



「PICK UP!」

紹介した生産者の商品が買える店



商品の入荷状況は時期や店舗によって異なりますので、詳細については各店舗へお問い合わせください。

	店舗名	電話番号	所在地	営業時間	定休日	買える商品
直売所	直売センターいぶきの里	☎018-874-8327	秋田市上北手猿田字宙代沢 261-1	9:30~17:30	8/13の午後~8/16 12/31~1/4	久左エ門 (葉物野菜) 岩波農場 (太平山ポーク)
	ファーマーズマーケット彩葉館	☎018-868-1176	秋田市泉馬場 13-10	冬季 9:30~17:00 夏季 9:00~17:30	8/14・1/1~1/4	岩波農場 (太平山ポーク)
小売店	たまごの樹 河辺店	☎018-882-3015	秋田市河辺北野田高屋黒沼下堤下 108-3	10:00~18:00 (水曜~17:00)	無休	瀧田養鶏場 (卵)
	ナイス 土崎店	☎018-857-5211	秋田市土崎港中央四丁目 5-35	9:30~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	ナイス 外旭川店	☎018-868-2611	秋田市外旭川字三後田 67	9:00~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	ナイス 八橋店	☎018-865-2211	秋田市八橋田五郎一丁目 1-7	9:30~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	ナイス 割山店	☎018-865-6911	秋田市新屋豊町 3-55	9:30~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	ナイス 山手台店	☎018-892-7112	秋田市山手台一丁目 1-5	9:30~22:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	ナイス 仁井田店	☎018-835-3111	秋田市仁井田緑町 2-8	9:30~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	ナイス 仁井田南店	☎018-826-1811	秋田市仁井田本町五丁目 6-6	9:30~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	ナイス 新屋店	☎018-828-6911	秋田市新屋比内町 17-3	9:30~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	イオンスタイル 茨島店	☎018-896-5211	秋田市茨島四丁目 3-18	24時間	無休	久左エ門 (葉物野菜)
	NEED THE PLACE	☎018-827-6500	秋田市南通亀の町 4-15	月~土曜 10:00~19:00 日・祝 10:00~18:00	年末年始	久左エ門 (葉物野菜)
	スーパーセンター アマノ 御所野店	☎018-892-7333	秋田市御所野堤台一丁目 5-1	9:00~21:00	無休	久左エ門 (葉物野菜)

※秋田市内で購入できる店を抜粋

COLUMN



肉質が緻密で硬く、保存性に優れている「仁井田大根」。他の大根にはない歯切れの良さ強い風味が楽しめます。

現代によみがえる伝統野菜

秋田市仁井田に伝わる伝統野菜「仁井田大根」。一般的な青首大根とは異なり、地中深くに細く長い根を伸ばすのが特長です。生産者の減少から幻の野菜となった今、仁井田地区を拠点に活動する「水土里の野菜倶楽部」では、将来的に秋田市内での流通を視野にいたした仁井田大根の栽培に力を入れています。

DETA

水土里の野菜倶楽部 TEL 018-888-2745

秋田市からのお知らせ

秋田市地産地消 推進キャンペーン状況のご報告

2020年10月1日(木)~2021年2月28日(日)の期間で実施している「秋田市地産地消推進キャンペーン #あきた市産発見 買って、食べて、のっけて当てよう!」は、12月1日(木)の第1回抽選までに約330通の応募がありました。市では今後も、SNSなどでPRや情報発信を実施します。キャンペーンをさらに盛り上げるため、引き続き、資材の設置や周知等へのご協力をお願いいたします。

キャンペーン資材をご活用ください!

