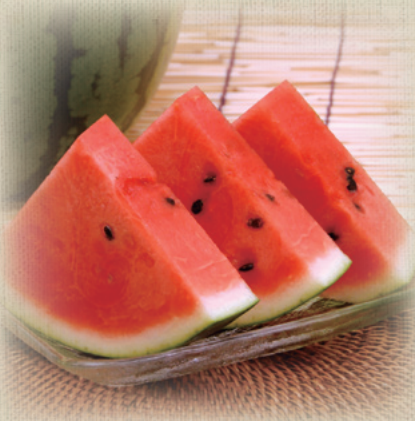


あなたと産地を結びます

食の宝庫あきた



しこたま
いいね!
秋田産



料理:木之内美穂

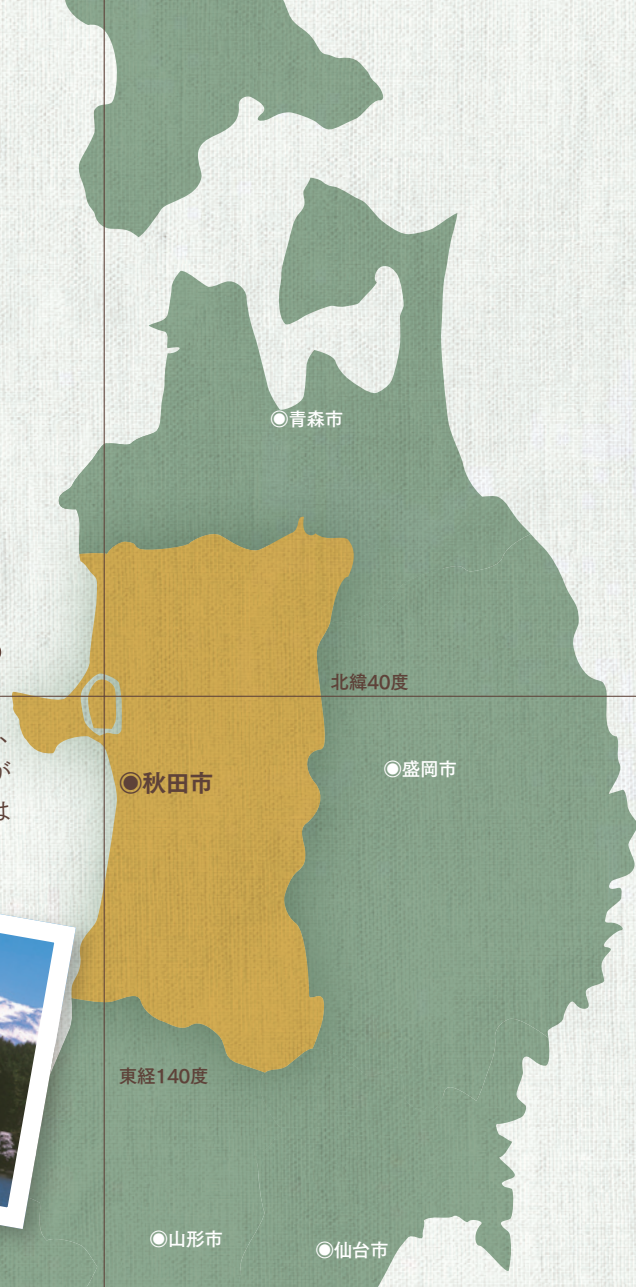
秋田県



食の宝庫 あきた アナタと産地を結びます。

秋田県は、北緯40度・東経140度の位置にあり、南北に細長く、西部に日本海とその先に突き出た男鹿半島、東部に奥羽山脈が縦走し、北部には世界自然遺産の白神山地が連なり、南部には名峰鳥海山がそびえます。

美しい自然に恵まれ、季節ごとに色合いを変える四季の移り変わりを感じ取ることができます。



Topic



秋田県の「日本一」

秋田県はじゅんさいやとんぶりの収穫量が日本一です。その他にもたくさんの日本一があり、豊かな秋田・暮らしやすい秋田がデータにも表れています。

| | | | |
|-------|----------------|-----------------|----------------------------|
| 農林水産 | じゅんさいの収穫量 | 103t(H22年) | 農林水産省「地域特産野菜の生産状況」 |
| | とんぶりの収穫量 | 143t(H20年) | 農林水産省「地域特産野菜の生産状況」 |
| | スギ人工林面積 | 367,469ha(H24年) | 農林水産省「森林資源の現況」 |
| 教育 | 公立小学校6年国語B | 64.0%(H28年度) | 文部科学省「全国学力・学習状況調査」(平均正答率) |
| | 公立中学校3年国語A | 79.1%(H28年度) | 文部科学省「全国学力・学習状況調査」(平均正答率) |
| 安全 | 刑法犯認知件数 | 308.4件(H27年) | 警察庁「犯罪統計資料」(人口10万人当たり) |
| 居住 | 理容所・美容所の数 | 542.5ヵ所(H26年度) | 厚生労働省「衛生行政報告例」(人口10万人当たり) |
| | 一戸建率 | 81.0%(H25年) | 総務省統計局「住宅・土地統計調査」 |
| 健康・医療 | 献血率(20~29歳) | 10.0%(H27年) | 日本赤十字社「血液事業の現状」 |
| | 男子の身長(17歳) | 172.0cm(H27年度) | 文部科学省「学校保健統計調査」 |
| | 女子の身長(14歳) | 157.5cm(H27年度) | 文部科学省「学校保健統計調査」 |
| 文化 | 重要無形民俗文化財の件数 | 17件(H28年) | 文化庁「国宝・重要文化財等都道府県別指定件数一覧」 |
| 労働 | 70歳以上まで働ける企業割合 | 30.9%(H27年) | 厚生労働省「高齢者の雇用状況」(31人以上規模企業) |



