

浅虫温泉は“美人の湯” 有効利用で地域を元気に

【組合名】
浅虫温泉事業協同組合
(青森市)

当組合の概要

組合員184名の当組合(佐々木眞理事長)は、平成28年10月に創立50周年を迎えました。顧みますと、浅虫では、昭和30年代から温泉の過剰採取が進み、温泉の湧出量や温度が低下するなど、温泉枯渇の危機を招いていました。このような事態を受け、地元の源泉所有者は、百数十ヶ所の温泉を統合し、昭和41年10月、当組合を設立したのです。

当組合は、創立以降、温泉の集中管理を行ってきました。現在、6~7ヶ所の源泉から、平均72度の温泉を月28,000㎡、年間約340,000㎡汲み上げ、パイプラインで地域のホテル、旅館や一般家庭など約360軒へ供給し、受給者から温泉使用料を徴収しています。

特産の紹介と開発の経緯

浅虫温泉の温泉(浴用)と温泉たまご場

浅虫温泉は、平安末期(1180年頃)に発見されたPH8.35の弱アルカリ性の温泉で、泉質名は「ナトリウム・カルシウム-硫酸塩・塩化物泉」です。しかし、陰イオンの主成分(ミリバル%)が最大のもの)で区分する大分類では「硫酸塩泉」に属し、主な効能(浴用)は、切り傷、冷え性、うつ状態、皮膚乾燥症などです。

浅虫温泉が属する硫酸塩泉は、昔から炭酸水素塩泉、硫黄泉と並び「三大美人泉質」と呼ばれていて、乾燥、カサカサなどが気になる肌に潤いを補給する作用があります。また、弱アルカリまたはアルカリ性の場合、皮膚の表面で石鹸が合成されるため、皮膚表面や毛嚢などを絶えず石鹸で洗浄する作用が加わり、美肌効果がより増すとされています。さらに浅虫温泉は、「日本三大美人の湯」のひとつである湯の川温

泉(島根県)と、泉質名でも弱アルカリ性という点でも一致。本当の美人の湯と言えるでしょう。

「飲泉所」と「温泉たまご場」は、平成20年に東北新幹線開通に向けて開設しました。浅虫温泉は、続けて飲用することによって、慢性便秘、肥満症、糖尿病、痛風などへの効果が期待できます。

今後の事業展開について

「飲泉所」と「温泉たまご場」は、今では浅虫の人気スポット。いつも多くの観光客や市民でにぎわっています。また、「温泉の入浴外利用」については、組合員が浅虫地域外に家庭に温泉を宅配する事業、温泉水のミネラルウォーター事業、ホテル、旅館などでの融雪利用及びサービ

ス付高齢者施設での暖房利用の事例が見られました。

今後は、温泉の保護と温泉の安定供給のほか、温泉の融雪利用や温泉暖房などの入浴外利用の一層の促進に努めるとともに、浅虫温泉の美肌効果などをPRし、誘客向上に寄与していきます。



浅虫温泉事業協同組合

所在地 青森市浅虫内野6-1
TEL 017(752)2622
代表理事 佐々木 眞
組合員数 184名

青森の味噌、醤油を 安心・安全にお届け

【組合名】
青森県醸造食品工業協同組合
(青森市)

当組合の概要

同組合は、昭和25年1月28日、「青森県味噌醤油工業協同組合」という名称のもと、県内の味噌醤油製造業者の団体として設立されました。その後、昭和62年に現在の名称に変更し、事業を展開しています。

主な事業内容として、関連団体「青森県味噌醤油技術会」との共催による「青森県味噌醤油鑑評会」や技術研修会、先進企業見学会などの開催のほか、原料の共同購入やJAS関係業務、組合通信の発行などを行っています。また、上部団体である「日本醤油協会」主催のしょうゆ食育プロジェクト「しょうゆもの知り博士の出前授業」では、県内の小学校へ博士を派遣し体験型の授業を行っており、ご好評をいただいております。

特産品の紹介と開発の経緯

ほたて醤油 500ml・180ml

「ほたて醤油」は、自然の栄養分を豊富に蓄えた陸奥湾育ちのほたてを、カネショウ独自の技術で発酵させてできるほたてのお醤油「ほたて貝醤」をベースにした、だし醤油です。カネショウでは、りんごを中心に地場食材を原材料とした商品を多く手がけておりますが、水産物を原料とした商品は「ほたて醤油」のみです。生ほたてが取れる時期でないことと仕込むことができず、不漁などに悩まされることもありますが、平成19年6月に発売して以来、青森県ならではのオンリーワンの商品づくりをモットーとする当社にとって、大事な柱となる商品に成長しております。

ほたての旨みをしっかりと凝縮し、豊かな味わいと香りを放つ「ほたて貝醤」に、カツオ・昆布・椎茸の旨みを加えバランスよく仕上げ完成した

青森県醸造食品工業協同組合

所在地 青森市新町2-5-5
TEL 017(734)3341
代表理事 櫛引利貞
組合員数 16名

「ほたて醤油」。料理の隠し味やかけ醤油として、重宝する調味料です。

ほたて味噌 180g

青森県にこだわった商品づくりを考えると、特産品のひとつとしてほたてがあります。「ほたて味噌」は、当社のこだわりの味噌と、青森県陸奥湾産のほたての貝柱のみを使ってつくった加工味噌です。

温かいごはんにもそのままのせて、また、田楽用の味噌として。オリーブオイルやマヨネーズとあえてサラダのドレッシングとしてもお使いいただけます。青森県推奨観光土産品として推奨されております。



ほたて醤油



今後の事業展開について

新たな「食品表示法」が施行され、また、原料原産地表示の義務化やHACCP(ハサップ)義務化など、食品業界の制度はめまぐるしく変わっていきます。すべての加工食品が対象となることから、企業への影響は大きいと思われま。組合員が混乱することのないよう、制度の周知に向けて、「全国味噌工業協同組合連合会」、「全国醤油工業協同組合連合会」と連携して研修会の開催を行い、地域の安全・安心な食品を消費者の皆様へお届けできるよう努めます。

また、組合員の技術研鑽とレベルアップを目的とした「青森県味噌醤油鑑評会」や、それともなう勉強会を開催し、親睦や研修のための先進企業見学会を継続して開催していきます。



ほたて味噌

【紹介した特産品のお問い合わせ先】

■ほたて醤油/カネショウ株式会社

平川市日沼富田30-12 尾上工場 TEL 0172(57)2121 URL <http://www.ringosu.com>

■ほたて味噌/津軽味噌醤油株式会社

南津軽郡大鰐町湯野川原56 TEL 0120(070)141 URL <http://www.maru7.jp>