地域の絆で築く　市民主役の元気都市

広報あおもり

平成２７年
（２０１５年）
10.15
No.253

目指せ!! 青森市の新名産！

あおもり魅力野菜プロジェクト

青森観光りんご園　川村仁さん・美紀さんご一家

目指せ!! 青森市の新名産！

あおもり魅力野菜プロジェクト

問あおもり産品・企業支援課
（☎017－734－5335）

あおもり魅力野菜をご存知ですか？

ベビーベビー、セロリアック、フィノッキオ、筒井紅かぶ、笊石（ざるいし）かぶ……。聞き慣れない名前の野菜ですが、これから有名になるかもしれません。

青森の気候を生かして、珍しい野菜や新品種の野菜を栽培し、青森市の新たな特産品を目指す「あおもり魅力野菜プロジェクト」。

プロジェクトでは、種苗業者、生産者、流通業者、外食産業、行政が一体となって取り組んでいます。これまで80品目以上の野菜を試験栽培し、試験流通などを経て、現在は人気品目の本格栽培に向けて動き出しています。

今回はプロジェクトに携わる方々に「あおもり魅力野菜」の取組について伺いました。

青森市の農業を取り巻く現状は厳しいものがあります。農業人口は急速に減少し、高齢化が進行。新規就農者も伸び悩んでいます。農作物の価格競争が厳しさを増すなかで、競争力のある特産品が少ないという課題もあります。りんごやカシスがある！といいたいところですが、それ以外の商品開発に向いた素材に乏しいのです。こうした課題を解決しようと３年前に始まったのが、「あおもり魅力野菜プロジェクト」です。

種苗業者

青森の特徴を生かして

「青森の特徴は冷涼な気候と昼夜の寒暖の差の大きさです」と青森の強みを教えてくれたのは、イタリア野菜の種苗国内大手メーカーで、魅力野菜の種苗を提供するトキタ種苗の福寿さんです。

青森の冷涼な気候はヨーロッパに似ていて、西洋野菜の栽培に適しています。夏場の暑い時期、寒暖の差がないと野菜は休むことができず、うまく育ちません。また、ほかの生産地との気温差は栽培時期、そして収穫時期の違いになります。

「ほかの生産地の収穫が終わり流通が少ない時期に出荷できるのは、需要の面でも価格の面でも強みです」

トキタ種苗株式会社
福寿拓哉さん

有限会社渋谷種苗店
社長　澁谷幸雄さん

あおもり魅力野菜に選ばれるのは、おいしくて、商品価値が高く、そして青森に適した野菜です。

10年越しのチャレンジ

その代表格がベビーベビー。あかちゃんのほっぺのように皮が薄くて柔らかい、とろけるような食感のミニトマトです。

渋谷種苗店の澁谷さんが出会ったのは10年前。その味に惚れ込み、ブランド化を目指します。

しかし新しい品種には様々な課題が。ベビーベビーはその皮の柔らかさから、栽培、収穫から輸送まで、従来のやり方が通用しません。試行錯誤を続ける中で声をかけられたのが、魅力野菜の取組でした。この大きな壁に、生産者・流通業者・外食産業・行政とネットワークを組んで挑戦することになりました。

「ブランド化に失敗した産地は

たくさんあります。関わる一人ひとりが信念を持って取り組まなくてはいけません」

生産者

自分に厳しく、トマトは甘く

澁谷さんの声がけで、ベビーベビーの生産に取り組んだのが小泉さん。大ベテランですが、「初めて作るのでわからないことがたくさん」

ベビーベビーは水や肥料にとても敏感で、多く与えてしまうと育ち過ぎてしまうそうです。「最初に与えすぎてしまって。伸びすぎて抑えるのが大変」と苦笑い。収穫でも苦労が。「食感の柔らかさが売りだけど、その分傷もつきやすい。収穫はとても気を使います」

ベビーベビーは完熟すると9～12度と通常のトマトの倍、果物並みの糖度になります。日持ちさせるには早摘みしたいところですが、ブランド化のためには品質に妥協はできません。

「完熟してから収穫しています。ベビーベビーの本当のおいしさを知ってもらいたいですから」

苦労もありますが、甲斐あってベビーベビーの評判は上々。「近所の子どもたちも、トマトはこれじゃなきゃだめと言っている」とうれしそうに話してくれました。

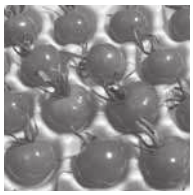
ベビーベビー生産者
小泉洋一郎さん

流通業者

おいしい野菜を届けます

丹精こめて作った野菜を皆さんの手元に届けるのが流通業者の皆さんです。試験流通に協力する内海青果の内海さんは、魅力野菜の話を聞いて、これはおもしろそうと感じたそうです。ヨーロッパの珍しい野菜や新品種が地元で手に入る。輸送費も掛からないので価格もお手ごろ。「何よりお客さんに喜んでもらえるならと思いました」

