

～ブランド化の取り組み～

つがる市では平成17年4月に「つがる市農産物ブランド化推進会議」を発足し、市の基盤産業である農業発展を推進するため、市内から生産された農産物や加工品を生産・製造する生産者を対象としてブランド化事業を進めています。

安全で安心な「つがるブランド」農産物を原料にした認定加工品6品の発表会が12月11日、松の館で行われ、関係者ら約100人にお披露目されました。

認定加工品はすべてがつがる市内の業者、団体が製造または販売しているもので、地域の活性化に大きく貢献できるものと期待されています。

発表会では福島市長が認定証を交付し、「みんなが加工品のファンになって、つがるブランドをPRしてください」とあいさつ。

また、ブランド認定委員会の檜楨貢委員長が「まずは地元住民が盛り上がるのが大切。完成した加工品を県内、首都圏に売り込んでいきましょう」と話していました。

出席した関係者たちは、加工品を試食しながら「すばらしい出来。どこに出しても恥ずかしくない商品ばかりです」と感想を述べていました。

市としては今後、企業等と協力しながら加工品の販売戦略に力を入れ、流通形態を確保しつつ全国の消費者に「つがるブランド」の知名度が高まるよう取り組んでいきます。



リンゴジュースの味と香りを確かめて試飲する関係者



「つがるブランド」加工品の認定を受けた皆さんとこだわりの素材を生産している農家の皆さん

作り手たちの知恵と工夫が凝縮された「つがるブランド」認定加工品を全国に発信





2008「つがるブランド」認定加工品

トマトジュース「のんでみへんが!」
トマトゼリー「たべてみへんが!」
トマトジャム「ぬってみへんが!」

すべて真っ赤な桃太郎トマトを使用し、何も加えないで作ったトマトジュースは、搾ったトマトそのものの味です。このトマトジュースから作られるゼリーとジャムは、トマト好きにはたまらない味。「のんでみへんが」「たべてみへんが」「ぬってみへんが」は素材だけでなく、名前も地元こだわりました。

定 価：ジュース800円、ジャム350円、ゼリー 140円（※箱代・送料別）
販売者：稲垣Vicの会 つがる市稲垣町沼館鶴喰28 電話46-2358



トマトアイス

真っ赤に熟した桃太郎トマトを何時間も手でかき混ぜ弱火で煮詰めながらピューレ状にし、鱒ヶ沢町の「ジャージー・ファームズ・ファクトリー」でアイスクリームに加工。トマトの赤とミルクの白のコントラストが美しく、濃厚なミルクにさわやかなトマトの風味が重なり絶妙な味の「トマトアイス」です。

定 価：250円
販売者：つがる地球村(株) つがる市森田町床舞藤山244
電話26-2855 <http://www.chikyuumura.co.jp/>

つがーるちゃん最中

「つがーるちゃん最中」はつがる市産の完熟ふじをすりおろして白あんに加え、リンゴの香りと酸味が生きたさわやかな甘みのする最中。時間をかけて練り上げられたあんは、一昼夜寝かせて一つひとつ丁寧に詰められ、愛情がたっぷり含まれた最中です。

定 価：5個入り880円／10個入り1,680円（※箱代130円込）
製造者：松橋菓子店 つがる市富蒔町静8-6 電話56-2247



つがるPREMIUM

つがる、ふじ、王林の3種類のリンゴに森田地区で生まれた森田ジョナゴールドをブレンドして作られたリンゴジュース「つがるPREMIUM」。リンゴの芯を取ってから搾ることで雑味が取れ、苦みがなく、甘みのあるジュースに仕上がっています。また、パッケージにもこだわり、津軽塗をモチーフにした黒い化粧箱は高級感あふれる箱になっています。

定 価：2,400円
製造者：青森アップルジュウス(株) つがる市森田町山田千歳9-3 電話26-2338
<http://www.aomori-apple.com/>