自信を持って
オススメします。

あきた 厳選食材。

美味しい・安心・新鮮を秋田から。

秋田といえば米。豊かな自然に囲まれ、清らかな山々からの伏流水、そして、寒暖差のある気候は秋田を“お米の国”としてイメージづけます。もちろんお米は一級品。自信を持ってオススメします。

お米の他にも、豊かな自然と生産者の愛情によって育てられた美味しい野菜や果物、お肉などがたくさんあります。その美味しさを伝え、広げるため、県と生産者、農業関係者が一体となってオール秋田体制で生産・販売に取り組み、本当に美味しいものを秋田から発信していきます。



農林水産物

| | |
|---------|----|
| 米 | 2 |
| 野菜 | 4 |
| 果実 | 8 |
| 畜産物 | 10 |
| 水産物 | 12 |
| 食材マップ | 13 |
| あきたの極上品 | 14 |
| あきたの逸品 | 16 |



秋田米の魅力



秋田県は、お米の収穫量が全国3位の米どころ。きれいな水と肥沃な土壌、そして寒暖差のある気候など、お米をつくる最高の条件が揃っており、全国に自信を持って美味しいお米をお届けします。

【土】 県内を流れる3つの大きな川（米代川・雄物川・子吉川）が運んだ肥沃な土

【水】 内陸部は日本有数の豪雪地帯で、下流の水田を潤す豊富な雪解けの水

【気候】 一粒ひとつぶ美味しいお米を育む十分な日照時間と、昼夜の大きな温度差

【農家の技術】 様々な気象条件に対応できる豊富な経験に裏打ちされた確かな技術

この4つが大事なポイントです。



お客さまの様々な嗜好に お応えできる 豊富なラインナップ

あきたこまち

- 産地…全県
- 出荷時期…9月下旬～

昭和59年にデビューして以来、30年を超える現在でも、人気・知名度ともに全国トップクラスの秋田を代表するお米です。透明感・光沢・香りとも優秀でツヤツヤと輝くもち肌が特長です。

ゆめおぼこ

- 産地…仙北地域
- 出荷時期…9月下旬～

「おぼこ」は秋田弁で「乙女」という意味です。粒がきれいでふっくらした炊きあがり、冷めても硬くなりにくいのが特長です。

H27デビュー

つぶぞろい

- 産地…由利地域
- 出荷時期…10月上旬～

粒の大きさと冷めても粒がしっかりとしていることから命名。噛むほどに甘みが増すのが特長で、粘り・味・香りのバランスがとれたお米です。

H27デビュー

秋のきらめき

- 産地…鹿角地域
- 出荷時期…10月上旬～

秋田県の秋の爽やかさとお米のきらめいた様子から命名。艶やかな白さがあり、香りと粘りに優れているので、和食によく合います。

ひとめぼれ

- 産地…由利地域
- 出荷時期…10月上旬～

宮城県古川農業試験場で育成された品種で県の沿岸部を中心に作付されています。粘り・ツヤ・うまみ・甘み・香りのバランスが良いお米です。

めんこいな

- 産地…全県
- 出荷時期…9月下旬～

秋田弁で「かわいいな」を意味する「めんこいな」には、多くの人に可愛がってほしいとの願いが込められています。香りが良くさっぱりとした食感が特長です。

淡雪こまち

- 産地…鹿角地域
- 出荷時期…10月上旬～

お米に含まれるアミロースという成分の割合が低く、うるち米ともち米の中間のような性質で、モチモチとふっくら、やわらかなお米です。

秋田の顔となる 野菜たち



◎オリジナル品種で秋も旬!

えだまめ

お米が美味しいところは、土が元気だと言います。秋田の夏は、昼と夜の温度差が大きく、日中太陽の光をあびて、光合成をして得たエネルギーは、夜間気温が下がることにより消費が抑えられ、糖分として蓄えられます。その結果、「甘くて美味しいえだまめ」になります。これが、秋田県産えだまめの美味しさの秘訣です。秋田のえだまめは、青豆を中心に7月中旬から10月中旬までの約3ヶ月間連続して出荷されます。継続して美味しいえだまめをお届けするため、極早生から晩生まで、いろいろな品種を組み合わせています。

- ◎産地…県内全域
- ◎出荷時期…7月中旬～10月中旬



あきたさやか

8月下旬から収穫され、ほのかな甘みと深い旨味が特長です。

あきた香り五葉

9月上旬から収穫され、食味の良い在来種「五葉豆」を親に持ち、旨味・甘み・香りに優れています。

あきたほのか

9月中旬から収穫され、大粒で香り豊か、コクのある甘さと、濃い味わいが特長です。



あきたほのか



- ◎産地…能代市・湯沢市・大館市・にかほ市
- ◎出荷時期…7月上旬～2月下旬



ねぎ

◎秋田美人ねぎです

冷涼な気候を好むねぎは、秋田と相性がぴったり。秋冬栽培を主体に、春、夏と長期出荷しています。真冬でも、根雪前に畑から掘り出し、ハウスや畑で束ねて覆い、年明けの厳寒期に出荷します。これを地元では「困いねぎ」と呼び、柔らかく甘いねぎの代名詞になっています。





◎オール秋田とは…
 全県の生産者、JA、行政が一体となり、出荷規格や名称、パッケージ等を統一して生産・販売に取り組むこと。

◎甘みと酸味が絶妙
 昼夜の温度差が大きい秋田の気候によって、風味を増し、甘みと酸味のバランスが良い食味が特長です。

- 産地…湯沢市・横手市・鹿角市・大仙市・美郷町
- 出荷時期…6月中旬～11月上旬

トマト



◎採れたて新鮮が命!

