

■主な半島資源

【その他の資源(特産品など)】

名称	写真	所在地	特徴	備考
赤～いりんご		五所川原市	五所川原市には、果肉・花・若葉・枝まで赤いという世界的にも大変珍しい「赤～いりんご」があります。市内の一ツ谷地区には「赤～いりんごの並木道」があり、花が満開の頃には県内外から多くの観光客が集まる憩いの場となっています。 「赤～いりんご」は昭和14年から育種され、20数年の時をかけ誕生したものであり、現在このりんごを利用したワイン、ジュース、ジャムなどといった加工商品が数々生み出されています。(写真左:赤～いりんご、写真右:赤～いりんごジュース、赤～いりんごジャム)	■関連ウェブサイト 五所川原市ホームページ http://www.city.goshogawara.lg.jp/ ◎お問い合わせ先 五所川原市役所経済部観光物産課 青森県五所川原市字岩木町12 TEL:0173-35-2111、FAX:0173-35-3617
つくね芋、大豆焼酎		五所川原市	つくね芋は、長芋と同じヤマモ科の植物で、長芋と比べて水分が少なく、味が濃厚で、粘りが強く、栄養価が高いことから、古来より健康食品として珍重されています。現在ではつくね芋を主原料とした「つくね芋焼酎」やつくね芋を揚げて作った「つくねいもチップス」といった商品が次々と生み出されています。 さらに、金木地区では地元の転作大豆を活用した全国的にも珍しい大豆焼酎を開発し、販売しています。(写真左上:つくね芋、写真左下:つくね芋焼酎「やっぴまれ」、写真右:大豆焼酎「斜陽の詩」)	■関連ウェブサイト 五所川原市ホームページ http://www.city.goshogawara.lg.jp/ ◎お問い合わせ先 五所川原市役所経済部観光物産課 青森県五所川原市字岩木町12 TEL:0173-35-2111、FAX:0173-35-3617
十三湖のヤマトシジミ		五所川原市	津軽国定公園である十三湖は、青森県で3番目に大きな湖です。淡水と海水が混合した汽水湖で、日本海に注ぐ岩木川の河口として知られているほか、ヤマトシジミが多く採れる湖として全国的にも知られており、青森県内の食卓にのぼるシジミのほとんどが、十三湖から運ばれています。 シジミは、グリコーゲンやタウリンを多量に含み、肝臓や黄疸、認知症などにも良いとされている栄養価の高い食品であり、食卓でも味噌汁や佃煮などで幅広く食されています。また、たっぷりシジミの入ったしじみラーメンやしじみエキスドリンクは人気があります。 (写真左:ヤマトシジミ、写真右:しじみラーメン)	■交通アクセス 津軽鉄道中里駅から車で約30分 ■関連ウェブサイト 五所川原市ホームページ http://www.city.goshogawara.lg.jp/ ◎お問い合わせ先 五所川原市役所経済部観光物産課 青森県五所川原市字岩木町12 TEL:0173-35-2111、FAX:0173-35-3617
ほもち 干し餅		五所川原市	「干し餅」は五所川原市生産のもち米を用いた俵元地区伝統の加工品です。噛むほどに懐かしく素朴な味わいが口の中に広がります。かるく火で焙ってバターを塗れば、また別なおいしさが味わえます。	■関連ウェブサイト 五所川原市ホームページ http://www.city.goshogawara.lg.jp/ ◎お問い合わせ先 五所川原市役所経済部観光物産課 青森県五所川原市字岩木町12 TEL:0173-35-2111、FAX:0173-35-3617

