

# 畑と田んぼのいっぴん



青森県地域特産品ガイドブック【いっぴん】

## 県産原料を活用した 「あおり正直村」ブランドを確立

**【組合名】  
青森県農産品加工協同組合  
(青森市)**

### 当組合の概要

今日、消費者の“食”に対する意識は、安心・安全が当然のものとなっています。また、「地産地消」「フードマイレージ」「スローフード」「身土不二」など、考え方も活動の大小もさまざまではあるものの、食の域内循環やエコロジーを大切にす運動の拡がりにより、「地場産のものを食べよう」という意識が以前より浸透してきています。

このような流れを受け、平成21年1月、「青森県産農産品の加工を考える会」を組織。「日配で地産地消」をコンセプトに、県産原料を用いた日配品の共同販売について検討を重ねました。さらに、この取り組みを母体として、県内の農業者、商工業者との連携を進め、県産原料を用いた商品の開発や県産原料を用いた食事の提案、食育啓発等を目的に、平成21年5月29日、「青森県農産品加工協同組合」を設立。以来、「あおり正直村」ブランドとして、組合員が製造する、青森県産原料を活用した商品の共同販売事業を行っております。

### 特産品の紹介と開発の経緯

#### あおり正直村 つぶ納豆、ひきわり納豆

明治38年、沢村真博士が納豆菌の分離に成功したことや、納豆菌を純粋培養する研究が大学などで進むなか、当時納豆菌研究の権威であった半沢洵教授が、より衛生的で文化的食品とするために、経木(きょうぎ)や折箱を容器とする納豆づくりを提唱しました。これに注目、開発を開始した「かくた武田」は、性質が安定的かつ実用的な培養納豆菌が無いなかでの数年の苦心の末、村松舜祐博士の知遇を得て、実用的な納豆培養菌の純粋培養に成功しました。その後昭和31年には、2代目武田信太郎が、全国で



初めて「生大豆」を砕いて作った「挽き割り納豆製法」を完成させています。

以来当社では、納豆製造が発酵補助剤やグルタミン酸ナトリウムを使用する流れのなかにおいても、食品添加物を一切使用することなく、よい納豆の条件を〈アメ色〉(適度の歯ごたえ)〈強い糸引き〉とし、武骨な納豆と呼ばれながらも、本物の納豆を目指したものづくりを続けております。

「あおり正直村」との出会いが平成21年。それまで安定供給や品質の面から一時北海道産としていた大豆を、この年から青森県産に戻し、青森にこだわった「青森納豆」を進化させています。つぶ納豆は「食の3重丸」2018年認定製品。また、ひきわり納豆は、TBS系「マツコの知らない世界」にて、「スーパーで買える最強のひきわり納豆」として紹介されています。

#### あおり正直村 飲むヨーグルト

新郷村では、昭和18年に農家5人が酪農組合を立ち上げ、バター製造などに着手。青森県酪農史には、「これが本県での農民による牛乳生産から製造までを手掛けた酪農の誕生であり、出発であった」と記されています。その後近隣の町村にも牛乳の購入が広がり、村内には昭和31年に当時の雪印乳業の工場が操業を始め、一大酪農地帯となりました。

しかし、乳価の低迷などから牛乳から肉用牛への切り替えが始まり、村のシンボルとなっていた工場も昭和53年に撤退し、村の酪農は次第に下火となります。そのような状況から、酪農発祥の地の再興のためフラッグシップたる商品の開発を目指し、平成7年、当社の角岸秀伸、田沢匡輝は、新郷村の朝搾りたての新鮮な牛乳100%を使用した「飲むヨーグルト」を開発



青森県地域特産品ガイドブック【いっぴん】

するため、培養器のある雪深い間木ノ平工場にこもります。

2人は、工場に寝泊まりしながら理想の味を追求しました。菌の発酵を制御できないため試行錯誤の連続で、工程を体系化してマニュアル化することができない苦労の末、翌年、1ccあたり約10億個の乳酸菌でなめらかな舌触りと深いコク、さわやかな酸味を特徴とする「飲むヨーグルト」を、安定剤や香料などの添加物を一切用いることなく、完成にこぎつけました。新郷村間木ノ平工場の技師が、機械に頼らず、己の舌と経験を生かして育て上げた、自慢の味です。

### 今後の事業展開について

青森県農産品加工協同組合【あおり正直村】では、「正直村納豆」や「飲むヨーグルト」により、青森県内を中心に広く販路を拡げさせていただきました。この結果、「青森県産品」を活用した食品ブランドとして、一定の認識を得ることができました。

そして現在、まだ広く販路を持たない企業や創業したての食品製造業に、開発や販路開拓のサポートを行っております。

毎月、県内の食品製造業の経営者が集まる定例会として、「正直村会議」を「青森県中小企業団体中央会」で開催しております。ここ最近では、英語塾の先生が作った「青い森の天然青色りんごジャム」(企業組合JT&Associates)につきまして、開発時期から初期販路の展開まで支え、win-winの関係を構築するに至っております。

今後も、組合員と組合が一丸となった青森県産原料を用いた食品の開発と販路開拓を続け、青森県に残る取り組みを目指して参りたいと考えております。

### 青森県農産品加工協同組合

所在地 青森市青柳1-6-6  
TEL 017(718)7771  
代表理事 武田充浩  
組合員数 15社

### 【紹介した特産品のお問い合わせ先】

■あおり正直村 つぶ納豆、ひきわり納豆/有限会社 かくた武田

青森市千刈1丁目21-5 TEL 017(781)8088 URL <http://syojikimura.com/takeda.html>

■あおり正直村 飲むヨーグルト/一般財団法人 新郷村ふるさと活性化公社

三戸郡新郷村大字戸来宇雨池11-2 TEL 0178(78)2511 URL <http://www.marumarushingo.com>