

お お わ に お ん せ ん

大鰐温泉もやし

生産地：青森県南津軽郡大鰐町

登録団体：大鰐温泉もやし増産推進委員会



農林水産大臣登録第90号



特性

湯量の豊富な大鰐温泉の温泉熱と温泉水を活用して約1週間かけて土耕栽培される、江戸時代から引き継がれてきた津軽伝統野菜。長さが30cm以上で、太さは一般的な豆もやしのおおよそ半分以下。その特有の形状により食感がシャキシャキしており、甘み・うま味を呈するアラニンが一般的な大豆もやしに比べて多く含まれている。

地域との結び付き

大鰐町は青森県内でも有数の豪雪地帯であり、冬場の貴重な栄養源として古くから栽培されてきた。大鰐温泉は湯量が豊富で、灌水と土の保温、収穫後の洗浄に使用する大量の温泉水を確保できるほか、世襲制により独自の栽培方法が伝承されてきた。