■主な半島資源

【その他の資源(特産品など)】

名称	写真	所在地	特徴	備考
かなやまやき 津軽金山焼		五所川原市	津軽金山焼には、現代に生きる私達の心を潤す温もりがあります。金山の大溜池の底に堆積していた良質の粘土、山林には風雪に耐えてきた大量の赤松。陶芸に最適な資源を得ること、自然を整え生かすことを心に。かつてこの地にあった須恵器の強い影響を受けた津軽金山焼は釉薬を一切使わずに、1,300度の高温でじっくりと焼きあげて固める「焼き締め」の手法で、深みのある独特の風合いをそなえた焼き物を生んできました。	<ul style="list-style-type: none"> ■交通アクセス JR五所川原駅から車で約15分 ■関連ウェブサイト 津軽金山焼ホームページ http://www.kanayamayaki.com/ ◎お問い合わせ先 津軽金山焼窯業協同組合 青森県五所川原市大字金山字千代鶴5-79 TEL:0173-29-3350、FAX:0173-27-3011
つがるちゃん最中		つがる市	つがるちゃんの絵柄が入ったかわいい最中。つがるブランド認定農家が丹誠こめて育成した完熟りんご「ふじ」を使用しています。角切りとペーストを練りこんだ白あんにお餅入り。りんごの香りいっぱい、爽やかな甘さに仕上げました。(5個入、10個入)	<ul style="list-style-type: none"> ■交通アクセス JR木造駅から車で約30分 ■関連ウェブサイト つがるブランドホームページ http://www.tsugarubrand.jp/ ◎お問い合わせ先 松橋菓子舗 青森県つがる市富港町静8-6 TEL:0173-56-2247
いのしし肉		今別町	肉の臭みが全くなく、煮込めば煮込むほど柔らかくなり、肉の本来の美味しさが味わえます。また、脂の旨味はそのままなのに、あっさりとしています。焼肉やぼたん鍋にすると美味しくいただけます。フランクフルトも好評です。	<ul style="list-style-type: none"> ■関連ウェブサイト 奥津軽いのしし牧場ホームページ http://www.inoshishi.net/ ◎お問い合わせ先 青森県東津軽郡今別町大字今別字中沢34-12 奥津軽いのしし牧場 TEL・FAX:0174-35-3415
特選トマト		蓬田村	「桃太郎トマトの郷」が新たに取り組む、新品種の特選トマト。定評ある「桃太郎」はもちろん、薄皮で驚きの食感の「ベビー・ベビー」や糖度の高いミディトマトの「華小町」と「アマルフィの誘惑」。 桃太郎トマトで培った栽培技術を活かし、安全で良質なものを村内の物産施設で販売しています。 全てのトマトが個性的で美味しい、蓬田村のオススメ4姉妹を是非ご賞味ください。	<ul style="list-style-type: none"> ■関連ウェブサイト 蓬田村ホームページ http://www.vill.yomogita.lg.jp/ よもぎたアシスト(株)ホームページ http://www.yomogita-assist.com/ ◎お問い合わせ先 蓬田物産館マルシェよもぎた TEL 0174-31-3040 村の駅 よもっと TEL 0174-31-3115

