

農林水産省 東北農政局

# 秋田ニュース

第13号

平成29年1月発行

秋田県拠点では、管内農業者及び  
関係者等の方々の地域活性化に向  
けた最新の取組を紹介します。

Akita Branch Office,  
Tohoku Regional Agricultural  
Administration Office

# 漬物加工で6次産業化にチャレンジ ～地元野菜の付加価値向上に向けて～

## 農家所得向上のため漬物加工施設を整備(JAあきた湖東)

「あきた湖東農業協同組合」（以下「JAあきた湖東」という）は、地元で生産される出荷規格外の野菜などを漬物に加工して有効活用を図り、農家所得の向上に努めています。

平成27年10月にはハ郎潟町の旧JAスーパーを漬物加工所に改修し、地元で生産された枝豆、アスパラ、ハクサイ、カブ、キャベツや大根などを原料に漬物加工を行い商品化し販売しています。（運営はJAあきた湖東の子会社（株）「アグリサポート湖東」）

J Aあきた湖東の漬物加工技術の特徴は、京都漬物の専門家の指導を受け、京風の味付けに努め、塩分は3%以下に抑え、消費者のニーズに合わせて、減塩健康志向の漬物へ改良を加えています。さらに調味液のメーカーと連携し、味付けは秋田の伝統的な調味料の「しおつる」を使う他、さや付きの枝豆の漬物や、ネギとアスパラをミキシングするサラダ感覚の漬物を製造するなど、これまでの漬物の概念にない商品の開発を行っています。

また、加工所は秋田県HACCP対応の作業室や金属探知機の設置などにより、安全で安心な商品造りに日々取り組んでいます。

特に、出来るだけ新鮮な漬物を消費者に届けるため、スーパーなどの販売店から発注を受けた分だけ製造しています。

スタッフは正職員4名とパート職員7名で土日を含めて毎日製造し、地域雇用の促進に貢献しています。



【館岡代表理事組合長】



【こうう漬物加工所(旧JAスーパー)】



【漬物加工所作業室】



【包装施設・金属探知機】

## 新ブランド「清流ほたるの郷」立ち上げ



平成27年12月にJAあきた湖東は、漬物の新ブランド「清流ほたるの郷」を立ち上げました。

多くのホタルが生息している山間部の自然の豊かさや、地元で生産される野菜の美味しさと安全性をアピールして、県内外や首都圏の百貨店などで販路拡大を目指しています。

特産品コンテスト  
「食のチャンピオンシップ 2016」

【湖東のまめっこ】



食品部門「湖東のまめっこ」金賞

~昨年から秋田県が開催している県内事業者が製造した優れた特産品コンテストに食品部門で、「湖東のまめっこ」が最優秀賞の金賞を受賞~

「湖東のまめっこ」は、秋田県産枝豆「あきたほのか」を固ゆでし、男鹿市産の塩が入った調味液をしみこませた漬物です。さやごと漬けた目新しさと、豆そのものの甘みを引き立たせる味付けにこだわりました。

枝豆を漬け物にして冷凍保存し貯蔵することで、年間出荷が出来て、一年中味わうことが出来ます。

JAあきた湖東のお漬物



「サクサクかぶら」は、かぶの柔らかく甘みの強い芯の部分を塩水漬けにより軽い食感に仕上げ、葉の部分を丁寧に丸め込み、見た目も味も上品に仕上げています。

【サクサクかぶら】



「さわやか大根」は地元産の大根を下漬けしてさっぱりした食感を引き出し、独自のさっぱりしたしの風味と鮮やかな色彩を添えました。

【さわやか大根】



【ねぎパラ(旨辛)】



【こうの絶品キムチ】

「ねぎパラ」はシャキシャキとしたねぎの辛みとアスパラの甘みをマッチングさせ、上品な京風の薄味に仕上げた逸品です。

「こうの絶品キムチ」は地元産の白菜を下漬けし、清流育ちのせりを入れることによりさっぱりとした味にし、秋田の「しょっつる」でまろやかに仕上げました。

JAあきた湖東の更なる取組  
～枝豆アイス＆りんごアイス～



【枝豆アイス・りんごアイス】

JAあきた湖東では、ブランド名を「清流ほたるの郷」とした、原料の特長を生かし味付けにこだわったお漬け物を商品開発して販売しているほか、さらに地元で生産される県育成品種の枝豆や、潟上市の丘陵地で栽培されたりんごを用いたオリジナルアイスを商品化して販売しています。

「枝豆アイス」は、「あきた香り五葉」の枝豆を細かく砕き、豊かな風味と食感を残した独特の味を楽しむことが出来ます。

「りんごアイス」はりんごのさわやかな風味が口いっぱいに広がる商品です。

いずれのアイスも花立牧場工房ミルジー（由利本荘市）と連携して、花立牧場で生産されるジャージー牛の高脂肪分ミルクを原料に用い、高品質で味わい深い大変おいしい製品に仕上がっており、一度食べたら忘れられなくなる人気商品となっています。

【取材者コメント】

JAあきた湖東は漬物加工の製造販売以外でも農産物直売所「湖東のやさい畑」を経営し、6次産業化に取り組んでいます。直売所で野菜を販売できる農家組合員は現在230人を数え、年々販売額も向上して、農家の野菜生産に関する意欲も高まっています。農産物直売所に持ち込まれる野菜も漬物加工用に活用するなど農家の所得向上に繋がっています。複合経営への転換が求められている中で地元野菜の付加価値を高める取組に今後も期待しています。

問合せ先：東北農政局秋田県拠点

食料産業チーム 青山・伊藤

Tel 018-862-5755