アスパラガス



露地栽培とハウス栽培の組み合わせで、クリスマスの頃から長期出荷します。夏は穂先までグリーンの色が濃くて彩りが良く、冬は甘さと柔らかさが特長です。

- 産地…大仙市・横手市・由利本荘市
- 出荷時期…12月中旬～9月下旬



◎オリジナル品種が好評!

すいか

県南部では、戦後間もなくすいかの栽培が始まり、以来70年かけて全国有数の産地に成長しました。様々な県オリジナル品種を栽培しており、多様なニーズにお応えできます。

- 産地…横手市・湯沢市・羽後町
- 出荷時期…7月上旬～8月下旬



あきた夏丸

シャリ感・日持ちに優れ、糖度の高い大玉品種でカット用にも最適です。

あきた夏丸アカオニ

糖度が高く、種の少ない大玉すいかです。

あきた夏丸チツチェ

大玉のようにシャリ感に優れ、日持ちの良い小玉すいかです。



きゅうり

◎シャキシャキした歯ごたえ



県北鹿角市の冷涼な気候風土を生かした露地栽培と、県南地区のハウス栽培の組み合わせで長期出荷しています。寒暖差のある秋田の気候が、身の締まりの良いきゅうりを育てています。

- 産地…鹿角市・横手市・湯沢市・大仙市・美郷町
- 出荷時期…5月上旬～10月下旬

メロン

「秋田美人」と「秋田甘えんぼ」が代表品種です。「秋田美人」はネットが美しくして糖度が高く、爽やかな味わいの緑肉メロンです。

- 産地…男鹿市・三種町・大湯村
- 出荷時期…7月上旬～10月中旬



秋田甘えんぼ

「秋田甘えんぼ」シリーズは、緑肉や赤肉で糖度が高く、食味の良いアールズ系です。



ミニトマト

昼夜の温度差が大きい秋田の気候によって、風味を増し、甘みと酸味のバランスが良い食味が特長です。

- 産地…由利本荘市、にかほ市、三種町
- 出荷時期…6月中旬～10月下旬



オクラ

秋田産は身が太くてふっくらと柔らかく、青臭さもなく、粘りが強いのが特長です。

- 産地…羽後町、湯沢市
- 出荷時期…5月上旬～9月中旬

キャベツ

初夏どり・夏どりは、葉の軟らかい春系品種、秋冬どりは、葉が厚く硬めで加工・業務用に向く寒玉品種と、季節によって栽培品種が変わります。冬の雪の下に貯蔵する“雪下キャベツ”は、甘さが増し、キャベツ本来の旨みを楽しむ料理に適しています。

- 産地…三種町・由利本荘市・大仙市
- 出荷時期…6月上旬～2月中旬



いちご

夏に冷涼な山あいの地域などの気象条件を利用して、端境期にいちごを出荷しています。露地栽培のいちごは、ほど良い酸味が特長です。

- 産地…湯沢市
- 出荷時期…6月上旬～11月下旬



ほうれんそう

県南部を主体に県内全域で栽培されています。ハウス栽培で周年出荷され、緑が濃くて、葉肉が厚く、外観に優れています。冬の寒さにさらして育てる“寒締めほうれんそう”は、甘さが増しています。

- 産地…仙北市・大仙市・横手市
- 出荷時期…通年





やまのいも

にぎりこぶしのような丸いゴツゴツとした形をしており、「つくね芋」とも呼ばれ、粘り気が強く、とろろ汁にしたり、揚げ物にすると美味。また、まんじゅうなどの和菓子の材料としても使用されます。

- 産地…大館市・北秋田市
- 出荷時期…11月上旬～11月下旬



みょうが

能代市は露地栽培面積が日本一の産地です。夏場の品質が高く、8～9月は安定供給が可能です。独特の香りと食感は、夏場の薬味に欠かせない一品です。

- 産地…能代市・八峰町・三種町
- 出荷時期…7月下旬～10月上旬

スナップエンドウ

秋田の冷涼な気候を生かし、近年急速に栽培が拡大しています。甘く肉厚なさやと豆の両方を食べることができます。塩茹でや天ぷらにするとサクサクとした食感と甘みが楽しめます。

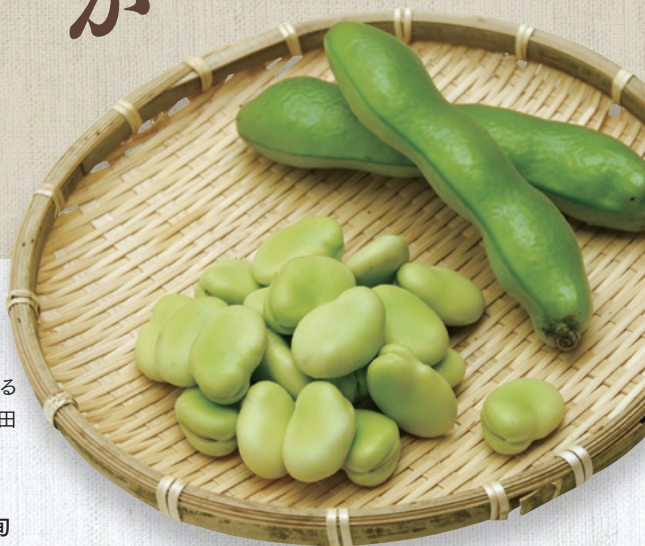
- 産地…能代市・秋田市
- 出荷時期…5月下旬～7月下旬



そらまめ

秋田は、夏の始まり頃に出荷できる遅出し産地です。「父の日」には秋田のそらまめをご賞味ください。

- 産地…大仙市
- 出荷時期…6月中旬～7月上旬



しいたけ

空調設備が整っている生産施設で、一年中安定した品質のしいたけを出荷しています。肉厚でジューシーな味わいがオススメです。

- 産地…横手市・八峰町
- 出荷時期…通年



山うど

ハウス栽培により、12～5月に収穫され、一足早く春の訪れを感じさせる一品です。世界自然遺産『白神山地』の麓で育てられた「白神山うど」は、特有の香りとほのかな苦み、シャキシャキした食感が楽しめます。