今回のキャンペーンでは、お客様にSNSで情報を拡散してもらうことにより推進店の認知度アップを目指しています。PRの一助としてチラシをお役立てください。

〈ご利用方法の一例〉

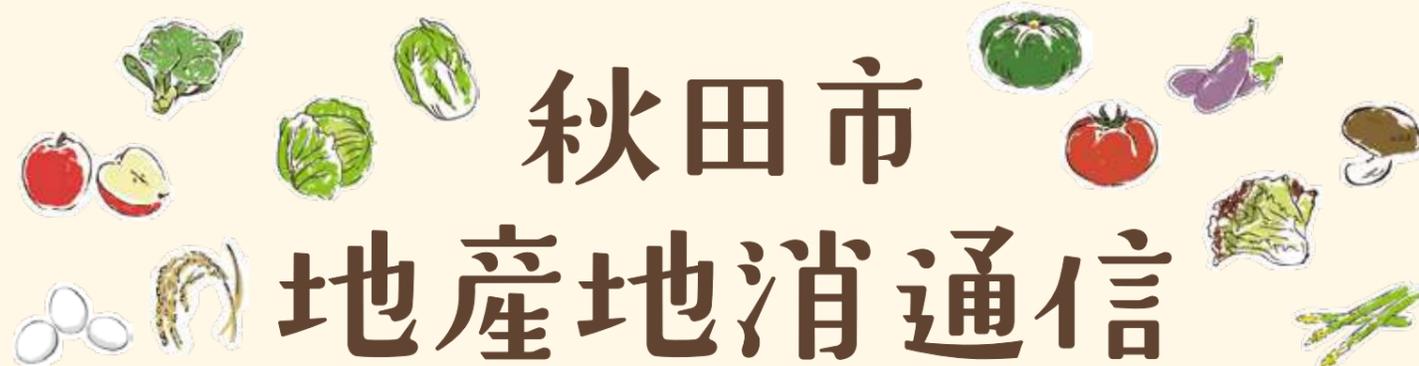
- ご注文の際にお渡しし、推進店であることをPRする。(飲食店など)
- 本市産コーナー等の前に設置して、地元産品をアピールする。(小売店など)

一例を挙げましたが、店舗独自の活用方法の参考にいただければと思います。なお、チラシの追加配布を希望する場合は、(株)サキガケアドバまでご連絡ください。

【お問い合わせ】

●株式会社サキガケアドバ
担当 梅津、相田 TEL 018-888-3311

●秋田市産業振興部産業企画課 6次産業・販売戦略担当 伊藤(展)
担当 梅津、相田 TEL 018-888-5724 e-mail: farmers-party@city.akita.akita.jp



秋田市 地産地消通信

冬こそ! 秋田市産!

水耕菜園 久左エ門
鈴木久春さん

2021
-冬号-
Vol.03



農家のパーティ

Creative Farmers of Aki in Akita City

秋田市の農家のおいしい挑戦。

秋田市

冬におすすめ！ PICK UP！

秋田市産食材特集



買えるお店の詳細は裏面をチェック！

「秋田市産食材って冬場はほとんど無いんだよな…」そんなふうに思いませんか？
今回は寒い冬にこそ使って欲しい、おすすめの秋田市産食材と生産者の皆さんをご紹介します！



1 大人の腰ほどの高さにある水槽の上には、冬でも青々と茂る葉物野菜がびっしり。水耕栽培で育てた野菜は、土で育てるものよりも新鮮な状態が長持ちします。
2 雑草や虫に生育を邪魔されないため、野菜本来の栄養価を引き出せるのも水耕栽培のメリット。 3 鈴木さんの育てた野菜はリーフレタスなどのサラダ用野菜を詰め合わせたお得なミックスセットとして秋州市内の直売所などを中心に販売されています。

水耕栽培の朝採れ野菜をお届け！

秋田市豊岩にある農場、水耕菜園 久左工門(きゅうざえもん)では水耕栽培を中心とした葉物野菜の生産を行っています。代表を務める鈴木久春さんは、10年程前、勤めていた企業を早期退職し、水耕栽培の設備を導入した農産物の生産に着手しました。「水耕栽培は、水で植物を育てる比較的新しい栽培方法です。土を使わないため、一般的な農作業よりも体への負担が少ないと言われています。これなら退職後も長く農業が続けられると思い、水耕栽培に挑戦することに決めました」と、鈴木さん。100坪程のビニールハウスの中ではリーフレタスやサンチュなどが1年を通して生産されており、秋州市内を中心に出荷されています。