しかし需要があるかもわからず、配送方法も手探り。失敗もあります。ベビーベビーを普通のミニトマトのように輸送したところ、皮がやわらかいため傷ついてしまいました。コストは掛かりますが、高級いちごのように一粒一粒がぶつからない梱包にしました。



株式会社内海青果
専務　内海久香さん

難しさもありますが、手ごたえも感じています。問合せが増え、同業の仲間内でも評判は上々です。

同じく試験流通に協力する盛青果の盛さんは、難しいのはニーズと生産のタイミングを合わせることといいます。お客さんが欲しいときが、食べ頃とは限りません。魅力野菜は試験的な栽培のため生産量が少なく、特にシビアです。

「今は魅力野菜のよさを理解してもらう大切な時期。新鮮でおいしいものを届けたいですね」

野菜ソムリエの資格を持つ盛さん。野菜講習会でベビーベビーが大好評だったそうです。

「実際に食べていただくのが一番。食べ方と合わせて紹介して、家庭でも気軽に使っていただけるようになれば」

盛青果有限会社
社長　盛裕孝さん

外食産業

新鮮さが魅力

野菜の魅力を最大限に引き出すのは料理人の皆さん。魅力野菜を使用した、青森ならではのメニューを提供しています。

日本料理百代の浪内さんは、その魅力を「新鮮さ」といいます。「四季折々、様々な野菜を扱うため、京都や関東から取り寄せますが、輸送には時間がかかります。地元産なら一番おいしい瞬間の野菜を使うことができます」

生産者との距離が近いことも魅力のひとつ。「野菜のよいところや苦労するところを聞く機会が増えました。お客様にもお伝えできますし、自信をもって食べていただけます」

料理人のこだわりで よりよい野菜に

フランス料理ラ・ボスコの秋山さんは青森産の野菜にこだわります。写真（下）の一皿も野菜は全て青森産。魅力野菜の取組で珍しい西洋野菜も青森で手に入るようになりました。東京や大阪からのお客さんに「青森産」が非常に喜ばれるそうです。

「新しい野菜なので、生産者の皆さんも試行錯誤中。大きさや色、熟度など、使う側の意見を伝えています」

料理人の皆さんの声で、より商品価値の高い野菜になっていきます。

日本料理百代　副社長　浪内通さん

フランス料理ラ・ボスコ　オーナーシェフ　秋山実さん

わたしたちも応援しています

チャンスは今！

あおもり産品販売促進協議会の栽培指導アドバイザー・高畑さんは、以前にも県の指導員として新しい野菜の普及に取り組んだことがありました。

「当時は早すぎました。まだ新しい野菜の需要がなかったんです。今はイタリアンやフレンチの店が多く、タイミングがいい」

レストランを回り、イタリア野菜などの西洋野菜、そして日本の新しい品種にも需要があることがわかりました。その中から、青森の気候に合ったものを生産者に勧めています。

「うれしいことに若手農家が積極的です。新規就農のかたもいらっしゃいます。どんどんチャレンジしてほしいですね」

あおもり産品販売促進協議会
栽培指導アドバイザー
高畑幸さん

あおもり魅力野菜活用促進協議会会長
青森ワシントンホテル専務
三上喜義さん

これを食べるために青森に来たと言わせたい

あおもり魅力野菜活用促進協議会会長の三上さんは「プロジェクトも3年目に入り、これからは事業化の段階」といいます。これまでの取組でベビーベビーをはじめとした、青森独自の野菜たちができてきました。流通の拡大や安定供給などまだまだ課題はありますが、これからは消費者に発信する力が大事になります。

「まずは地元・青森で定着してほしいですね。魅力野菜が皆さんの食卓に上るようにしていきたい。そしていずれは、観光客に『これを食べるために青森に来た』と言われるようにしたいですね」

『食』で地域貢献

県立保健大学のA―knotサークルは地域活性化活動を行うサークルで、結成当初からあおもり産品応援隊としても活動しています。代表の澤田さんは、『食』を通じて地域貢献をしたいといいます。

「魅力野菜のひとつ、筒井紅かぶの栽培に挑戦中です。うまくできたら子どもたちに食の大切さを伝える食育活動にもつなげたいですね。応援隊としても活動していますので、ぜひ皆さんも参加してみませんか！」

