



自然からの贈り物 再生可能エネルギー

再生可能エネルギーは、自然の力を利用したエネルギーで、地球温暖化の原因となる二酸化炭素をほとんど出さないエネルギーです。

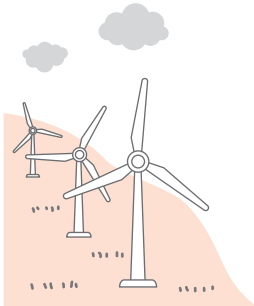
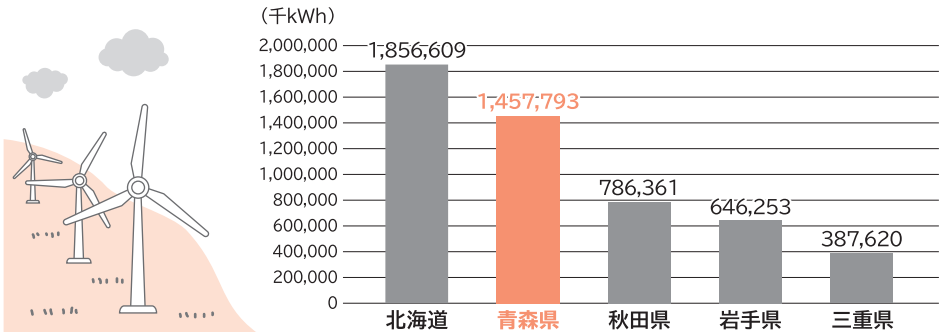
青森県は、豊かな自然に恵まれ、特に、風力発電には全国の中でもたいへん適しており、令和5年度の風力発電による発電量は全国第2位となっています。

県内では平成27年10月に国内最大級(当時)の太陽光発電施設(11万5千キロワット)が発電を開始したほか、令和2年4月からは国内最大級の風力発電施設(12万1千6百キロワット)が発電を開始しています。

さらに、地中熱や温泉熱を利用した冷暖房や融雪など、地域の特性に合った様々な再生可能エネルギーの活用が進んでいます。

再生可能エネルギーの導入が進むことで、化石燃料の使用と二酸化炭素の排出の削減につながることが期待されます。

都道府県別 風力発電量ランキング(令和5年度)



ユーラス六ヶ所ソーラーパーク

新むつ小川原株式会社 提供



ウインドファームつがる

株式会社グリーンパワーインベストメント 提供

資料：資源エネルギー庁、県エネルギー開発振興課

決め手は青森県産！

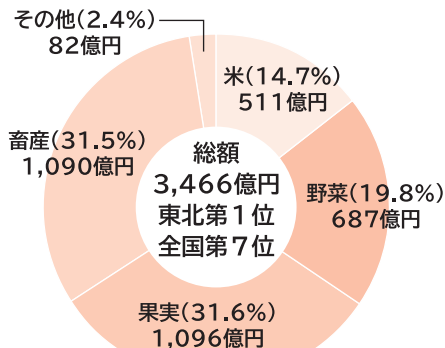


青森県の農業産出額は、20年連続で東北トップ！米・野菜・果実・畜産物がバランス良く生産されているのが特徴です。

また、日本の食料自給率(カロリーベース)が38%に対して、青森県は116% (令和4年度概算値)で全国第5位！おいしい農産物が豊富。

やっぱり、決め手は青森県産ですね。

青森県の農業産出額 (令和5年)



果実は全国1位！

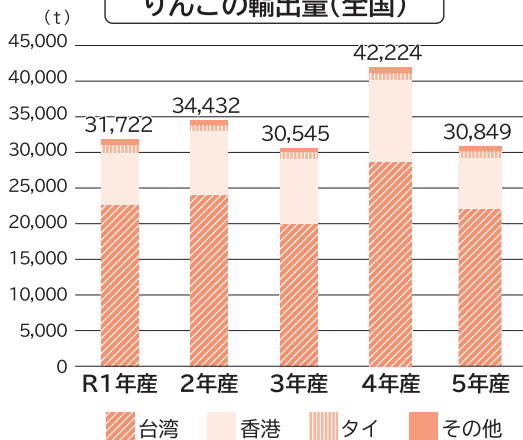


青森県のりんご

青森県のりんごは、全国の6割を占める約37万t (令和5年産)が収穫され、栽培面積(令和5年)、産出額(令和4年)は、全国1位です。

日本から輸出されているりんごは、主にアジア地域向けで、その9割以上は青森県産と推計されています。

りんごの輸出量(全国)