秋州市内でこれほどの規模で水耕栽培に取り組んでいる農家

は少ないそうです。鈴木さんは、水耕栽培で育てた野菜の特長についてこう話します。「水の管理を怠らないことがおいしい野菜づくりのコツです。水は常にきれいなものを循環させるようにしています。また、ハウス栽培なので、1年を通して一定の品質を保てるよう夏場の高温や冬場の日照不足などにも気をつけていますね。一方で土を使わないため、虫がつかず、雑草も生えないことが水耕栽培の大きなメリットです。除草剤や防虫剤などの薬や肥料を使わずに済むため、うちの野菜は摘み取って洗わずに食べられるくらい安心安全。ぜひ飲食店さんで使っていただきたいですね。鈴木さん自慢の葉物野菜、ぜひサラダにご使用ください！

買えるお店

直売センターいぶきの里、秋州市内のナイス、スーパーセンターアマノ御所野店、イオンスタイル茨島店、NEED THE PLACE

DETA 水耕菜園 久左工門(きゅうざえもん)

秋田市豊岩豊巻字中島84
☎ 018-828-2085



1 寒さで栄養や甘みがぎゅっと凝縮されるため、冬の卵は特におすすめ。同社が運営する直売所「たまごの樹」では、24時間以内に出荷された新鮮な卵が購入できます。
2 飲食店でのご利用については、店舗へお問い合わせください(裏面店舗情報をご確認ください)。

国産品種にこだわった新鮮な卵を楽しんで

瀧田養鶏場では希少な純国産品種「もみじ」と「さくら」の卵の生産、販売を行っています。瀧田養鶏場の卵は、卵独特の臭みが少ないため、苦手な人も食べやすいと評判です。

卵のおいしさの秘密はエサにある、そう話すのは、代表の瀧田稔さん。「卵の味は、親鶏に与えるエサで大きく変化します。鶏が丈夫で健康に育つよう、ニンニクやヨモギ、海藻など、天然の植物や、ミネラルが豊富な飼料を中心にブレンドしています」と、卵の生産への独自のこだわりを教えてくださいました。国産の品種の鶏は生育に手間がかかるうえ、外国産品種に比べて卵を生む数もそれほど多くありません。だからこそ卵のおいしさは格別！ 鮮度バツグンのぶるぶる秋田市産卵、ぜひお試しあれ。

買えるお店

たまごの樹河辺店など

DETA (有) 瀧田養鶏場

秋田市河辺大張野字道の下72
☎ 018-882-3113

父から受け継がれる自慢の太平山ポーク！

実家である岩波農場を継ぐため、2020年3月に秋田に戻った岩波成人さん。創業者でもある父・重勝さんのもと、養豚について学んでいます。

岩波農場の自慢はなんといっても、重勝さんが15年の歳月をかけて品種改良を行った太平山ポーク。薬品の使用をなるべく抑え、自然に近い環境で育てることが岩波農場のこだわりです。農場でのびのびと育った太平山ポークは、臭みが少なく、脂身の口当たりがまるやかで食べ飽きないと評判です。岩波さんにおすすめの食べ方を尋ねると「脂身がしっかりとありますが、口当たりがくどくなく、さっぱり食べられるのが太平山ポークの特長です。素材の味を活かして、塩コショウで炒めたものなど、シンプルに食べるのがおすすめです」と笑顔で答えられました。



1 現在は豚の飼育だけでなく、販売にも力を入れている岩波さん。週末にはイベントなどでの移動販売も行っています。2 年間約200頭を出荷している岩波農場。ももや肩ロース、ひき肉など、肉の加工も自社で行っており、1パック(170g)300円前後での購入が可能となっています。



買えるお店

ファーマーズマーケット彩菜館、直売センターいぶきの里

DETA 岩波農場

秋田市太平山谷字大沢176-2
☎ 018-838-2192