

④食用ぎく

三八地域で古くから栽培されている主力品種の「阿房宮」は、鮮やかな黄色と気品のある香り、ほのかな甘み、しゃきしゃきした食感が特徴です。

10月下旬～11月上旬にかけて摘み取られ、酢の物や和え物などの郷土料理の彩りとして欠かせない存在となっています。食用ぎくを蒸して乾燥させた「干し菊」は特産品となっています。



⑤^{ぬかつか}糠塚きゅうり

藩政時代に、八戸市糠塚地区に植えたのが始まりとされています。病気に弱く、生産量が少ないため、栽培が減少しましたが、種子の継承と生産技術の伝承を図るため、市内の生産者で「八戸伝統野菜糠塚きゅうり生産伝承会」を設立し、生産の維持に努めています。

よく冷やしたものを割って種をとり、味噌をつけて食べるのが最もおいしいといわれており、歯切れの良い食感とみずみずしさが魅力となっています。



⑥南部太ねぎ

南部町で古くから生産されていた伝統野菜です。太いものでは白根の部分が直径3cmを超え、糖度は一般のねぎと比べて1.5倍以上になります。

新品種開発や機械化の進行により衰退し、一時絶滅の危機に陥りましたが、南部町にある名久井農業高校が、種を譲り受け栽培し、地元の農家に引き継いだことで、少しずつ栽培面積が増えてきています。



参考:主な青森の野菜・果実の旬の時期

品目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
にんにく												
ごぼう												
ながいも												
だいこん												
にんじん												
トマト												
ばれいしょ												
こかぶ												
ねぎ												
露地メロン												
りんご(ふじ)												
りんご(王林)												
おうとう(さくらんぼ)												
ぶどう(キャンベル)												
ぶどう(スチューベン)												
西洋なし												

6) 畜産物

①鶏肉

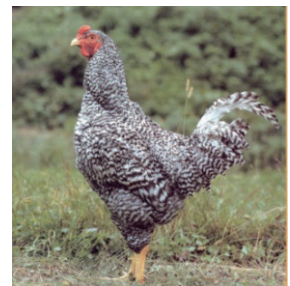
青森県には、「**青森シャモロック**」という地鶏や、「ごこくあじとり五穀味鶏」「めぐみどり」「桜姫」といった銘柄鶏があります。

◆青森シャモロック

「青森シャモロック」は、五戸町にあった県畜産試験場（現地方独立行政法人青森県産業技術センター畜産研究所）が20年もの歳月をかけて育成し、平成2年にデビューした青森県オリジナルの特産地鶏で、県内の鶏肉の中でも特に人気を集めています。

肉のきめが細かく濃厚な味わいをもつ青森県原産の「横斑シャモ」が父親、肉質に優れダシがよく出る「速羽性横斑プリマスロック」が母親で、両親の良いところを併せ持っています。

「青森シャモロック」は優れた品質や食味を維持するために、「特産地鶏青森シャモロックブランド化推進協議会」で承認された指定生産農場で、専用の飼育マニュアルに基づき育てられています。



「地鶏」の飼育基準（日本農林規格／特定 JAS）と青森シャモロックの飼育基準

	JAS	青森シャモロック
素びな	在来種由来の血液百分率が 50%以上のものであって、出生の証明ができるものを使用していること。	青森県原産の横斑シャモ（在来種由来血液百分率 100%）と速羽性横斑プリマスロック（同 50%）を交配して生産。素ビナの在来種由来血液百分率は 75%。
飼育期間	ふ化後 75 日以上	雄：100 日 雌：120 日
飼育施設	28 日齢以降、平飼い	28 日齢以降、鶏舎内で平飼い
飼育密度	28 日齢以降、1 平方メートル当たり 10 羽以下で飼育	28 日齢以降、1 平方メートル当たり 5 羽以下で飼育

②豚肉

青森県は、八戸飼料穀物コンビナートの立地により、豚の飼育頭数が全国 8 位（令和 4 年 2 月 1 日現在）という有数の養豚生産地となっています。

最近では、各生産者が特色ある飼育方法や工夫した飼料を給与した銘柄豚生産の取組が盛んに行われており、中でも、県特産のにんにくを飼料に使用して育てた「**奥入瀬ガーリックポーク**」が人気を集めているほか、「長谷川の自然熟成豚」や「やまざきポーク」なども県内外から高い評価を得ています。