イチおしミニあらかると

青森県で、ふだんの仕事として農業を行っている人(基幹的農業従事者)の平均年齢は65.4歳(2020年農林業センサス)で、全国で2番目に若いのが特徴です。

資料：農林水産省、財務省、県農林水産政策課、県りんご果樹課

イチおしミニあらかると ジュノハート

青森県オリジナルのさくらんぼ「ジュノハート」は、大玉で糖度が高く、ハートの形が特徴です。6月下旬から7月頃に百貨店などで取扱われます。



青森きくらげ イチおしミニあらかると



「青森きくらげ」は、乾燥させない「生」の販売が主体で、6月から10月頃まで多く出回ります。肉厚でコリコリと歯応えが良く、食物繊維やビタミンDなどの栄養価が豊富です。

イチおしミニあらかると 青い森紅サーモン

「青い森紅サーモン」は、県内のきれいな川や湧き水で、県産のにんにくやりんごを含むえさを食べて育ちます。その身は美しい紅色で、脂のノリが程よく、うま味が強いのが特徴です。10月から翌年2月頃まで多く出回ります。



青天の霹靂 イチおしミニあらかると



あおもり米「青天の霹靂」は、粘りとキレのバランスがよく、上品な甘みが残るさっぱりとした味わいが特徴です。頬張れば口の中でハラリと心地よくほどけ、どんな食材とも相性がよく、おかずを選ばない頼もしさがあります。

イチおしミニあらかると はれわたり

あおもり米「はれわたり」は、2023年秋に全国デビューしました。透き通る白さが際立ち、柔らかく、ふっくらやさしい食感と、ほどよい甘みの特徴です。



オンリーワンで行こう！元気な企業たち



青森県には、アイデアを原動力に、新しい技術を全国・海外へ発信し続ける元気な企業や団体がたくさんあります。共通するのは、「創意工夫で他社との差別化を図る」、つまり、オンリーワンで行こう！ということ。

先端貯蔵技術で農業を支えます！

大青工業(株)(青森市)

農家さんが収穫した果物や野菜を、凍るギリギリの温度で保存する「氷温技術」を開発しました。

この技術は、国内の農家さんに広く使われています。

これにより、食べ物の鮮度が長く保てるので、私たちは食材を無駄にせず、いつでも美味しく食べることができます。



オンリーワン技術で微細合金粉末を世界へ！ エプソンアトミックス(株)(八戸市)

スマートフォン、タブレット端末などの電子機器のほか、自動車や医療など幅広い製品の素材として使われている金属粉末を独自技術で製造し、世界中へ輸出しています。世界最先端のオンリーワン技術で、未来のものづくりを支えています。

人にやさしい医療を実現！世界トップシェアの医療機器

青森オリンパス(株)(黒石市)

胃、大腸の検査や治療に使われる内視鏡で、世界トップシェアを誇るオリンパスグループの生産工場です。内視鏡に必要な処置具製品の開発・製造を行っています。様々な製品があり、内科と外科を合わせ、その数は2,300種類にも及びます。



朝日インテック(株)(八戸市)

手首や足の付け根からカテーテルという細い管を挿入し、狭くなった血管を広げる治療に必要な製品の開発・製造・販売をしており、心臓血管治療用のガイドワイヤーでは世界トップシェアを獲得しています。現在は、世界118の国や地域へ製品を提供しています。

青森から世界へ！人々の暮らしを支える作業工具 (株)永木精機(六ヶ所村)

電気、ガス、水道、通信、鉄道など、私たちの暮らしには欠かせないライフラインを支える作業工具の製造・開発を行い、その技術と品質が国内及び世界30カ国以上に認められています。青森から世界の多くの人々の安全と安心を守り続けています。

いろいろな金属の可能性を引き出し、明るい未来を次世代につなぐ (株)MIRESSO(ミレッソ)(三沢市)

