



青森県の野菜王国 六戸町

# ベジタランドろくのへ



六戸町  
ROKUNOHE MACHI

六戸町は、青森県の東南部、はるか彼方に八甲田山を臨み、奥入瀬流域に位置する、肥沃で広大な田畑、あふれる木々の緑に囲まれた穏やかな里。比較的温暖で青森県内でも積雪量は少ないものの、ヤマセ（冷たく湿った北東風）が吹く、農産物にとっては厳しい土地。そんな北の大地で、確かな技術により栽培された、美味しさ溢れる高品質な野菜を、是非貴方に食べて欲しい。

お問い合わせ先

六戸ブランド研究会

青森県上北郡六戸町大字犬落瀬字前谷地60（六戸町 産業課内）

☎ 0176-55-3111(代) ☎ 0176-55-4619



© 2018 六戸ブランド研究会

# ろくのへやさい

.....



## にんにく

GARLIC

実物大



**主** 力品種であるホワイト6片種の改良品種「白玉王」は、雪のように白く一片一片がふっくらと大きいのが特徴で、高い糖度を誇ります。

秋に植え付けを行ったにんにくは、厳しい気候条件のなか栄養をたっぷりと蓄えて冬を過ごします。雪の下でじっと春を待ったにんにくは初夏に収穫、乾燥後冷蔵庫で保管され、1年を通じて安定して出荷されています。大きいものでは、成人男性の握りこぶし大にもなり、直径7cm以上、重さ130g以上が「大玉にんにく」として流通しています。



## ながいも

NAGAIMO

**強** い粘りと旨味をもち、アクの少なさや、シャキシャキとした食感、きめの細やかさなど多くの特徴を持っています。

品種も豊富で、在来種「ガンクミジカ」に由来する一般的なながいものほか、濃厚な味と通常のながいもの2倍以上の粘りが自慢の「ネバリスター」、煮くずれしにくくカレーや肉じゃが、炒め物にも最適な「トロフィー」など、用途に応じて使い分けることができます。

秋と春に収穫しますが、特に冬の間、畑の土の中で熟成した春掘りながいもは、さらに旨みが濃厚で抜群の美味しさです。



## ごぼう

GOBO

**香** りや風味がよく、繊維がほどよく締まっているので、シャキシャキとした食感が特徴です。太さが均一でまっすぐなものが多いのは、品質の良さの証。日本一の出荷量を誇る青森県の中でも、当地域は作付面積が最も多く、市場から高い評価を得ています。



## にんじん

CARROT

**柔** らかくて甘みがあり、保存性の高さにも定評があります。「濃紅色で中心まできれいに着色する・抜群の揃い」といった評価を得ており、従来の生食からジュースまで幅広い用途と食味の良さが特徴となっています。



## だいこん

DAIKON

**涼** しい気候を利用した6月から10月までの生産が盛んです。

太くてずっしりと重さがあり、切り口の断面のきめが細かく、みずみずしいことから品質の良さがわかります。

