

自然からの贈り物 再生可能エネルギー



再生可能エネルギーは、自然の力を利用したエネルギーで、地球温暖化の原因となる二酸化炭素をほとんど出さないエネルギーです。

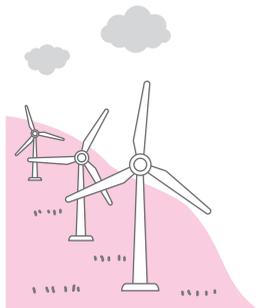
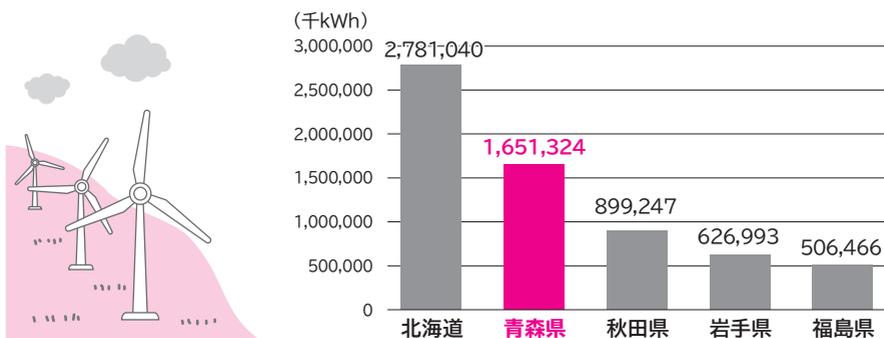
青森県は、豊かな自然に恵まれ、特に、風力発電には全国の中でもたいへん適しており、令和6年度の風力発電による発電量は全国2位となっています。

県内では平成27年10月に国内最大級(当時)の太陽光発電施設(11万5千キロワット)が発電を開始したほか、令和2年4月からは国内最大級の風力発電施設(12万1千6百キロワット)が発電を開始しています。

さらに、地中熱や温泉熱を利用した冷暖房や融雪など、地域の特性に合った様々な再生可能エネルギーの活用が進んでいます。

再生可能エネルギーの導入が進むことで、化石燃料の使用と二酸化炭素の排出の削減につながることが期待されます。

都道府県別 風力発電量ランキング(令和6年度)



ユーラス六ヶ所ソーラーパーク

新むつ小川原株式会社 提供



ウインドファームつがる

株式会社グリーンパワーインベストメント 提供

資料: 資源エネルギー庁、県エネルギー・脱炭素政策課

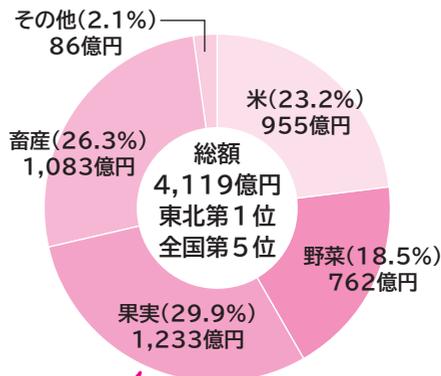
青森のうまいものたち



青森県の農業産出額は、過去最高の4,119億円で全国第5位！さらに、21年連続で東北トップ！米・野菜・果実・畜産物がバランス良く生産されているのが特徴です。

また、日本の食料自給率（カロリーベース）が38%に対して、青森県は123%（令和5年度概算値）で全国第4位！青森県のおいしい農産物が、日本の食を支えています。

青森県の農業産出額（令和6年）



果実は7年連続全国1位！

青森県のりんご

青森県のりんごは、全国の約6割を占める約37万t（令和6年産）が収穫され、栽培面積（令和6年）、産出額（令和6年）は、全国1位です。

日本から輸出されているりんごは、主にアジア地域向けで、その9割以上は青森県産と推計されています。

りんごの輸出量(全国)



イチおしミニあらかると

青森県で、ふだんの仕事として農業を行っている方（基幹的農業従事者）の平均年齢は65.8歳（2025年農林業センサス概数値）で、全国では6番目の若さとなっています。

イチおしミニあらかると

ジュノハート

青森県オリジナルのさくらんぼ「ジュノハート」は、大玉で糖度が高く、ハートの形が特徴です。6月下旬から7月頃に百貨店などで取扱われます。



青森きくらげ

イチおしミニあらかると



「青森きくらげ」は、乾燥させない「生」の販売が主体で、6月から10月頃まで多く出回ります。肉厚でコリコリと歯応えが良く、食物繊維やビタミンDなどの栄養価が豊富です。

イチおしミニあらかると

青い森紅サーモン

「青い森紅サーモン」は、県内のきれいな川や湧き水で、県産のにんにくやりんごを含むえさを食べて育ちます。その身は美しい紅色で、脂のノリが程よく、うま味が強いのが特徴です。10月から翌年2月頃まで多く出回ります。