地球温暖化を解決する究極のエネルギー源のフュージョンエネルギー(核融合発電)、その実現になくてはならない、とても重要で珍しい金属のベリリウムの製造販売を目指している青森県発のスタートアップです。(スタートアップ…先進的なアイデア・技術を強みに、新しいビジネスを創り出し、短期間で急成長を遂げる企業)

2024年9月に、国がスタートアップを応援する取組である「J-Startup TOHOKU」に選ばれました。

業界初の技術で最優秀賞受賞！ Orbray(オーブレイ)(株)青森黒石工場(黒石市)

自動車・航空機等の部品を触れることなく可視化できる精密測定機を開発・商品化し、2020年に中小企業庁長官賞(最優秀賞)を受賞しました。この測定機は、多くの大手企業の製造現場で採用されています。

また、主力商品の小型モーターは、最近注目されている小型ロボット(ロボホン、LOVOT、AIBO)の中に組み込まれています。

伝統技術を新しい形に!漆を体感できる「さわるツガルヌリ」を開発 (株)たなか銘産(弘前市)

青森県を代表する伝統工芸「津軽塗」。仕上げの工程途中でなくなってしまう、漆の手触りをお客様にも感じてほしいという思いから、「さわるツガルヌリ」を開発。「さわって楽しむ」をコンセプトにしたオリジナル商品が誕生しました。漆の感触とともに、伝統と職人たちの技術を直に体感することができる新感覚の津軽塗です。このほかにも、漆を使った全く新しい光の表現「透ける津軽塗」の開発など、特許や商標といった知的財産をうまく活用して、ブランド化に取り組んでいます。

県産素材を生かして健康志向の食品づくり カネショウ(株)(弘前市)

すりおろしたりんごを白神山地の酵母で発酵させて作るりんご酢をはじめ、県産の良質な素材を生かした食品を作っています。青森発の機能性素材「プロテオグリカン」(*)を配合した飲料・ゼリーや、内臓脂肪を減らす機能性表示食品の調味料など、健康に役立つ商品がたくさん誕生しています。

(*)弘前大学が鮭鼻軟骨から抽出する技術を開発した、コラーゲン、ヒアルロン酸に並ぶ第三の機能性成分。



青森で働こう！

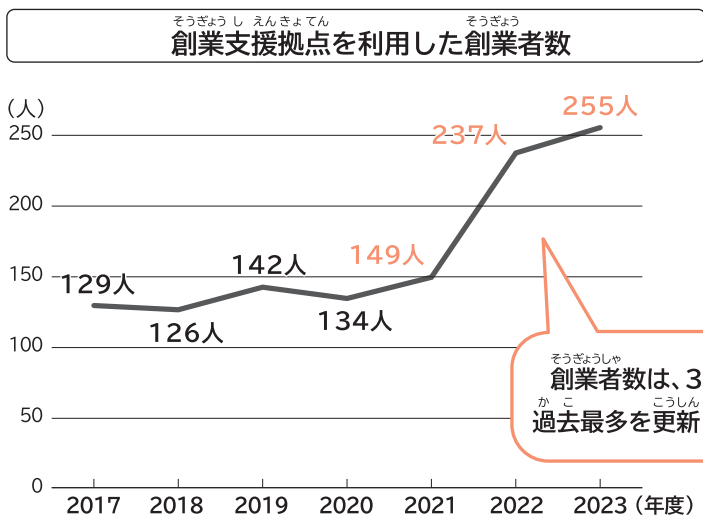


青森県では、県産の安心な素材と自然な色にこだわった野菜のクレヨンを作ったり、季節の食材を使用したピザを売ったりするなど、魅力的な地域の資源やアイデアを生かして自分でお店を開く方のお手伝いをしたり、若い人に人気のある仕事であるゲームの開発を行っている会社を誘致するなど、働く場、生活する場として「選ばれる青森」を目指して、青森だからこそ、いろいろな仕事にチャレンジできる地域づくりに取り組んでいます。



女性の創業・起業をサポートする先輩女性起業家「あおもりフルール」の皆さん

また、県内8市に創業支援拠点を設置して創業や起業を希望する人のお手伝いをしています。2023年度に拠点を利用した創業者の数は過去最多の255人となり、そのうち約4割が女性でした。青森県にUIターンし創業される方もいて、青森県での生活を楽しみ、自分らしく誇りを持って働いています。