興味のあるかたは『あおもり産品応援隊』で検索してみてくださいね。

あおもり産品応援隊「A-knotサークル」
写真左から下野未来さん、澤田花野さん、
前田蒼津彦さん

チーム一丸で育てます
あおもり魅力野菜

「あおもり魅力野菜プロジェクト」は来年度、本格流通に向けて動こうとしています。来年3月には、北海道新幹線が開業します。青森市にとっても観光客を呼び込む絶好の機会。ここでしか味わえない青森ならではの新しい食の力が、観光客が訪れる魅力のひとつになれば……。

まだまだ始まったばかりの「あおもり魅力野菜」の取組。将来、青森市の新名産として、地元はもちろん、県外でも通用する野菜に成長するよう、チーム一丸で大事に育てます！

あおもり魅力野菜について詳しくは、
あおもり産品販売促進協議会ホームページで紹介しています。
http://aomorisanpin.jp/approach/

本紙裏表紙でも
紹介しています！

広報あおもり
平成27年10月15日号　№253　発行日／毎月1日・15日
編集・発行／青森市市民政策部広報広聴課（☎017-734-5106）

めーどーin青森！

プロのシェフが使うような野菜なんだって！

青森市観光イメージキャラクター
ねぶたん　©AOMORI/N・HCP

ベビーベビー
皮がうすく、甘さと酸味のバランスがとてもよい、一度食べたら忘れられない新食感のトマトです。

ロマネスコ
まるでサンゴ礁のような不思議な形のカリフラワー。普通のカリフラワーより栄養価が高く、美味です！

筒井紅かぶ
青森市の伝統野菜。実や茎まで赤いのが特徴。主に漬物にされますが、食紅を使わなくてもきれいな赤色になります。

ラディッキオ・ロッサ・トレビーソ
長さが20cm近くある大型のラディッキオ。赤と白のコントラストが美しいイタリアの伝統的な野菜で、ほろ苦い味が特徴です。

コールラビ
固い皮をむいて食べます。カブのような甘さがあり、ソテーや煮物、カルパッチョに。

コリンキー
果実が鮮やかなレモン色の皮ごと食べられるカボチャ。甘みが強く、お菓子やデザートなどにも使われます。

セロリアック
セロリに似た味と香りで、繊細な味わいです。熱を加えるとよりまろやかに。サラダ、煮込み料理に適しています。

フィノッキオ
根元近くの葉柄が肥大した白い部分を食べます。サラダでも加熱してもおいしく食べられる野菜です。

リーキ
香りが高く、加熱するとまろやかな甘みが。西洋ネギ、ポロネギとも呼ばれます。

テーブルビート
独特の香りと甘み、やわらかい食感が特徴。断面は紅白の美しい年輪模様です。

あおもり魅力野菜

あおもり魅力野菜には、西洋野菜から青森の伝統野菜まで、たくさんの品種があります。
今回はその一部をご紹介します！

「食のまち・青森市」フェイスブック https://www.facebook.com/aomorisanpin/
ホームページ http://aomorisanpin.jp/

問あおもり産品・企業支援課
（☎017－734－5335）

＜広告＞

Kishiya Seikei-Geka Clinic
岸谷整形外科クリニック
TEL.017-723-6881

10月15日［木］
リニューアルOPEN!
きめ細かな治療、健康維持・増進、
トレーニング指導で疾病・介護予防の
地域拠点を目指します。
青森市金沢1丁目5-7（旭町通り）

Kishiya Medical Fitness
メディカルフィットネス
TEL.017-721-2226

＜広告＞

いびき、睡眠時の無呼吸ご相談下さい。
あおもり睡眠クリニック
TEL.017-762-3666
青森市西大野5丁目1番4（ユニバース大野店近く）

青森市ホームページ広告募集中
掲載料／月額15,000円（1枠）
アクセス数／月間平均約106,000件
詳しくは、お問合せください
問合せ／広報広聴課（☎017－734－5106）

■ 次号11月1日号の配布日は、10月29日（木）～31日（土）です。

■青森市役所
本庁舎　〒030-8555 中央一丁目22-5／☎017-734-1111・FAX 017-734-6865
柳川庁舎　〒038-8505 柳川二丁目1-1／☎017-734-1111
浪岡庁舎　〒038-1392 浪岡大字浪岡字樋村101-1／☎0172-62-1111
ホームページ　http://www.city.aomori.aomori.jp/

広報あおもりは環境に配慮した植物油インキを使用しています