青天の霹靂

イチおしミニあらかると



あおもり米「青天の霹靂」は、粘りとキレのバランスがよく、上品な甘みが残るさっぱりとした味わいが特徴です。頬張れば口の中でハラリと心地よくほどけ、どんな食材とも相性がよく、おかずを選ばない頼もしさがあります。

イチおしミニあらかると

はれわたり

あおもり米「はれわたり」は、2023年秋に全国デビューしました。透き通る白さが際立ち、柔らかく、ふっくらやさしい食感と、ほどよい甘みが特徴です。



未来を支える成長産業にチャレンジ! 元気な企業たち



世界的な人口の増加や AI の普及などを背景に、食料やエネルギー、半導体などの分野の産業は、とても重要になると言われています。

未来を先取りし、これらの産業に積極的にチャレンジしている会社たちを紹介します！

世界の半導体の安心・安全を支える！

(株)日本マイクロニクス(平川市)

半導体をつくる過程で品質や性能を検査する器具や装置を作っています。独自の技術で正確に効率よく検査できるため、世界各地の半導体製造工場で使われています。

長年にわたり世界トップクラスのシェアを維持し、半導体製品の安心・安全を支えています。



国内初のサーモン養殖技術！

(株)オカムラ食品工業(青森市)
日本サーモンファーム(株)(深浦町)

海にイケスを固定し、カメラで魚の生育状況を遠くから見守ったり、自動でえさをあげたりできる日本で初めてのシステムを使い養殖したサーモンを世界中に届けています。

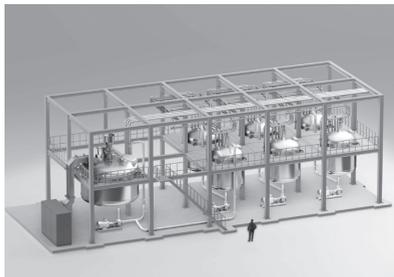


こうぶつ しげん か のうせい

鉱物資源の可能性を引き出し、 明るい未来を次世代につなぐ

(株)MIRESSO(ミレツソ)(三沢市)

地球温暖化を解決する究極のエネルギー源のフュージョンエネルギー（核融合発電）。その実現になくってはならない、とても重要で珍しい金属のベリリウムの製造・販売を目指しています。



でん どう ぎ じゆつ

伝統技術を新しい形に！

めいさん
(株)たなか銘産(弘前市)

青森県を代表する伝統工芸「津軽塗」。手触りが楽しい「さわるツガルヌリ」や、漆による光の表現「透ける津軽塗」など、伝統を守りながらこれまでにないまったく新しい商品を開発。

特許や商標といった知的財産を上手く活用して、ブランド化に取り組んでいます。



小型モーターの力で成長産業をけん引

Orbray(オーブレイ)(株)
(黒石市)

主力商品である小型モーターは、コミュニケーションロボットや医療機器、コスメ製品など多くの製品に組み込まれています。

また、自動車や航空機などの筒状の部品の内側を可視化できる精密測定機を開発・商品化しています。



青森で働こう！



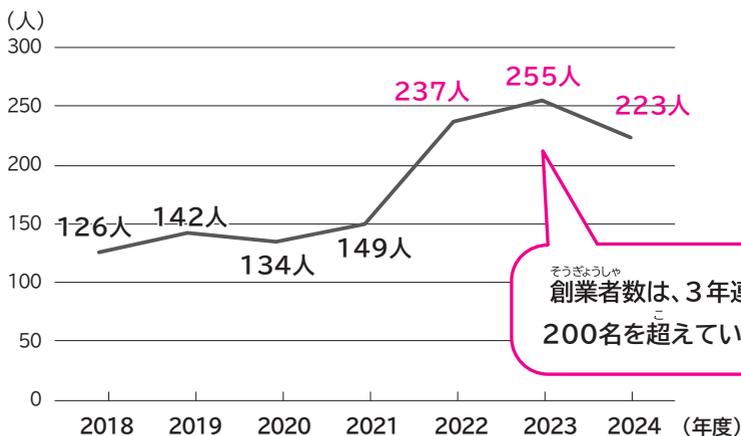
県では、県産の安心な素材と自然な色にこだわった野菜のクレヨンを作ったり、季節の食材を使用したピザを売ったりするなど、魅力的な地域の資源やアイデアを生かして自分でお店を開く方のお手伝いをしたり、若い人に人気のある仕事であるゲームの開発を行っている会社を誘致しています。働く場、生活する場として「選ばれる青森」を目指して、青森だからこそ、いろいろな仕事にチャレンジできる地域づくりに取り組んでいます。



女性の創業・起業をサポートする先輩女性起業家「あおりフルール」の皆さん

また、青森県では、県内8市に創業支援拠点を設置して創業や起業を希望する人のお手伝いをしています。2024年度に拠点を利用した創業者の数は223人となり、そのうち約半数が女性でした。青森県にUIターンし創業される方もいて、青森県での生活を楽しみ、自分らしく誇りを持って働いています。

