジア圏などへ、青森のおいしいものを新鮮な状態で届けることができるようになりました。

この「A! Premium」が始まって3年半。取扱荷物の実績も順調に伸びており、ますます国内外の販路が拡大しています。

「A! Premium」はサービス開始当初から「鮮魚」の輸送実績が多いのですが、青森の新鮮でおいしい「鮮魚」の取扱を契機に、取引先の国内外の飲食店等から「魚だけ



【インタビュー】  
弘前シードル工房 kimori  
代表 高橋 哲史 さん

りんご畑で農家自らシードル作り  
先人からのバトンを未来へつなぐ

29歳の時、東京からUターンし家業を継いでりんご栽培を始めました。りんご農家の後継者不足に危機感を覚えていた矢先の平成20年、津軽のりんごは雹被害で打撃を受けました。その時、いかにりんごが地域の産業や文化を支えているかを痛感したんです。そこで、りんご産業について語り合う場の必要性を



感じ、りんご農家自らシードルを作りシードル片手にりんごの木の下で語り合うプロジェクトの構想が生まれました。

地方独立行政法人青森県産業技術センター弘前地域研究所で5年にわたり醸造技術の指導を受けた後、若手農業トップランナー塾で学びました。平成26年に弘前市りんご公園内にオープンした「弘前シードル工房 kimori」は、6種類のシードルを製造し、年間2万本を出荷。無濾過製法なので果実の風味が生きており、青森の食とも相性抜群です！



【インタビュー】  
中国飲食文化大師  
(中華料理調理師界のトップ)  
Wan Tak Kong  
(尹 達剛) さん

**青森の豊かな自然が育む食材は  
香港にも高鮮度輸送、好評です**

今年6月、初めて青森を訪問したのですが、青森の空気と水のおいしさに大変驚きました。この豊かな自然に育まれた食材はどれも素晴らしい、新鮮さと芳醇な香り、素材の甘さが強く印象に残りましたので、これらを香港にも広めたいと考えました。

そこで7月、香港の中華料理界のシエラ50名ほどを集め、青森の食材を使った中華料理の試食会を開催しました。青森の食材は非常に好評で、特に「青森はたて」や「野辺地葉つきこかぶ」などの生鮮食

**収穫翌日到着で鮮度抜群！  
西日本でも大人気の県産野菜**

私たちは、県内の約140軒の農家から直接仕入れた野菜を店頭やインターネットで販売しています。農家のこだわりや想いを代弁し、消費者と橋渡しをする、いわば「野菜の販売代理店」です。

現在、「A! Premium」を活用し、京都、大阪、名古屋、神戸、福岡、広島など約20店の飲食店とお取引しています。収穫翌日には届くため、農家も私たちも安心ですし、飲食店側にとっても付加価値を高めやすいというメリットがあります。



これからの季節は、雪室で貯蔵した野菜や果物もアピールしていきたくですね。雪のないエリアではとても珍重されるので、もしかしたら厄介者の雪が外貨を稼いでくれるかも知れません。青森の野菜は高いポテンシャルを持っているので、今後もどんどん魅力を発信し、香港やシンガポールにも輸出できるように取り組んでいきたいです。



**全国の大手量販店等における  
戦略的『トップセラーズ』の展開！！**

「攻めの農林水産業」の取組の1つとして進めているトップセラーズでは、知事が、市町村長や生産団体の代表者とともに、県内外の大手量販店や青果市場、ホテル、レストランなどの経営トップのもとへ直接出向き、信頼関係を築いて、県産品の販路の新規開拓や販売拡大などに努めています。

また、知事はじめ市町村長などが自ら量販店の店頭へ立ち、ミスリッングアおもりや、青天の霹靂PR隊とともに試食宣伝を行い、お客さまに直接購入を呼び掛けるほか、時には県産品PRキャラクターの「決め手くん」とダンスをするなどユニークな方法で県産品を

PRしています。

さらに、県内の若手生産者で結成した「青森県若手生産者まごころ伝え隊」のメンバーも、自ら育てた自慢の農産物を持って全国に足を運び、おいしきの秘密や作り手としての熱い思いを直接消費者に伝え、県産品の消費拡大に努めています。

その結果、県産品の認知度や需要が高まり、県内外の大手量販店やレストランなどの飲食店、商社等との取引が拡大しています。

今後も、県と大手量販店等との間に築き上げたビジネスパートナーとしての信頼関係を最大限に活用して、県産品のさらなる売り込みを展開していきます。

**「A! Premium」で県産品を  
おいしさそのまま、国内外へ！！**