- 産地…能代市
- 出荷時期…12月中旬～5月上旬





りんご

◎寒さに育まれた極上の味

無袋栽培を基本に栽培しています。主力の「ふじ」のほか、県オリジナル品種「秋田紅あかり」などの栽培に取り組んでいます。

- 産地…横手市・鹿角市・湯沢市
- 出荷時期…9月上旬～2月下旬



ふじ

りんごの王様「ふじ」。秋田県での収穫は11月から始まります。積雪寒冷地で樹上完熟した、秋田の「ふじ」の食味は絶品。

- 産地…横手市・鹿角市・湯沢市
- 出荷時期…11月上旬～12月下旬

やたか

横手市増田町で発見された早生ふじ「やたか」は9月下旬から収穫され、いち早く「ふじ」の味をお届けします。

- 産地…横手市・湯沢市
- 出荷時期…9月下旬～10月中旬



秋田紅あかり

鮮やかな赤色に星がちりばめられたような外観で、酸味が少なく際立つ甘味が特長です。

- 産地…横手市・鹿角市・湯沢市
- 出荷時期…11月上旬～12月下旬



◎大玉で果汁が豊富な新品種に注目

なし

秋田は、日本なしの産地の中で最も北に位置する遅出し産地です。9月上旬から収穫する主力の「幸水」のほか、県オリジナル品種「秋泉」などが栽培されています。

- 産地…男鹿市・潟上市・大館市
- 出荷時期…8月下旬～10月下旬

幸水

食味が良好な秋田県の主力品種です。

- 産地…男鹿市・潟上市・大館市
- 出荷時期…9月上旬～9月中旬



秋泉

甘みの強い「新星」とみずみずしい「豊水」を掛け合わせて生まれ、大玉で甘みと果汁の多さが特長です。500g以上の果実を「このなし、アリ 秋泉」として販売しています。

- 産地…男鹿市・潟上市・大館市
- 出荷時期…9月下旬～10月中旬



◎9月に美味しい桃いかがですか

もも

9月に収穫する「川中島白桃」が主体。鹿角地域は全国のもも産地の中で最も出荷が遅く、「かづの北限」として商標登録され、自然豊かな環境の中で品質の高い果実が生産されています。

- 産地…鹿角市・横手市
- 出荷時期…7月下旬～9月下旬



川中島白桃

食味に優れた、秋田県の主力品種。9月上旬から北限のもの出荷が本格的に始まります。

- 産地…鹿角市・横手市
- 出荷時期…8月下旬～9月下旬



ぶどう

◎多彩な品種が揃っています

「キャンベル・アーリー」や「スチューベン」など中粒種が主力ですが、大粒種無核（種なし）の「巨峰」「ピオーネ」「シャインマスカット」も栽培されており、様々な品種を選べる魅力があります。横手市は「巨峰」の北限の産地として知られています。

- 産地…横手市・湯沢市
- 出荷時期…8月下旬～10月下旬



シャインマスカット

食味良好、皮ごと食べられるマスカットとして、人気急上昇。県南部を中心に作付が拡大しており、新しい産地化の動きも始まっています。

- 産地…横手市
- 出荷時期…9月下旬～12月下旬



◎濃厚な甘さと酸味のバランスが絶妙

さくらんぼ

中山間地で育てられるさくらんぼは、昼夜の温度差により、甘く色づきも良く仕上がっています。

- 産地…横手市・湯沢市
- 出荷時期…6月中旬～7月下旬

佐藤錦

甘みに富み、食味極上の主力品種です。

- 産地…横手市・湯沢市
- 出荷時期…6月中旬～7月中旬



紅秀峰

「佐藤錦」を親に持つ晩生種。食味も良く、美しい紅色が特長で「佐藤錦」に次ぐ品種です。

- 産地…横手市・湯沢市
- 出荷時期…7月上旬～7月下旬



秋田牛

◎お米で育てた絶品の旨味

平成24年に開催された、和牛のオリンピックといわれる全国和牛能力共進会において、県有種雄牛「義平福」号が全国第2位を獲得。これを追い風に、平成26年10月、オール秋田の新たな県産牛ブランドとして誕生したのが「秋田牛」です。米どころ秋田でお米を食べて育った肉の旨味をご賞味ください。



県有種雄牛
「義平福」号

【基準】

- 品種…黒毛和種
- 肉質…3等級以上
- 産地…最長飼養地が秋田県
- エサ…飼料用米を一定量給与

◎安全・安心と美味しさへのこだわり

豚

養豚は、畜産の中で最も大規模化や企業化が進んでいます。それぞれの農場では、餌はもとより、交配方法や飲料水、豚舎環境など、独自のこだわりと厳しい飼養管理基準の下で、健康で安全、美味しい豚肉生産が行われています。





◎肉の旨味と脂の深い味わい

比内地鶏

比内地鶏は、日本三大美味鶏の一つとされており、適度に歯ごたえがある赤身の肉質と、黄色を帯びた上質な風味の脂は、噛むほどに味とコクが際立ちます。

きりたんぼ鍋は、比内地鶏とこんがり焼き上げられたきりたんぼ、セリ、舞茸、ごぼう、ねぎを材料とする鍋料理です。比内地鶏を鍋に入れ煮立ったときの香り、きめ細かな脂は格別で、その肉と鶏ガラスープはきりたんぼ鍋に欠かせません。