創業支援拠点を利用した創業者数



資料：県企業立地・創出課

「A!Premium」

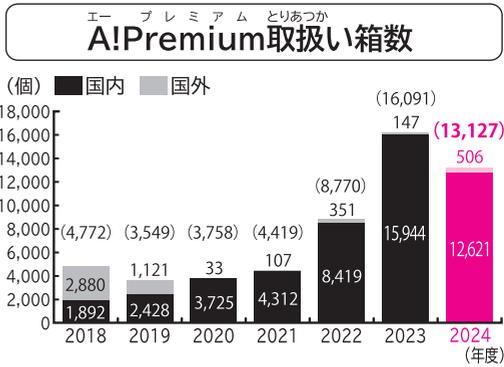


エー プレミアム A!Premiumロゴマーク



2024年度の取扱い個数は、国内外合わせて計13,127個となり、前年度に次いで過去2番目の利用実績となりました。このうち、海外への発送個数は前年度比約3.4倍の506個と大幅に伸びています。

A!Premiumは、青森県とヤマト運輸株式会社が協力し提供する流通サービス(物を届けるサービスのことで、トラック輸送と航空輸送を組み合わせ、西日本や海外へスピーディーかつ、新鮮な状態で県産品をお届けしています。



A!Premiumでは、より新鮮な状態で食材をお届けできるため、おいしさ・めずらしさから取引が増えています。取引の約9割は「ホタテ」や「ムール貝」、「サーモン」をはじめとする水産物ですが、「りんご」や「とうもろこし」、「山菜」、「大鰐温泉もやし」など旬の野菜や果物の需要も多く、西日本や海外へ輸送されています。

青森県の地理的なハンディキャップを克服し、農林水産品の販路を拡大していく、それがA!Premiumなのです。



海外の有名シェフからも注目されている、世界に誇れる県産品の数々!



アジア最大級のフードショー『香港フードエキスポプロ』に参加。青森県のブースには人がたくさん並び大盛況でした。

エー プレミアム A!Premium

資料: 県産品販売・輸出促進課

青森のピカイチな祭り

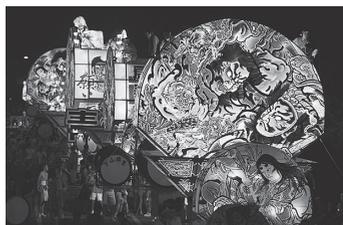


青森県では、四季折々に様々な祭りが開催されますが、中でも有名なのが、重要無形民俗文化財でもある「青森ねぶた祭」をはじめとする夏祭りです。青森ねぶた祭は東北三大祭りにも数えられ、台湾やロサンゼルスといった世界の都市から招かれるなど日本を代表する祭りです。

同じく重要無形文化財である「弘前ねぶたまつり」や、2016年に「山・鉾・屋台行事」としてユネスコ無形文化遺産に登録された「八戸三社大祭」、1998年に80年ぶりに復活し20メートル以上の高さを誇る「五所川原立佞武多」、京都祇園祭の流れをくむとされる「田名部神社例大祭」等、エネルギッシュな祭りが青森の夏を盛り上げます。



青森ねぶた祭



弘前ねぶたまつり



八戸三社大祭



五所川原立佞武多



田名部神社例大祭

資料：県観光政策課、Amazing AOMORI(県誘客交流課)

きょう ど
青森の郷土料理



イチおしミニあらかると

ご当地グルメを通じた「日本最大級のまちおこしイベント」である「B-1グランプリ」は、実は青森県が発祥の地！2012年の第7回B-1グランプリでは八戸せんべい汁研究所が、2014年の第9回B-1グランプリでは十和田バラ焼きゼミナールがゴールドグランプリを獲得しました！

青森県は、地域によって気候や文化、生活環境が異なることから、農山漁村には地域に根ざした食文化が育まれ、伝統料理が受け継がれてきました。津軽地方は米、南部地方は雑穀、下北地方はイモを主体とした料理、沿岸地帯では豊富に水あげされる魚介類や海藻を使った料理などが大切に伝えられています。

主な郷土料理としては、もち米に赤しそやキャベツを入れて発酵させるご飯のつけもの「すしこ」や、植物などから抽出された天然の色素を使ったあざやかな色と柄の「べこもち」、南部せんべいを野菜や肉とだし汁で煮る「せんべい汁」、ホタテの貝殻を鍋代わりにして、だし汁にホタテなどを加えてみそや溶き卵で煮込む「貝焼きみそ / みそ貝焼き」などが挙げられます。

すしこ



べこもち



せんべい汁



貝焼きみそ / みそ貝焼き

あおもり産品情報サイト

「青森の
うまいものたち」