■主な半島資源

【その他の資源(特産品など)】

名称	写真	所在地	特徴	備考
ホタテ		蓬田村	ブナやひばの原生林が群生する大倉岳などの蓬田三山。その三山より豊富なミネラルをたっぷり含んだ雨水や雪解け水が流れ込む、豊かな海水で育った蓬田産ホタテです。厳選され、濃厚な味わいの蓬田産ホタテを一度お試しください。	<p>■関連ウェブサイト 蓬田村ホームページ http://www.vill.yomogita.lg.jp/</p> <p>◎お問い合わせ先 蓬田村役場産業振興課 青森県東津軽郡蓬田村大字蓬田字汐越1-3 TEL:0174-27-2111、FAX:0174-27-3255</p>
外ヶ浜産本マグロ		外ヶ浜町	大間マグロと同じ津軽海峡で取れます。毎年秋には三厩地区で、みんなや秋の物産フェア「津軽海峡本マグロまつり」が開催され、三厩本マグロの解体即売や魚の下ろし方教室、お楽しみ抽選会などで賑わいます。	<p>■関連ウェブサイト 外ヶ浜町公式ブログ http://www.town.sotogahama.lg.jp/blog/</p> <p>◎お問い合わせ先 外ヶ浜町役場産業観光課 青森県東津軽郡外ヶ浜町字蟹田高銅屋44-2 TEL:0174-31-1228、FAX:0174-31-1229</p>
トゲクリガニとシロウオ		外ヶ浜町	トゲクリガニとシロウオはともに町の名物となっている春の味覚です。トゲクリガニは小ぶりで身が柔らかく、味は旨味が抜群です。また、シロウオはハゼ科の海水魚。身体は細長く半透明で腹部に赤い点がある体調約5cmの小さな魚で、おどろい、天ぷら、玉子とじなどで楽しめます。蟹田地区では毎年4月下旬～5月中旬にかけて蟹田川の春の風物詩「蟹としろうお祭り」が開催されています。(写真左:トゲクリガニ、写真右:シロウオのおどろい)	<p>■関連ウェブサイト 外ヶ浜町公式ブログ http://www.town.sotogahama.lg.jp/blog/</p> <p>◎お問い合わせ先 外ヶ浜町役場産業観光課 青森県東津軽郡外ヶ浜町字蟹田高銅屋44-2 TEL:0174-31-1228、FAX:0174-31-1229</p>
わかおい 若生昆布のおにぎり		外ヶ浜町	外ヶ浜町三厩地区で有名な若生昆布は、薄くて柔らかい昆布特有の磯の香りがする。それをおにぎりにしていただくとこれまた絶品。	<p>■関連ウェブサイト 外ヶ浜町公式ブログ http://www.town.sotogahama.lg.jp/blog/</p> <p>◎お問い合わせ先 外ヶ浜町役場産業観光課 青森県東津軽郡外ヶ浜町字蟹田高銅屋44-2 TEL:0174-31-1228、FAX:0174-31-1229</p>

■主な半島資源

【その他の資源(特産品など)】

名称	写真	所在地	特徴	備考
イカのカーテン		鱒ヶ沢町	イカ生干し店が軒を並べるエリアは、町の風物詩であり、おいしい鱒ヶ沢のシンボルです。	<p>■場所 国道101号バイパスと旧街道の分岐点付近</p> <p>■関連ウェブサイト 鱒ヶ沢町観光協会ホームページ http://www.ajigasawa.info/</p> <p>◎お問い合わせ先 鱒ヶ沢町観光協会 青森県西津軽郡鱒ヶ沢町本町246-4 TEL・FAX:0173-72-5004</p>
赤石川の「金アユ」		鱒ヶ沢町	赤石川の清流が育んだ金色に輝くアユ。町では養殖も軌道に乗り、稚魚を県内各河川へ出荷しています。炭火で焼くシンプルな塩焼きや田楽のほか、うるか(内臓)や飯ずしなどを味わうことができます。	<p>■関連ウェブサイト 鱒ヶ沢町観光協会ホームページ http://www.ajigasawa.info/</p> <p>◎お問い合わせ先 鱒ヶ沢町観光協会 青森県西津軽郡鱒ヶ沢町本町246-4 TEL・FAX:0173-72-5004</p>
ふかうら雪人参		深浦町	通常、秋に収穫する秋にんじんを雪の下で越冬・甘熟させてから収穫します。にんじんは、雪が降り寒くなると、凍らないように自らの体内に糖分をたくわえて糖度が自然に上がります。このように格段においしくなった甘熟人参を地元のお母さんたちが一本いっぽん丁寧に収穫しています。	<p>■関連ウェブサイト ふかうら雪人参公式サイト http://www.yukininjin.com/</p> <p>◎お問い合わせ先 農事組合法人舩作興農組合 青森県西津軽郡深浦町大字舩作字堰根152 TEL: 0173-75-2120、FAX: 0173-75-2121</p>
つつるわかめ		深浦町	深浦町観光特使「梅沢富美男」さんがテレビ番組で紹介して人気沸騰中、深浦産天然わかめ100%の海藻麺。平成8年度優良ふるさと食品中央コンクール農林水産大臣賞を受賞。他につるつるわかめきしめん風、つつるつるキャロットもあります。	<p>■関連ウェブサイト ふかうら開発ホームページ http://www.fukaura.co.jp/</p> <p>◎お問い合わせ先 青森県西津軽郡深浦町大字舩作字鍋石226-1 株式会社 ふかうら開発 TEL: 0173-75-2811、FAX: 0173-75-2812</p>