【基準】

- 飼育方法…28日齢以降、平飼または放し飼い
- 飼育密度…1㎡当たり5羽以下
- 飼育期間…雌150日以上 雄100日以上



太陽の光がふりそそぎ、澄んだ空気ときれいな水をたたえる恵まれた自然の中で、長期間じっくりと飼育しています。



桃豚

十和田湖高原ポーク「桃豚」は、十和田湖に面した小坂町にある4つの農場で育てられ、豚特有の病原菌を持っていないSPF豚です。有用微生物を活かすバクテリアミネラルウォーターを給与しているため、抗生物質や治療用薬品をほとんど使わずに育てられています。臭みがなく、きめ細かでやわらかい肉質が特長です。



八幡平ポーク

八幡平ポークは、鹿角市の雄大な自然の中、きれいな空気とミネラル豊富な天然水で飼育されています。生まれてから出荷まで衛生管理の整った同一施設内で飼養するため、抗生物質等の薬をほとんど使わずに飼養されます。また、ハイポー豚という特定の品種のみを扱い、出荷重量を適正に管理していることから、ばらつきが少なく、ほぼ均一の肉質が特長です。



笑子豚

笑子豚（エコポー）は、食品ロスに乳酸菌を混ぜた発酵飼料を家畜に与える「リキッドフィーディング」という技術で飼育されています。環境に優しく肉質も良好であることから、この技術で飼育された豚は、ヨーロッパの高級ハムブランドでも使われ始めています。また、飼料の品質管理を徹底しているため豚が健康に育ち、脂に甘みがある肉質が特長です。



◎淡白で上品な味、秋田の県魚

ハタハタ

ハタハタは、秋田県の県魚に指定されており、知名度、漁獲量ともにトップクラスです。ウロコが無いので調理しやすく、白身は淡泊で癖のない美味しさです。11月末～12月に沿岸で漁獲される「季節ハタハタ」のメスは、お腹いっぱいにつまったブリコ(卵)の粘りと弾ける歯ごたえ・旨みが絶品です。

◎出荷時期…10月上旬～6月中旬



◎引き締まった身と上質の白子

トラフグ

秋田県沖はトラフグ産卵場の北限となっています。低温の海水にじっくりと揉まれて身が締まり、味は抜群です。産卵期になると、良質の白子をたっぷり抱えます。

◎出荷時期…5月上旬～6月下旬、10月上旬～11月下旬

アワビ

◎際立つ旨味と甘み
秋田の海藻を食べて育った天然のアワビは、一口噛むとうま味と甘みが滲み出て、熱を加えることで身は柔らかくなり甘みが一際強くなります。

◎出荷時期…7月上旬～8月下旬



イワガキ

◎山と海が育てた濃厚な旨味



イワガキは、マガキと違い夏が旬で、素潜り漁法で漁獲されます。秋田の緑豊かな山々から清らかな水が海に流れ込み、濃厚なイワガキの旨みを育てます。主に生食され、一口では食べきれない大きさが特長です。

◎出荷時期…6月上旬～8月下旬



ギバサ

◎くせになる粘りが持ち味

ギバサは、「アカモク」という海藻で、大きいものは10mにまで成長します。沿岸に自生しており、ハタハタの産卵場にもなっています。茶褐色のギバサは、熱湯に通すと鮮やかな緑色に変わり、包丁で細かく刻むと強い粘りができます。好みでショウガ等の薬味を入れ、醤油等をかけて食べるのが一般的です。加工したギバサは、冷凍され通年出荷されています。

◎出荷時期…通年

その他おすすめの地魚

マダイ…男鹿半島周辺では、伝統漁法「大謀網」でマダイを漁獲します。男鹿市では、5～6月に「鯛まつり」が行われます。

◎出荷時期…5月上旬～6月下旬

マダラ…鱈という名のとおり冬が旬。寒い季節の鍋の主役魚です。にかほ市では、タラを担いで神社に奉納する伝統行事「掛魚まつり」が行われています。

◎出荷時期…1月上旬～2月下旬

ウスメバル…アカテリと呼ばれ、表面は鮮やかな赤色。刺身・塩焼きが絶品です。

◎出荷時期…2月上旬～7月中旬

ホッコクアカエビ…甘いのでアマエビ、赤いのでアカエビとも呼ばれます。新鮮なものはしっかりとした弾力があり、時間が経つと甘味が増します。

◎出荷時期…10月上旬～7月下旬

ブリ…イナダ、アオ、ワラサ、ブリと成長により名前が変わる出世魚。秋田では、小型魚が夏から秋にかけて多く漁獲され、秋が深まるにつれ、だんだん大型になり脂ののってきます。

