

New!!
2020年
秋
デビュー



【生産者】
青森県養鱒協会
木村 建さん

青森生まれ! 青森育ち!

青い森紅サーモン



純淡水でゆっくり育まれた
新・ご当地サーモン!



15年ほど前から青森県産業技術センター内水面研究所が開発を進めてきた「青い森紅サーモン」は、淡水養殖に適している青森系ニジマスと、大型のドナルドソン

トラウトのハイブリット魚です。体高があるので食べられる部分の割合が多く、オレンジの色味が強いところが一番の特徴。脂乗りは上品で、あっさりながら深みを感じる味わいです。締めた直後はコリコリ感、時間が経つにつれてしっとりした食感を堪能できます。寄生虫などの心配がないので、お刺身など、生のままでも安心してお召し上がりいただけます。



並べられる日が楽しみです。



この魚種は、3ヶ月に育つまでにおよそ4年の月日を要します。ゆっくり成長するから、身がしっかりとっており、また、餌に加えている県産りんごも県産にんにくが、丈夫で上質な魚づくりにつながっています。

今秋にいよいよ市場デビューを迎えますが、まだ生産量が少なく、今年は5t程度の見込みです。現在は県内の4業者で生産しており、ここから生産者が増えることも期待され、通年で安定して出荷できるようになればと考えています。新たな青森の特産品として、既存のご当地サーモンと肩を並べられる

食物繊維が豊富で、低カロリー!

青森きくらげ



圧倒的な存在感の
生きくらげ。

研究と試験を重ねて今年デビューを迎えた「青森きくらげ」は、アラゲキクラゲの新品種で、冷涼な青森の夏でも効率

良く栽培できるよう開発されました。

現在、市場に出回っている多くが中国産の乾燥きくらげで、色は濃い黒色。対する「青森きくらげ」は、見た目が美しい赤茶色で、プリプリの弾力とコリコリの食感が特徴です。ボリュームがあるのも持ち味の一つで、5センチ以上の大きさであることが出荷の目安になっています。

冷蔵で一週間以上は日持ちしますが、冷凍も

当ファームの生産農場は、私の母校でもある廃校舎です。かつての教室を活用し、温度と湿度を適度に保ちながら、栽培を行っています。

まだまだ珍しい生のきくらげを、まずは青森の皆さんに知ってもらい、食べてもらえれば、そしてゆくゆくは青森から全国デビューを目指したいと考えています。



New!!
2020年
7月
デビュー



【生産者】
りんごの里
ひらかわファーム
理事長
桑田 昭彦さん

