

# 五所川原市の特産品・工芸品のご紹介



## 五所川原市について

五所川原市は、津軽平野のほぼ中央に位置し、米とりんごの産地として知られております。

旧五所川原、金木、市浦の3地域からなる本市は、各地域の豊かな自然環境の中で育まれた農産物や、受け継がれてきた伝統工芸品等の個性かな特産品を有しています。

夏には、高さ二十三メートルを超える山車「五所川原立佞武多」がまちを練り歩き夜空を彩るほか、文豪・太宰治のふるさととして、また、力強い音色を奏でる津軽三味線発祥の地としても、多くの皆さんに親しまれています。



## 赤~いりんご

皮だけでなく果肉まで鮮やかな赤色に染まる「赤~いりんご」は、青森県五所川原市で生まれた品種です。

花はピンクから赤色、葉や枝の内部まで赤みを帯びる独特の性質を持ち、見た目にも非常に珍しいりんごとして知られています。

収穫量はわずかで、希少価値の高いりんごです。

加熱しても赤色が美しく残ることから、ジュースやジャムなどの加工用として特に重宝されています。

「御所川原」「栄紅（えいこう）」「レッドキュー」等の品種があり、一般的なりんごに比べて、ポリフェノール（プロシアニジン・アントシアニン）や食物繊維（ペクチン）を多く含み、美容や健康面でも注目されています。

## トキ

「トキ」は、甘みと香りが豊かな「王林」と、甘みと酸味のバランスが優れた「ふじ」を交配して生まれた品種で、青森県のりんご育種家・土岐傳四郎（とき でんしろう）氏が育成した、五所川原市生まれのりんごです。

果皮は黄色から薄い黄緑色で、一部がほんのり赤く色づくこともあります。

強い甘味の中にやさしい酸味が調和し、果汁が多くジューシーでシャキシャキとした歯ざわりが特徴です。

また、王林を思わせるさわやかな香りが広がり、食味に優れた品種として多くの人に親しまれています。





## 十三湖産大和しじみ

青森県津軽半島の北西部に位置する十三湖は、岩木川と日本海が合流する海水と淡水が混ざり合う汽水湖です。

世界自然遺産・白神山地を源とする清流と、日本海のプランクトン豊富な海水が混ざり合うことで、しじみの生育に理想的な環境がつくられています。

この恵まれた自然環境のもとで育つ十三湖産の大和しじみは、国の地理的表示保護制度（GI）にも登録されており、全国的にも知られたブランドしじみです。

しじみは古くから栄養価の高い食材として重宝され、肝臓の働きを助けるオルニチン、疲労回復に役立つタウリン、ビタミンB12、亜鉛、鉄分、カルシウムなど、カラダにうれしい成分を豊富に含んでいます。

その他、リジンをはじめアルギニン、グラニン、グリシン、バリン、グルタミン酸などの必須アミノ酸の含有量も非常に高く、その旨味と濃厚な風味は格別です。

地元では「出汁だけでなく、具としてもおいしく味わえるしじみ」として、多くの方に親しまれています。

## 市浦牛

その名の通り市浦地域（旧市浦村）にて育てられている「市浦牛」は、過去に東北・北海道ブロック品評会で東日本チャンピオンに輝いた実績を持つ黒毛和種のブランド牛です。

市浦地域は冬の強風が吹き荒れる厳しい自然環境が特徴で、この過酷な気候を経験することで、市浦牛は上質な脂をしっかりと蓄えます。

まろやかな旨味と深いコクがあり、一度口にした人の多くが魅了される味わいです。

年間の出荷頭数はわずか11～12頭、そのうち市場に出回るのは6～7頭のみと非常に少なく、地元でもなかなか手に入らない“幻の市浦牛”。希少性と確かな品質を兼ね備えた極上の和牛です。



## 馬肉

「一度食せば忘れない馬肉」と言われるブランド馬肉「あおもり馬選」は、馬の肥育に最適な五所川原市金木地域の環境下で育てられた、高品質な馬肉です。

地元産の良質なもみ殻を飼料として活用する等、こだわりの飼育方法で生産された馬肉は、県内外から高い評価を受けています。

馬肉の旨味をダイレクトに味わえる極上の馬刺しはもちろん、馬肉鍋や燻製もおすすめです。





## 津軽金山焼

五所川原市民であれば誰もが知る伝統工芸「津軽金山焼」。

かつて「須恵器」の一大産地であった梵珠山を有する金山地域には、陶芸に適した良質の粘土と、焼成に欠かせない赤松など、自然の恵みが豊富に揃っています。

大溜池に堆積していた粘土を用い、1300～1350°Cの高温で長時間焼き上げる「焼き縮め」を行うことで、土の持ち味が最大限に引き出され、深みのある独特の色合いと力強い質感が生まれます。

## こぎん刺し

「こぎん刺し」は、江戸時代の津軽地方で生まれた刺し子の技法で、藍染めの麻布に白い木綿糸で模様を施す独特の伝統工芸です。

当時、農民は木綿の着物を着ることが許されず、麻の衣を何枚も重ねて厳しい寒さに耐えていました。

そこで保温性と耐久性を高めるために、女性たちが麻布の織り目に沿って木綿糸で刺し子を施したことが始まりといわれています。

中でも「三縞こぎん」は、岩木川下流の金木地域を中心に作られたもので、前身頃と後ろ身頃に太い三本の縞模様が入るのが最大の特徴です。

現在では、さまざまな布や糸を組み合わせた作品づくりも広がり、日常使いの小物からアート作品まで、多彩な魅力を放つ工芸として受け継がれています。