◎出荷時期…6月上旬～10月下旬

極...あきたの極上品

逸...あきたの逸品

能代市・三種町・八峰町・藤里町

山本地域

えだまめ ねぎ
メロン ミニトマト
キャベツ みょうが
しいたけ スナップエンドウ
山うど ハタハタ
イワガキ ギバサ
アワビ

極 秋田牛 極 比内地鶏
逸 じゅんさい



大館市・北秋田市・上小阿仁村

北秋田地域

えだまめ ねぎ
やまのいも なし

極 秋田牛 極 比内地鶏
逸 大館とんぶり

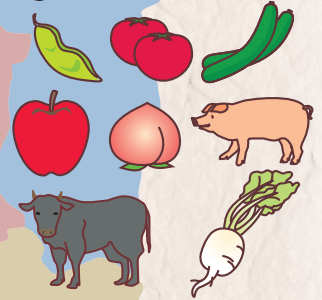


鹿角市・小坂町

鹿角地域

えだまめ トマト
きゅうり りんご
もも 豚

極 秋田紅あかり 極 秋田牛
極 かつの北限の桃
逸 松館しほり大根



秋田市・男鹿市・潟上市・五城目町
井川町・大湯村・八郎湯町

秋田地域

えだまめ メロン なし
ハタハタ イワガキ
トラフグ ギバサ

極 湖東プレミアム枝豆
極 秋泉 極 秋田牛
逸 五城目キイチゴ
逸 白神あわび茸



大仙市・仙北市・美郷町

仙北地域

えだまめ アスパラガス
トマト きゅうり
キャベツ ほうれんそう
そらまめ

極 秋田牛
逸 西明寺栗



由利本荘市・にかほ市

由利地域

えだまめ ねぎ
アスパラガス ミニトマト
キャベツ ハタハタ
イワガキ アワビ

極 秋田牛 極 比内地鶏
逸 いちじく



横手市

平鹿地域

えだまめ アスパラガス
トマト きゅうり すいか
ほうれんそう しいたけ
りんご もも
さくらんぼ ぶどう

極 ふじ 極 あきた夏丸チツチェ 極 秋田牛
逸 山内ににんじん 逸 山内いものこ



湯沢市・羽後町・東成瀬村

雄勝地域

えだまめ ねぎ
トマト きゅうり
すいか オクラ
いちご りんご
ぶどう さくらんぼ

極 紅秋光 極 あきた夏丸チツチェ
極 佐藤錦 極 秋田牛
逸 三関せり 逸 ひばり野オクラ
逸 ひろっこ





かづの北限の桃 [川中島白桃]

[産地] 鹿角市
 [出荷時期] 9月上旬～9月中旬
 [認定事業者からのPR] 味が濃くて美味しいと評判!
 味はもちろん、大きさや美しさも魅力です。
 [認定事業者](株)あきたベジフルサポート
 秋田市外旭川字待合28 TEL.018-853-7831



かづの北限の桃



秋田紅あかり

秋田紅あかり [りんご]

[産地] 鹿角市
 [出荷時期] 11月上旬～12月上旬
 [認定事業者からのPR] 「王林」と「千秋」の掛け合わせから生まれた県オリジナル品種です。酸味が少なく、濃厚な甘味がたっぷり、表面の星空のようなきれいな果点が特長です。
 [認定事業者](株)あきたベジフルサポート
 秋田市外旭川字待合28 TEL.018-853-7831

厳選された秋田の自信作。

「あきたの極上品」は糖度・サイズなどの基準を、認定事業者が販売店等と連携して定めた高規格品です。



佐藤錦

佐藤錦 [さくらんぼ]

[産地] 湯沢市三関地区
 [出荷時期] 6月中旬～7月中旬
 [認定事業者からのPR] 色づきが良く、大きいものを厳選して、専用の化粧箱に箱詰めしています。数量限定の甘くて美味しい極上の佐藤錦を是非ご賞味ください。
 [認定事業者]こまち農業協同組合
 湯沢市北荒町5-8 TEL.0183-79-2431



紅秋光

紅秋光 [りんご]

[産地] 湯沢市
 [出荷時期] 11月中旬～1月上旬
 [認定事業者からのPR] 県内で誕生した「ふじ」系の優良品種です。ミツがたっぷり入って、糖度は14度以上と甘く、濃厚な味を是非ご賞味ください。
 [認定事業者]こまち農業協同組合
 湯沢市北荒町5-8 TEL.0183-79-2431



ふじ

ふじ [りんご]

[産地] 横手市
 [出荷時期] 11月中旬～2月中旬
 [認定事業者からのPR] 横手市は県内でも有数の豪雪地帯ですが、夏場は日照量が多くて昼夜の温度差が大きく、りんごの名産地でもあります。甘味と酸味のバランスに優れたジューシーな果実が自慢で、外観や品質を厳選したものをお届けします。
 [認定事業者](株)あきたベジフルサポート
 秋田市外旭川字待合28 TEL.018-853-7831



あきた夏丸チツチェ

あきた夏丸チツチェ [小玉すいか]

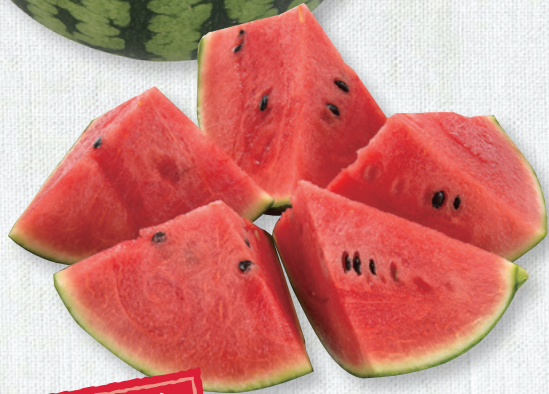
[産地] 県全域
[出荷時期] 6月下旬～8月下旬
[認定事業者からのPR] 直径20cm前後、重さ3kg前後で、他の小玉すいかよりも少し大きめの県オリジナル品種です。果肉のシャリ感と果皮近くまで楽しめる甘さが特長です。
[認定事業者](株)あきたベジフルサポート
秋田市外旭川字待合28 TEL.018-853-7831



高齢級秋田スギ

高齢級秋田スギ [木材]

[産地] 県全域の国有林
[出荷時期] 通年
[認定事業者からのPR] 高齢級秋田スギは、樹齢80年生以上の人工林から生産される丸太で、品質等の基準を満たすものです。この丸太からは、年輪の目の混んだ節の少ない高品質の製品が生産され、和室の部材などに使用されます。
[認定事業者]東北森林管理局
秋田市中通五丁目9-16 TEL.018-836-2120



秋泉

秋泉^{しゅうせん} [日本なし]

[産地] 男鹿市・湯上市
[出荷時期] 9月下旬～10月中旬
[認定事業者からのPR] 平均700gと大きい果実が特長の県オリジナル品種です。ジューシーでさわやかな甘さが際立ち、中心の“かまど”と呼ばれる部分が小さく、美味しさを余すことなく楽しめます。
[認定事業者](株)あきたベジフルサポート
秋田市外旭川字待合28 TEL.018-853-7831

