

<はじめに>

- ▶ 蓬田村は津軽半島の東側、青森市のとなりに位置しています。豊富な水源を活用した耕土が広がり、水稲、ソバ、トマト、鶏卵、農畜産物や、山菜などの山の幸、そしてホタテ貝などの海の幸にも恵まれた豊かな村です
- ▶ 蓬田村では、さまざまな豊かな農林水産物が生産される一方で、海からは養殖ホタテ貝の残渣、水田からもみ殻、養鶏場から鶏糞など、未利用のバイオマスが副産物として出ていました。これまで未利用だったこれらのバイオマス資源を有効活用するために、たい肥製造施設を建設し、2015年から稼働しています
- ▶ この貴重なバイオマス資源を村内の一次産業の活性化に活用するため、弘前大学農学生命科学部と蓬田村で共同研究を行っています



蓬田村の所在と空から見た風景(蓬田村HPより)



<本共同研究のねらい>

- ▶ 村内で発生する未利用バイオマス資源たい肥を村内の野菜などの農地の土作りに活用し、化学肥料を削減したエコ農産物の生産につなげます
- ▶ 村内バイオマスのリサイクルのイメージを具現化する加工食品(6次産業商品)の開発を行っています
- ▶ 2017年度は、特産農水産物のホタテ貝、鶏、トマト、タマネギなどをもっとも美味しい形で融合出来ると考えられる**トマトスープ、カレー**のレトルト製品の試作を行っています
- ▶ これらの加工食品を「蓬田村の地域グルメ」として、村内の飲食店、販売店で広く活用できる方策を検討していきます

豊かな農林水産物と村内バイオマスリサイクルを活用して「美味しくてエコな『蓬田ブランド』の確立」をめざしています

<本年度の取り組み状況>

- トマトスープ、カレーの試作(よもぎたアシスト(株))
- 物産館「マルシェよもぎた」、弘前大学において試食会とアンケートの実施
- アンケートをフィードバックしたレシピ改良
- レトルト製品の試作と試食アンケートの実施(アグリビジネス創出フェア2017)



弘前大学におけるスープとカレーの試食、アンケート



パッケージデザイン  
テスト販売製品の製作