

そして世界へとおいしさ拡大中!

は、今、国内外から熱い注目を集めています。

は、県産品のさらなる販路拡大とブランド力の強化に取り組んでいます。

ねぎ&にんにく

青森の真正直な食材は、薬膳料理にも最適!

当店は、創業132年を数える現存する国内最古の中国料理店です。昨年、下北・上北地方に食材探しの旅に出かけたのですが、尻屋崎のアワビ、むつ市のナマコ、海峽サーモン、根曲がり竹、東北町のスッポン、ネバリスター、

野辺地町の野辺地葉つきこかぶなど、どれも素晴らしいものばかりで、さっそく取り寄せてメニューに活用しています。

定期開催している「季節の薬膳セミナー」でも、青森の食材を使った薬膳料理を提



東京

株式会社聘珍樓 総料理長
にしぎき ひでゆき
西崎 英行 さん

馬肉

全国の馬肉を知る社長が惚れ込んだ青森県産の馬肉!

当店は、青森直送の新鮮な馬肉や特産地鶏「青森シャモロック」などを提供する青森料理の居酒屋です。

社長みずから全国の馬産地を訪ねて馬肉を食べ歩いた結果、「青森の馬肉が一番旨い」と、惚れ込み、平成22年

に馬肉料理をメインにした当店をオープンしました。当店以外にも、グループ約250店舗のうち約80店舗で青森の馬肉を提供しています。

私も青森の馬肉を初めて食べた時は、人生観が変わるほど感動しましたね。希少部



東京

馬並み家 店主
あきよし
石津 昭義 さん



供していますが、青森のどんな環境でどんなふうに着ったものなのか、生産者さんの思いやこだわりを伝えるとお客様からすごく喜ばれます。今日の「アワビとねぎと黒きくらげのナンプラー炒め」には、十和田市のねぎ「ぼけしらす」とにんにく、「福地ホワイト」を使いましたが、素材自体の味が濃いのでほとんど味付けいらず。食材はワソをつかない」と実感しています。



位のザブトン、コーネ、フタエゴなどの馬刺しはもちろん、赤身も臭みがなくて脂ノリと旨みが抜群!当店の桜鍋は、にんにく風味の味噌味がベースで、青森県産ながいもをすりおろし、特製だしを加えた割り下で召し上がっていただくのが特徴。青森の食材は、馬肉、青森シャモロック、野菜、どれをとってもクオリティーが高いので、自信を持ってお客様にお勧めしています。

健康な土が育む こだわりの野菜

平成24年度「あおもり土づくりの匠」
十和田市
やまだ ただし
生産農家 山田 正 さん



9ヘクタールの畑で、ねぎ、にんにく、ながいもを栽培しています。おいしい野菜づくりに健康な土が欠かせません。そのため、JA十和田おいらせが実施する土壌分析を活用して土の状態を調べ、米ぬか堆肥の投入や緑肥作物をすき込むなど徹底した土づくりに取り組んでいるほか、近くの畜産農家にもみ殻や稲わらを持ち込み、堆肥として還元する循環型農業を実践しています。平成24年度には県の「あおもり土づくりの匠」に認定されました。

境目がはっきりしているのが特徴。みずみずしく柔らかかデミネラルがたっぷり。加熱すると甘みが倍増するので、ぜひ天ぷらどうぞ!

これまでも栽培技術は惜しみなく伝えてきましたが、今後も「野菜づくりは仲間と一緒に地域全体でブランド力を高めていきたいと思っています。

にんにくは、「福地ホワイト」を改良した「白玉」という品種で、雪のような白さと味の良さが自慢。露地栽培のねぎ「ぼけしらす」は、鮮やかな緑と白の

一貫生産体制で 良質な馬肉を提供

有限会社小田桐産業 専務取締役
五所川原市
おだぎり てつ あき
小田桐 徹明 さん



馬の肥育から馬肉加工、販売までを一貫して行っており、現在、五所川原市金木地区で約800頭の馬を育てています。生後18カ月未満の馬を仕入れ、自社の牧草や地元産の稲わらを飼料として与え、36カ月以上で出荷しています。厩舎には地元のもみ殻を敷き詰め、一定期間後に完熟堆肥として農家に使用してもらうなど、地域循環型の経営が特徴です。冷涼な気候の下、広々とした施設できめ細かな管理を行っていることから、肉質が良くおいしいと全国からご好評をいただいています。

4月、国の「畜産クラスター事業※」を活用した「馬専用と畜場馬肉加工施設」が稼働したことで、効率的で衛生的な処理とスピードイーな出荷が可能になりました。レバーとハツも生食用として出荷できるように、さらなる販路拡大が見込まれます。「馬肉II青森」というイメージが全国に定着するように、積極的に発信していきたいと思っています。

※畜産クラスター事業とは、畜産農家の収益性向上を図るため、家畜の飼となる牧草の生産や家畜の飼育管理などに必要な機械のリースのほか、畜舎などの施設整備を支援するもので、平成26年度に国が創設したものです。