比内地鶏

[産地] 県全域
[出荷時期] 通年
[認定事業者からのPR] 特定JASよりも厳しい独自基準を設け、高品質な比内地鶏の生産に励んでいます。肉の旨味と黄色を帯びた脂の深い味わいが自慢です。
〈飼育方法〉28日齢以降平飼い又は放し飼い
〈飼育密度〉1m²当たり5羽以下
〈飼育期間〉雌150日齢以上、雄100日齢以上
[認定事業者]秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会
秋田市山王四丁目1-1 TEL.018-860-1806

湖東^{ことう}プレミアム枝豆

[産地] 五城目町、井川町、八郎瀧町、湯上市
[出荷時期] 8月上旬～9月下旬
[認定事業者からのPR] 技術の高い生産者を選定し、食味が良い品種を厳選。レギュラー品とは異なる栽培基準で育てた上級の枝豆をお届けします。
[認定事業者]あきた湖東農業協同組合
南秋田郡五城目町字七倉123-2 TEL.018-855-6221

秋田牛

[産地] 県全域
[出荷時期] 通年
[認定事業者からのPR] 県内の登録農家において、米を一定量給与された、肉質3等級以上の黒毛和牛です。肉質は、“やわらかい”“旨味が強い”“脂の口溶けが良い”のが特長です。
[認定事業者]秋田牛ブランド推進協議会
秋田市山王四丁目1-1 TEL.018-860-1806



比内地鶏



湖東プレミアム枝豆



秋田牛



秋田ならではの、 オンリーワンのラインナップ!

「あきたの逸品」は、地域特有の「ここにしかない」希少な農産物です。伝統野菜や特産品として独特な食材だからこそ、調理方法や食べ方もひろがりのある品々です。

五城目キイチゴ



五城目キイチゴ

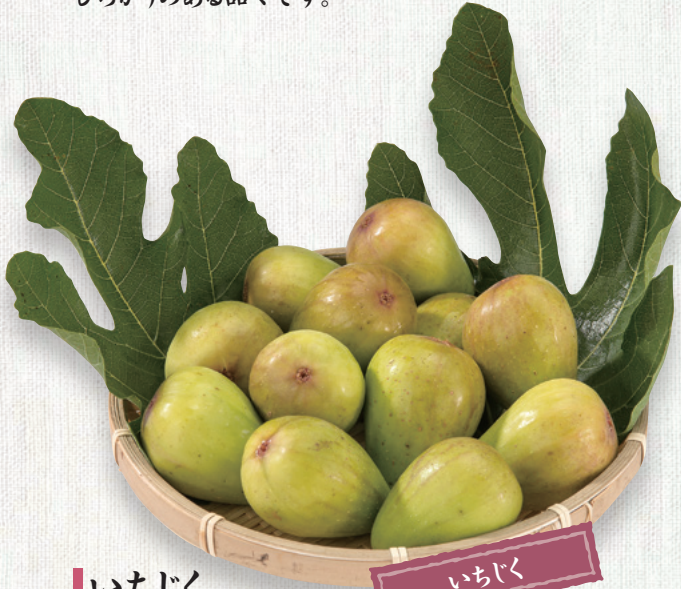
〔産地〕五城目町
 〔出荷時期〕生鮮果実：7月上旬～10月中旬
 冷凍果実：通年
 〔認定事業者からのPR〕一粒ひとつぶの生育を見極め、芳香と食味が引き立つ熟期に収穫しています。愛情たっぷりのキイチゴをお届けします。
 〔認定事業者〕五城目町キイチゴ研究会
 南秋田郡五城目町西磯ノ目一丁目1-1 TEL.018-852-5215

山内にんじん



山内にんじん

〔産地〕横手市山内地区
 〔出荷時期〕10月中旬～4月上旬
 〔認定事業者からのPR〕長さは30cmほどにもなり、内部は芯まで濃い橙色をしています。肉質はしっかりとており、甘味と香りが強いのが特長です。色鮮やかで赤みが強く、表皮が滑らかなものが美味しいにんじん選びの目安です。
 〔認定事業者〕山内になんじん生産者の会
 横手市山内土測字二瀬8-4 TEL.0182-35-2267



いちじく

いちじく

〔産地〕にかほ市
 〔出荷時期〕9月中旬～11月上旬
 〔認定事業者からのPR〕にかほ市は、「北限のいちじく産地」と呼ばれており、秋の昼と夜の大きな温度差が果実の成熟を促進します。品種は加工に適したホワイトゼノア。甘露煮などの加工品に加え、期間限定で生食用の「完熟いちじく」も出荷しています。
 〔認定事業者〕にかほ市いちじく振興会
 にかほ市金浦字花湯93-1 TEL.0184-38-4303



山内いものこ

山内いものこ [さといも]

〔産地〕横手市山内地区
 〔出荷時期〕9月上旬～11月中旬
 〔認定事業者からのPR〕山内地区特有のさといもで、まろやかな粘りが特長です。冷涼な気候による“朝露”が葉の表面を潤し、デンプンの生成を促すとされ、他産地と味が違うと言われています。
 〔認定事業者〕秋田ふるさと農業協同組合
 横手市駅前町6-22 TEL.0182-35-2630



ひろっこ

ひろっこ

〔産地〕湯沢市相川地区
 〔出荷時期〕1月中旬～3月中旬
 〔認定事業者からのPR〕ひろっこはアサツキの若芽で、雪の下から掘り出すため、綺麗な黄白色をしています。豊かな風味とシャキシャキした食感がたまらない逸品で、春の訪れを告げる野菜です。
 〔認定事業者〕こまち農業協同組合
 湯沢市北荒町5-8 TEL.0183-73-3131