◆^{おいらせ}奥入瀬ガーリックポーク

「奥入瀬ガーリックポーク」は、自然豊かな環境のもとで飼育されており、飼料の原料に青森特産のにんにくを使用しています。

にんにくを与えることで、ビタミン B1 やうま味成分であるイノシン酸が豊富となり、脂身まで美味しい豚に育ちます。



奥入瀬ガーリックポーク

③牛肉

青森県には八甲田山麓や下北半島、津軽地方に 88 か所の公共牧場があり、約 3,000 頭の肉用牛が放牧されています。

牛肉は、脂質や必須アミノ酸を含む良質のタンパク質のほか、鉄分や亜鉛も多く含まれ栄養価の高い食品です。

牛の品種には「黒毛和種」「日本短角種」などがあります。これらの牛肉は小売り段階では、それぞれ地域に根付いた銘柄で販売されています。

くろげわしゆ
◆黒毛和種



豊かな自然の中で育てられた「黒毛和種」は、脂肪が細かく入った美しい霜降りが特徴で、県全体のブランドである「あおもり和牛」、「あおもり和牛プレミアム」のほか、各地域の「あおもり倉石牛」、「あおもり十和田湖和牛」など産地名をつけて販売しています。

にほんたんかくしゆ
◆日本短角種

八甲田山麓などの大自然の中で牧草を食べながらのびのびと育った「日本短角種」は、脂肪が少ない赤身肉が特徴で、一般の和牛に比べてうま味成分のグルタミン酸やイノシン酸が多く含まれているヘルシーな牛肉です。

「八甲田牛」などのブランドで販売しています。



《県基幹種雄牛》

青森県には、数々の枝肉共励会を制した肥育牛を輩出した「第1花^{はな}国」をはじめ「幸^{さき}紀^{はな}花」や「寿^{とし}優^{ゆう}福^{ふく}」、新たに種雄牛として指定された「亀^{かめ}花^{はな}邦」など優秀・有望な県基幹種雄牛がそろっています。



はななくに
第1花^{はな}国



かめはななくに
亀^{かめ}花^{はな}邦

④卵

青森県は、夏季冷涼な気候や八戸飼料穀物コンビナートの立地などの恵まれた環境により、農家一戸当たりで飼われている卵用のにわたりの数は日本で、卵の生産量も全国8位（令和4年）となっています。

また、お米をエサにしたにわたりの卵「こめたま」や、エサによってビタミンを多く含む卵など、いろいろな種類が生産されています。

⑤牛乳・乳製品

東北町や六ヶ所村、下北地域には、冷涼な気候と草資源を活かした酪農地帯が広がっています。

県内産の生乳は、令和3年次では約84%が県外に出荷され、岩手県や宮城県、関東地方、遠くは愛知県などで、牛乳や乳製品に利用されています。

県内で製造される製品には、地域限定の生乳を使用した牛乳や飲むヨーグルト等があるほか、最近では、ジェラートやチーズの製造に取り組む生産者もいます。

3 水産業

寒流と暖流がぶつかる青森県の海には魚の餌となるプランクトンがたくさん発生し、多くの魚が集まってきて豊かな漁場がつくられます。

スルメイカ、クロマグロ、ブリ、マサバなどが暖流に乗って北上し、サケ、マダラ、ホッケなどが寒流に乗って南下してきます。また陸奥湾ではホタテガイの養殖が盛んであり、全国有数の産地となっています。

1) 漁業生産

令和4年の海面漁業・養殖業の生産量は、海面漁業が6万3,514トン、海面養殖業が7万9,635トンで、産出額は海面漁業が358億円、海面養殖業が177億円となっています。

魚種別の生産量はホタテガイが最も多く、次いでイワシ類となっています。

2) 漁業の種類

漁業は、操業する海域や漁船の大きさによって、次の3つに分けることができます。

①遠洋漁業

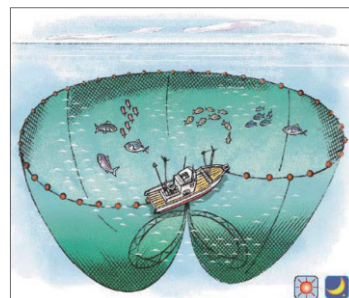
設備が整った100トン以上の大型船で、何か月も日本を離れて漁をします。

遠洋かつお・まぐろ船はインド洋や大西洋で、いか釣り船は太平洋の日付変更線付近まで行って操業しています。

②沖合漁業

沿岸漁業で使う船よりも大きな船で、沖合で何日もかけて漁をします。沖合底びき網、まき網、沖合いか釣りなどの漁業があります。

沖合底びき網船は、北海道の千島列島沖まで、まき網船は三陸沖や常磐沖、沖合いか釣り船は日本海中央部の大和堆まで行って操業しています。



まき網漁業