

全国トップクラスの生産量を誇る
青森県の農林水産物

農林水産物名	収穫量・漁獲量(H26)	割合(シェア)
りんご	468,000t	57.3%
ごぼう	54,100t	34.9%
にんにく	13,500t	67.2%
ながいも	59,100t	41.8%
シジミ	3,350t	34.2%
ヒラメ	1,000t	12.7%

資料：農林水産省「作物統計調査」ほか

「より恵まれた土地で、より良いものを届けたい」と努力を惜しまない生産者がいてこそ、青森県の農林水産物の価値を高め続けることができるのです。

※県では人は財(たから)であること考え、人材を「人材」と表記しています。

青森県の農林水産業が、他県に負けない理由は、他県のように何か1つの産物に特化せず、米、野菜、果実、畜産物、水産物などが非常にバランス良く生産されていること。そして、これらの強みの源となっているのが、まさに、青森県が力を入れてきた「水・土・人」であり、恵まれた生産基盤と元氣な人財です。

産出額の伸び率は、10.3%と全国第2位の伸びとなっています。まさに、青森県の農林水産業は、青森県の地域経済に貢献する産業であり、日本の食を支えているといっても過言ではありません。

努力を惜しまない
生産者が青森県の宝



旬を楽しむ水産物

風間浦鮫鰯

水産振興課 ☎017-734-9592

風間浦村



【インタビュー】
風間浦村さあんこう資源管理協議会会長
蛇浦漁業協同組合代表理事組合長
中塚 義光さん

生きたまま水揚げされる 鮮度が自慢のアンコウ

「風間浦鮫鰯」は、漁場が近い上に、刺し網や「空縄釣り」という伝統漁法により、ほとんどが生きたまま水揚げされます。そのため、鮮度抜群！プリプリした白身は、刺身はもちろん、唐揚げにしても大変おいしく、肝は共あえにする濃厚で旨みたっぷりです。近年、県の研究機関などの調査により、一般的に深海魚とされるアンコウが、季節によっては浅い海域で過ごしていることが分かり、こ

れまでの常識が覆りました。それによって、安定した漁獲や水槽管理による出荷計画が可能に。また、「活締め」の技術指導のおかげで、高い鮮度を保ったまま都内の老舗アンコウ料理店を始め、百貨店にも出荷できるようになりました。その結果、市場価値が高まり、漁師たちのやりがいにもつながっています。

平成26年には、「風間浦鮫鰯」を地域団体商標として登録。村内の3漁協では、2キログラム未満のアンコウは水揚げせず再放



流しており、大切な資源を守るために地域ぐるみで取り組んでいます。旬を迎える12月～3月には「風間浦鮫鰯まつり」が開催され、下風呂温泉郷のホテルや旅館では鮫鰯のフルコース(要予約)が味わえます。温泉でゆっくり温まって、是非鮮度抜群の味をお楽しみください！



「青森シャモロック」は、(地独)青森県産業技術センター(畜産研究所)が、約20年の歳月をかけて独自に開発した地鶏です。肉質のきめが細かく濃厚な味わいで非常に良いだしが出るため、鍋料理にも最適。「肉に臭みがなく食べやすい」と、女性からも大変好評です。

濃厚な旨みと絶品だし 青森県が誇る特産地鶏

「青森シャモロック」は、管理マニュアルが確立されていたので、比較的スムーズに始めることができました。建設業の強みを生かして15棟ある鶏舎も自社で施工。床は掃除がしやすいように



【インタビュー】
農業生産法人 有限会社大鰐振興
代表取締役
宮腰 浩一さん

コンクリートを敷き、衛生面にも配慮。1平方メートル当たり4羽というのびのびした環境で平飼い(放し飼い)しており、日々きめ細かく観察しながら長期間かけ愛情をたっぷり注いで飼育しています。今後は「青森シャモロック」の生産を通じて、観光や商工業と連携し、地域の活性化をお手伝いしていきたいですね。Webショップでは、焼肉・鍋用セットのほか、ウインナー、スープなどの加工品も販売中。是非味わってください。



青森県が独自開発した特産地鶏

青森シャモロック

畜産課 ☎017-734-9496