資料：県企業立地・創出課

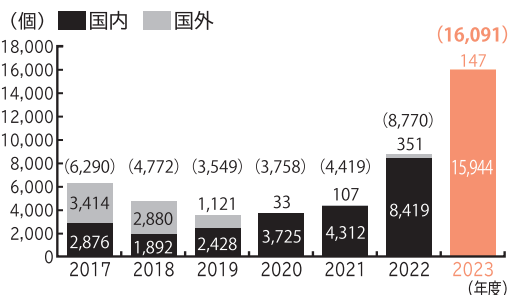
A!Premiumロゴマーク



A!Premiumは、青森県とヤマト運輸株式会社が協力し提供する流通サービス(物を届けるサービスのこと)で、トラック輸送と航空輸送を組み合わせ使用し、西日本や海外へスピーディーかつ、新鮮な状態で県産品をお届けしています。

2023年度の取扱い個数は、国内外合わせ前年度比83%増の計16,091個となり、前年度に続いて過去最多を更新しました。この大きな要因は、大手回転寿司チェーン店における全国規模のフェアのため、生産量全国第2位の本県産のホタテの輸送に活用されたことです。

A!Premium取扱い箱数



A!Premiumでは、より新鮮な状態で食材をお届けできるため、おいしさ・めずらしさから取引が増えています。取引の約9割は「ホタテ」や「ムール貝」「サーモン」をはじめとする魚介類ですが、最近は「とうもろこし」や「桃」「きのこ・山菜」など旬の野菜や果物の需要も多く、西日本や海外へ輸送されています。

青森県の地理的なハンディキャップを克服し、農林水産品の販路を拡大していく、それがA!Premiumなのです。



海外の有名シェフからも注目されている、世界に誇れる県産品の数々!



アジア最大のフードショー『香港フードエキスポプロ』に参加。青森県のブースには人がたくさん並び大盛況でした。

A!Premium



資料：県産品販売・輸出促進課

青森のピカイチな祭り



青森では、四季折々に様々な祭りが開催されますが、最も有名なものが、重要無形民俗文化財でもある「青森ねぶた祭」です。東北三大祭りにも数えられ、ミラノやロサンゼルスといった世界の都市から招かれるなど日本を代表する祭りです。

同じく重要無形民俗文化財である「弘前ねぶたまつり」や、2016年に初めてユネスコ無形文化遺産に登録された「八戸三社大祭」、1998年に80年ぶりに復活し、20メートル以上の高さを誇る「五所川原立佞武多」、京都祇園祭の流れをくむとされる「田名部神社例大祭」等、エネルギッシュな祭りが青森の夏を盛り上げます。



青森ねぶた祭



弘前ねぶたまつり



八戸三社大祭



五所川原立佞武多



田名部神社例大祭

資料：県観光政策課、Amazing AOMORI(県誘客交流課)

イチおしミニあらかると

ご当地グルメを通じた「日本最大級のまちおこしイベント」である「B-1グランプリ」は、実は青森県が発祥の地！2012年の第7回B-1グランプリでは八戸せんべい汁研究所が、2014年の第9回B-1グランプリでは十和田バラ焼きゼミナールがゴールドグランプリを獲得しました！

青森県は、地域によって気候や文化、生活環境が異なることから、農山漁村には郷土色豊かな食文化に根ざす伝統料理が育まれてきました。津軽地方は米、南部地方は雑穀、下北地方はイモを主体とした料理、沿岸地帯では豊富に水あげされる魚介類や海藻を使った料理などが大切に伝え継がれています。

主な郷土料理としては、もち米に赤しそやキャバツを入れて発酵させるご飯のつけもの「すしこ」や、自然の食品の色を使った美しい色彩や柄の「べこもち」、南部せんべいをだし汁で煮る「せんべい汁」、ホタテの貝殻を鍋代わりにして、だし汁にホタテなどを加えてみそや溶き卵で煮込む「貝焼きみそ/みそ貝焼き」などが挙げられます。

すしこ



べこもち



せんべい汁



貝焼きみそ/みそ貝焼

あおもり産品情報サイト

「青森の
うまいものたち」