みつせき 三関せり

[産地] 湯沢市三関地区
[出荷時期] 10月中旬～3月下旬
[認定事業者からのPR] 三関せりの特長は、長く伸びた白い“根っこ”です。葉はもちろん、根まで美味しく食べられ、独特の風味とシャキシャキとした食感が最高です。
[認定事業者]こまち農業協同組合
湯沢市北荒町5-8 TEL.0183-73-3131

三関せり



松館しほり大根

松館しほり大根

[産地] 鹿角市八幡平松館地区
[出荷時期] 10月下旬～4月上旬
[認定事業者からのPR] 普通の大根より短く太い“ぼっちゃり体型”で、重量感があります。かなり強い辛味を持つ一方、他の辛味大根に比べて糖度が高く、奥深い香りと味わいがあります。
[認定事業者]松館しほり大根栽培組合
鹿角市八幡平字松館28 TEL.0186-32-2303



大館とんぶり

大館とんぶり

[産地] 大館市比内地区
[出荷時期] 10月上旬～7月下旬
[認定事業者からのPR] とんぶりは、黒緑色で光沢がある小さな球形をしており、歯ざわりが似ていることから、“畑のキャビア”と呼ばれています。くせがなく淡泊な味わいで、プチプチとした食感が楽しめます。大館市比内地区の特産で、生産量は日本一です。
[認定事業者]あきた北農業協同組合
大館市根下戸新町7-22 TEL.0186-59-4588



白神あわび茸

白神あわび茸

[産地] 秋田市
[出荷時期] 通年
[認定事業者からのPR] 新しい茸づくりを模索し、約7年の歳月をかけて開発しました。菌床には白神山地の秋田杉の“オガコ”をふんだんに使用。カサの直径約10cm、重さ1個約100gと大きく肉厚。なめらかでコリコリした食感と旨味は、まるであわびのようです。
[認定事業者](株)白神カンパニー
秋田市仁井田小中島70-1 TEL.018-838-0821

西明寺栗

[産地] 仙北市西木地区
[出荷時期] 10月上旬～10月下旬
[認定事業者からのPR] 早生栗の1.5～2倍の重さがあり、大きいもので1個60g～70g以上になります。実はふっくらしていて、煮栗や焼き栗、渋皮煮、和菓子、更には栗焼酎など様々な用途で利用されています。
[認定事業者]西明寺栗生産販売事業協同組合
仙北市西木町小山田字八津249-1 TEL.0187-47-3535

西明寺栗



じゅんさい

じゅんさい

[産地] 三種町
[出荷時期] 生じゅんさい:5月上旬～8月中旬
加工品:通年
[認定事業者からのPR] 三種町は生産量日本一を誇るじゅんさいの里です。白神山地からミネラル豊富な水が沼に注ぎ込み、潤いあふれる質の高いじゅんさいを育んでいます。ツルンとした食感とのど越しは、清涼感抜群です。
[認定事業者]森岳じゅんさい加工業者組合
山本郡三種町森岳字岩瀬188-2 TEL.0185-83-3010



ひばり野オクラ

ひばり野オクラ

[産地] 羽後町ひばり野地区
[出荷時期] 5月下旬～8月中旬
[認定事業者からのPR] ひばり野地区で育てられるオクラは、実が太くてふっくらと軟らかく、青臭さもなくてよく粘るのが特長です。この味を覚えてしまった秋田の人々は、他産地のオクラの味には、なかなか馴染めないとされています。
[認定事業者]JAうご新成園芸組合
雄勝郡羽後町足田字泉田45-1 TEL.0183-62-5827

あきた食材カレンダー

| 品目 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 |
|-----------------|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|
| 米 米 | | | | | | | | | | | | |
| えだまめ | | | | | | | | | | | | |
| ねぎ | | | | | | | | | | | | |
| アスパラガス | | | | | | | | | | | | |
| トマト | | | | | | | | | | | | |
| きゅうり | | | | | | | | | | | | |
| すいか | | | | | | | | | | | | |
| メロン | | | | | | | | | | | | |
| ミニトマト | | | | | | | | | | | | |
| 野菜 オクラ | | | | | | | | | | | | |
| いちご | | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | | | | | | | | | | | | |
| ほうれんそう | | | | | | | | | | | | |
| みょうが | | | | | | | | | | | | |
| やまのいも | | | | | | | | | | | | |
| スナップエンドウ | | | | | | | | | | | | |
| そらまめ | | | | | | | | | | | | |
| 山うど | | | | | | | | | | | | |
| しいたけ | | | | | | | | | | | | |
| 果実 りんご | | | | | | | | | | | | |
| なし | | | | | | | | | | | | |
| もも | | | | | | | | | | | | |
| ぶどう | | | | | | | | | | | | |
| さくらんぼ | | | | | | | | | | | | |
| 水産物 ハタハタ | | | | | | | | | | | | |
| イワガキ | | | | | | | | | | | | |
| トラフグ | | | | | | | | | | | | |
| ギバサ | | | | | | | | | | | | |
| アワビ | | | | | | | | | | | | |
| マダイ | | | | | | | | | | | | |
| マダラ | | | | | | | | | | | | |
| ウスメバル | | | | | | | | | | | | |
| ホッコクアカエビ | | | | | | | | | | | | |
| ブリ | | | | | | | | | | | | |

【秋田の特産品インターネット専用ショッピングモール】

「マルシェアキタノ」

URL:<http://umaimono.akita-kenmin.jp/>



【お問合せ】

秋田県農林水産部 農業経済課販売戦略室

〒010-8570 秋田県秋田市山王四丁目1-1
TEL.018-860-1771 FAX.018-860-3806 Email. Hanbai@pref.akita.lg.jp

秋田県東京事務所

〒102-0093 東京都千代田区平河町二丁目6-3 都道府県会館7階
TEL.03-5212-9115 FAX.03-5212-9116 Email. tokyo@pref.akita.lg.jp