■主な半島資源

【その他の資源(特産品など)】

名称	写真	所在地	特徴	備考
深浦旬眠シリーズ <small>しゅんみん</small>		深浦町	深浦で陸揚げされた活魚は、一本の針を刺して快眠処理することで、自らの体をゆっくりと癒やします。漁獲時の疲労が回復した魚は、泳いでいるときとは異なるきれいな血が流れ、サケ本来の最高の身質を引き出します。そのまま新しい加工技術「旬眠加工ボックス」で処理され、「生より新鮮」で衛生的な冷凍刺身パック「深浦旬眠サーモン」となります。他にサクラマス・鮭白子・ヒラメ・マグロ・マゾイ等もあります。	■関連ウェブサイト ゆかいな仲間達本舗in風合瀬漁協 http://kasose-joyseibu-kakoubukai.on.omisenomikata.jp/ ◎お問い合わせ先 風合瀬漁協女性部加工部会 青森県西津軽郡深浦町大字風合瀬字上砂子川145-7 TEL:0173-76-3086、FAX:0173-76-3276
りんごワーク りんご加工品		板柳町	岩木川流域に広がる豊饒の地と、サンサンと降り注ぐ太陽光、熟練農家の愛情から生まれる樹上完熟された良品質の「板柳りんご」をふんだんに使用した加工品。ジュース、ジャムなど多数取りそろえております。	■関連ウェブサイト 板柳町ホームページ http://www.town.itayanagi.aomori.jp/ ◎お問い合わせ先 一般財団法人板柳町産業振興公社りんごワーク研究所 青森県北津軽郡板柳町大字福野田字本泉34-6 TEL:0172-72-1500、FAX:0172-73-5284
スチューベンぶどう		鶴田町	作付け面積・生産量ともに日本一を誇るスチューベン。糖度が高い品種です。また、ジュース「丹頂の微笑」やワイン「丹頂のささやき」などの加工品も人気です。 【販売時期:10月～2月】	■関連ウェブサイト 鶴田町ホームページ http://www.town.tsuruta.aomori.jp/ ◎お問い合わせ先 鶴田町役場産業観光課 青森県北津軽郡鶴田町大字鶴田字早瀬200-1 TEL:0173-22-2111、FAX:0173-22-6007
さくらんぼ		鶴田町	転作作物として栽培が始まったさくらんぼ。現在では観光さくらんぼ園もオープンしております。【販売時期:6月下旬～7月中旬】	■関連ウェブサイト 鶴田町ホームページ http://www.town.tsuruta.aomori.jp/ ◎お問い合わせ先 鶴田町役場産業観光課 青森県北津軽郡鶴田町大字鶴田字早瀬200-1 TEL:0173-22-2111、FAX:0173-22-6007

■主な半島資源

【その他の資源(特産品など)】

名称	写真	所在地	特徴	備考
ブルーベリー加工品		中泊町	ブルーベリーの原産地であるカナダと気象条件が似ている中泊町では、良質なブルーベリーが生産されています。無添加のジャムやジュースは健康食品として大人気。	<p>■関連ウェブサイト 中泊町ホームページ http://www.town.nakadomari.lg.jp/</p> <p>◎お問い合わせ先 中泊町役場水産観光課 青森県北津軽郡中泊町大字小泊字小泊488 TEL:0173-64-2111、FAX:0173-64-3722</p>
イカ加工品		中泊町	日本海で獲れた美味しいイカを使った、塩辛・のしかななどの加工品が人気です。	<p>■関連ウェブサイト 中泊町ホームページ http://www.town.nakadomari.lg.jp/</p> <p>◎お問い合わせ先 中泊町役場水産観光課 青森県北津軽郡中泊町大字小泊字小泊488 TEL:0173-64-2111、FAX:0173-64-3722</p>