

# 起業ステップアップ情報

東青地域県民局地域農林水産部（農業普及振興室）

青森市長島2丁目10-3 青森フコク生命ビル6階

電話 017-734-9990 F A X 017-734-8305

近年、農産加工や産直、農漁家レストラン、グリーン・ツーリズムなどの起業に取り組む方が増えています。そこで、起業化に参考となる情報を提供したいと考え『起業ステップアップ情報』を発行することといたしました。

東青地域の起業の紹介やセミナーの開催等をお知らせしていきます。

## 味噌と豆腐を使った郷土料理づくり

企業組合 なみおか豆や

「企業組合なみおか豆や」が、2月25日に青森市浪岡にある「豆まめ工房」で、味噌と豆腐を使った郷土料理づくり体験の受入を行い、19名の参加がありました。

はじめに、奈良岡京子代表の「雪の中、参加いただいて感謝しています。今日は、豆や一押しの味噌の仕込み作業を体験していただいて、その後『ねりこみ』と『豆腐とねぎの味噌炒め』、『呉汁』など懐かしい郷土料理を一緒につくりたいと思います。」というあいさつの後、早速、味噌の仕込み作業を開始。

蒸した大豆を作業台に広げて、団扇で扇いで40度以下まで冷まし、食塩と麴を均一に混ぜ合わせ、味噌漉し、容器詰めまで行いました。

次に、豆腐と味噌を使った郷土料理づくり。「ねりこみ」や「豆腐とねぎの味噌炒め」、「呉汁」など、昔から食べられてきた懐かしい味のものばかり。完成後、試食しながら、大豆の産地や他の大豆料理に関する質問も出て、和やかに交流が図られました。参加者からは、是非、またやってほしいという声があり、来年も実施することになりました。



味噌の仕込み作業も体験！



美味しく仕上げるコツを伝授



試食タイムで交流

## チャレンジ紹介

### ポムミエルがオープン



平成 28 年 12 月に青森市浪岡の大釈迦駅近くに「ポムミエル」がオープンしました。

オーナーの清水亜希子さんの実家は農家で、りんごや野菜を栽培しており、幼い頃からそこで採れる農産物が大好きで、多くの人に食べて欲しいと思っていたそうです。東京都内で仕事をしていた頃、独学で習得したベーグルの製造技術を生かしたいと、起業を決心しました。

地元産の果物や野菜、実家のりんご園で採取した蜂蜜などを使った商品づくりをモットーとしており、その美味しさは口コミやSNS等で広まり、完売することもしばしば。

地域のこだわり大豆を生産している仲間と連携して開発した大豆コーヒーもありますので、是非召し上がってみてください。



オーナーの清水亜希子さん



店内にはベーグルやシフォンケーキ、フェナンシェなどがこんな感じで並べられています

お勧め商品は梵珠シュー(シュークリーム)



### マグワートマトが移転

平成 26 年に開業した「マグワートマト」さんの店舗が青森市古川一丁目にあるブラックボックス 1 階に移転しました。オーナーの小田桐雅子さんは、午前中はトマトづくりに専念し、午後は店舗でトマトや仲間の新鮮野菜を販売しています。美味しいトマトジュースもありますので、是非お立ち寄りください。



ガラス張りで店内がよく見えます

やりたいこと、実現できるかも! ~いろいろな制度・施設を活用してみましよう~

お問い合わせ先：東青地域県民局 地域農林水産部（農業普及振興室 経営・担い手班）

〒030-0861 青森県青森市長島 2 丁目 10-3 青森フコク生命ビル 6 階

TEL(直通)017-734-9990 FAX 017-734-8305

