

報 道 機 関 各 位

青森県農林水産部総合販売戦略課長
(公 印 省 略)

中泊町による新商品「津軽めし」等の発売に係る
青山副知事表敬について

中泊町では、ステンドグラス彩る宮越家「離れ・庭園」などへの誘客促進とともに、特産のメバルなど地元食材を活用した加工品開発や販売促進に力を入れています。この一環として、今般、中泊町農産物加工販売施設出荷者協議会が「けの汁」や「鱈の子和え」などの新商品とともに、「津軽のしとぎもち」などの手作り体験キットを開発し、中泊町特産物直売所ピュアにおいて販売することとしました。

この商品のお披露目のため、関係者が下記のとおり青山副知事を表敬訪問しますので、取材してくださるようお願いいたします。

記

1 日 時 令和5年4月18日(火) 11:30~11:45
※終了後、記者会見室にて追加取材をお受けします。

2 場 所 第三応接室

3 表 敬 者 5名

中泊町長 濱舘 豊光 (はまたて とよみつ)

中泊町 農政課長 古川 幹人 (こがわ みきひと)

中泊町農産物加工販売施設出荷者協議会

(中泊町特産物直売所ピュアへ農産物等を出荷する生産者の団体)

会長 田中 恵津子 (たなか えつこ)

株式会社アクトプラン (中泊町特産物直売所ピュアの運営者)

業務課長 大川 千賀子 (おおかわ ちかこ)

中泊町特産物直売所ピュア店長 前田 晴香 (まえだ はるか)

4 商品概要

(1) 津軽めし 3品

「根曲がり竹入り けの汁」 「鱈の子和え」 「菊花となめこのしょがら（塩辛）」
各種（箱なし） 486円（税込）
各種（箱入） 540円（税込）
3種セット（箱入） 1,620円（税込）

(2) 津軽の食文化 伝承料理手作り体験キット 3種

津軽のしとぎもち 650円（税込）
手作り豆腐 650円（税込）
手作り味噌 950円（税込）

(3) 製造者

中泊町農産物加工販売施設出荷者協議会

(4) 販売場所

中泊町特産物直売所ピュア（北津軽郡中泊町大字八幡字日向 334）

(5) 販売開始日

令和5年4月22日（土）

(6) 参考

①体験メニュー（予約制）

中泊町特産物直売所ピュアまたは中泊町農村活性化施設（ピュア隣）において、しとぎもち作り、豆腐作り、味噌作りの体験を行います。

料金：しとぎもち作り体験 1,200円（税込）
豆腐作り体験 1,200円（税込）
味噌作り体験 1,600円（税込）

所要時間：約1時間

予約先：中泊町特産物直売所ピュア（電話：0173-57-5054）

②今後の展開

「津軽めし」「手作り体験キット」は、ふるさと納税の返礼品とすることを検討するなど、ふるさとを離れて暮らす方々へ向けて広くPRしていく予定です。



報道機関提供資料	
担当課	農林水産部 総合販売戦略課
担当者	地産地消グループ GM 原 昌志
電話番号	直通 017-734-9572 内線 5016
報道監	農林水産部 次長（農商工連携推進監）成田 澄人 内線 4967

中泊町における郷土料理をテーマとした新商品

<津軽めし>



	<p>けの汁 (中泊産 根曲がり竹入り)</p> <p>津軽地方の代表的な郷土料理。由来については、津軽の方言で「粥(かゆ)」を「け」と呼ぶことから「かゆの汁」とされるなど、諸説ある。米が貴重だった時代に、刻んだ具材を米に見立てて食べたという。もともとは小正月の料理で、正月に家族の世話や来客対応に追われた嫁が小正月に里帰りする際、男衆のためにつくりおきしたもの。</p> <p>7種の具材の入った「けの汁」は野菜本来の風味を活かした、栄養豊富な汁物です。</p>
	<p>鱈の子和え (中泊産 真鱈の子使用)</p> <p>昔から青森県の正月にタラは欠かせない。冬場の貴重な食材として捨てる場所のない魚であり、身をとった後の頭や中骨、ヒレ、内臓などは「じゃっぱ汁」にして味わい、子は「子和え」にする他、甘塩にして保存した。「鱈の子和え」は、下味をつけて煮た凍み豆腐、人参、糸こんにゃくなどをほぐした鱈の子と煎って和えたもの。</p> <p>器に移し、よく混ぜ、刻んだネギをのせると風味が増し、より一層美味しくいただけます。</p>
	<p>菊花となめこのしょがら (中泊産 菊花使用)</p> <p>青森県の秋の味覚として親しまれているきのこが採れ始めると、同じく旬の“食用菊”を合わせた「菊花ときのこの塩辛」が作られます。青森県では秋の食卓で愛されている料理のひとつで、だし汁に茹でた菊花となめこに刻み昆布、鷹の爪をあわせたもの。お好みで、刻んだきゅうりを加えても食感が良く美味しくいただけます。ご飯にのせて食べたり、お酒のお供にぴったりです。津軽弁(中泊町中里地域)では「塩辛」を「しょがら」と呼びます。</p>

- 各種 (箱なし) 486円 (税込)
- 各種 (箱入) 540円 (税込)
- 3種セット (箱入) 1,620円 (税込)

<津軽の食文化 伝承料理手作り体験キット>

<p>津軽の しとぎもち</p> <p>650円 (税込)</p>		
<p>手作り豆腐</p> <p>650円 (税込)</p>		
<p>手作り味噌</p> <p>950円 (税込)</p>		

※予約制 体験メニュー

- 料金：しとぎもち作り体験 1,200円 (税込)
- 豆腐作り体験 1,200円 (税込)
- 味噌作り体験 1,600円 (税込)