

美容と健康に優れたハトムギ、安全・安心な商品作りを目指す

【組合名】
企業組合中里はとむぎ工房
(中泊町)

当組合の概要

当組合では主に、ハトムギの加工・販売しており、商品は、中泊町特産品直売所「ピュア」にてお買い求めいただけます。

ハトムギは昔からイボ取りの妙薬として重宝されてきた穀物で、肌を美しく整える効能や、新陳代謝を促進する働きもあるとされています。

当組合で使用するハトムギは、中泊町(旧中里村)で栽培された国内固有の在来種「中里在来」。栽培から加工まで自社内で行なっていますので、安全・安心でお客様からお年寄りまで美容と健康のためにご利用いただけます。

特産品の紹介と開発の経緯

はとむぎかりんとう

ハトムギのふるさどで生まれた、手作りのお菓子。甘さ控えめな素朴な味で、お客様からお年寄りまでお楽しみいただけます。美容と健康に、ぜひお試しください。



はとむぎかりんとう

遠赤外線焙煎はとむぎ粉

外側の硬い殻を除いたハトムギを遠赤外線焙煎し、粉末状にしました。牛乳やヨーグルト、豆乳、甘酒、コーヒー、ココアなどに混ぜてお試しください。きな粉感覚でそのまま美味しくご利用いただけます。



遠赤外線焙煎はとむぎ粉

今後の事業展開について

ハトムギは美容食・健康食としてご利用いただける食材です。今後は、幅広い年齢層の方にも着目していただけるよう、新たな商品の開発や販売促進に努め、ハトムギの素晴らしさを広く周知していけるよう活動していきたいと考えております。

企業組合中里はとむぎ工房

所在地 北津軽郡中泊町大字福浦字浦島32
 TEL 0173(57)4735
 代表理事 塚本 弘
 組合員数 5名

【紹介した特産品のお問い合わせ先】

企業組合中里はとむぎ工房
 同左

青森の黒にんにくを世界へ世界黒にんにくサミット開催

【組合名】
協同組合青森県黒にんにく協会
(おいらせ町)

当組合の概要

2006年3月、弘前大学医学部佐々木甚一教授の行った動物試験で、黒にんにくに抗がん作用があることが明らかとなり、急速に黒にんにく市場が形成されました。

当組合は、この新市場形成に伴い、「青森の黒にんにく」としてのブランド化推進のため、佐々木教授を招聘し、県中小企業団体中央会が主催したセミナーに集った県内製造業者により組織化したものです。

以来、県産業技術センター農産物加工研究所と連携し、機能性成分含量の規格化や第三者による認証制度を発足させ、2015年7月には地域団体商標「青森の黒にんにく」(登録第5777236号)として地域ブランドの一つに認定されました。

「青森の黒にんにく」が世界25か国へ展開したこともあり、2016年からは、世界黒にんにくサミットを開催し、日ルクセンブルク首脳会談の担当シェフ Renato Favaro氏の招聘や毎年明らかとなる黒にんにくの機能性について研究者の方々から発表戴くなど、世界への黒にんにくの発信にも寄与しています。

特産品の紹介と開発の経緯

ハローキティ&フデばあさんの親孝行黒にんにく

農業、青果卸に始まった(有)柏崎青果は、1993年より特産物ニンニク、長芋、ごぼう、大根を活用した6次産業化を進め、1995年からは輸出にも取り組んで参りました。

「裾物野菜に命を吹き込む」をコンセプトに各種商品開発を進める中、独自の糖度向上技術を用いた高温熟成により、2006年機能性豊かな「おいらせ黒にんにく」の開発に成功。



ハローキティ&フデばあさんの親孝行黒にんにく



田子の黒

2009年のスイスの「グローブス」、スペインの「エルブジ」を皮切りに「JAPANESE AOMORI BLACK Garlic」の名称で世界進出を進め、2013年には全米400店を突破、20カ国進出を果たすなど「青森の黒にんにく」の中で最も海外に進出しているアイテムです。

その「フデばあさんの親孝行黒にんにく」が、サンリオのキャラクター「ハローキティ」とコラボレーションした驚きの限定オリジナルパッケージです。

田子の黒

「田子の黒」は、にんにくの生産日本一の青森県田子町から生まれた「黒にんにく」です。にんにくの里、田子町産にんにくのみを使用しております。

生にんにくを加熱・熟成させ、添加物などは一切使用せず、にんにくの持つ熟成の力だけで出来る熟成「黒にんにく」。およそ30日の時間をかけ熟成させる事により、にんにく独自の臭いを和らげ、大変食べやすく仕上げました。

熟成工程を経た黒にんにくは、にんにくの持つ機能(体を老化させる活性酸素を取り除く効果、疲労回復、脂肪燃焼効果のある各アミノ酸が多いなど)が飛躍的に高まり、特有の臭いもほとんど無くなり、胃にも優しいのです。

ドイツのフォルクスワーゲンのアウトシュタットに隣接するホテルリッツカールトンのレストラン「AQUA」でも「田子の黒」を使用した料理を楽しむことができます。

今後の事業展開について

紹介2品の企業の他、「青森の黒にんにく」は、十和田市の青森第一食糧(有)、田子町の(株)岡崎屋、(株)たから、八戸市の(株)スパン・ライフ、田舎館村の(有)ケイエス青果、上北郡東部一帯のJAゆうき青森、藤崎町の(有)奈良岡ファームで構成され、この9社が一丸となって世界黒にんにくサミットを毎年開催することで、世界発信を続けています。

世界黒にんにくサミットでは、佐々木甚一医学博士の抗がん作用の他、東北医科薬科大学薬学部佐々木健郎教授により老化防止効果が新たに公表されるなど黒にんにくを科学すること、イタリアのセルジオ・マリア・トゥートニコシェフとトランスイート四季島の総料理長岩崎均氏による日伊の料理の饗宴など海外や全国から集まる方々を楽しませるイベントとしても毎年規模が拡大しています。今後もこのサミットの開催を基軸として「青森の黒にんにく」の世界展開を継続していきたいと考えています。

協同組合青森県黒にんにく協会

所在地 上北郡おいらせ町木崎158
 TEL 0178(56)5317
 代表理事 柏崎 進一
 組合員数 9社

【紹介した特産品のお問い合わせ先】

■ハローキティ&フデばあさんの親孝行黒にんにく/有限会社柏崎青果
 上北郡おいらせ町木崎158 TEL 0178(56)5030 URL <https://www.aomori96229.jp>

■田子の黒/株式会社TAKKO商事
 三戸郡田子町大字田子字田子4-10 TEL 0120(32)4635 URL <http://www.takko-shoji.jp>