

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

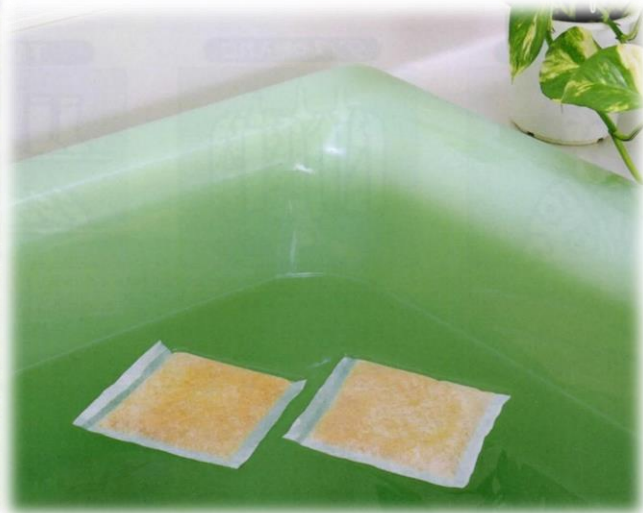
わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**



**青森県大間町**  
が応援するふるさと名物

◎こんぶ加工品

◎青森ヒバ材加工品



# ふるさと名物応援宣言

青森県大間町  
平成28年8月14日

## 地域のプロフィール

### ◆気候・特色・文化

大間町は、青森県北部の本州最北端に位置し、東部及び南部には標高100～600mの山々が連なり、北部及び西部は津軽海峡に面した、人口約5,600人の町です。

東西7km、南北15kmの広がりを持ち、総面積5,206haのうち山林が7割を占めています。

年間平均気温は約10℃と一年を通じて冷涼な気候で、年間降水量は約1,300mmと比較的に少ないのが特徴です。

大間町は昔から漁業が盛んな町で、マグロ、こんぶ、イカ漁などが行われています。中でもこんぶは、青森県のこんぶ漁獲量の約1/4を占める大間町自慢の水産物です。他の産業として、秋田スギ、木曾ヒノキと並ぶ日本三大美林の一つの青森ヒバを使った加工業等があります。

津軽海峡の荒波の中で育ったこんぶを使った料理、癒し効果のある青森ヒバの香りによるおもてなし、それが大間町のふるさと名物です。



青森県  
大間町



大間町のイメージキャラクター  
かもまーる



# 主な地域資源

## ◆こんぶ(農林水産物)

こんぶは古来より青森県下北地方でたくさん水揚げされ大間町にとってマグロと共に主要な資源の一つになっています。大間町で水揚げされるこんぶは、真昆布やツルアラメなどの種類があります。

津軽海峡の厳しい潮の流れの中で育った真昆布は、肉厚幅広で濃厚な旨みを持つ最高級の真昆布です。8月になると本州最北の地も日差しの強い晴天が続き、大間町はこんぶ漁で賑わいます。朝の暗いうちから沖に出漁し、7時過ぎに浜に戻り、水揚げしたこんぶを浜で天日干しをします。こんぶの天日干しは、一家総出の大仕事で夏の風物詩になっています。

ほふくけい

ツルアラメは、植物のツルのような匍匐茎を持ち、繁殖力が非常に強く、真昆布の漁場を狭めることから「海の厄介者」とされてきました。成長しきったツルアラメは独特の苦味とエグ味があり、食品としての価値は低いものでした。しかし近年、大間漁協と弘前大学の共同研究で、ポリフェノールやアルギン酸、フコイダンといった海藻特有の粘質多糖類を含む豊富な食物繊維の給源となることが判明し、テレビなどメディアも注目する食材になっています。



こんぶ漁の様子



こんぶ干しの様子

# ふるさと名物の内容

## ◆こんぶ加工品

上品な甘みをもち、清澄な出汁がとれる真昆布は、出汁昆布として煮物、鍋物、汁物等に使われます。

他には、とろろ昆布などに加工されて販売されています。とろろ昆布は、こんぶの味がとても濃く、素材の味を味わうことができます。栄養分が豊富なこんぶをお味噌汁やお吸い物として手軽に食べられるため、人気商品の一つとなっています。

ねばりが強く、独特な苦味をもつツルアラメは、大間漁業協同組合女性部会・奥戸漁業協同組合女性部会・こすもす生活改善グループ・生活改善グループ大間風(やませ)の4組織を中心に商品開発に取り組んでおり、ラーメンや飴、お茶など様々な商品を開発してきました。

下北ブランド産品に認証されている「大間つるっこつるあらめラーメン」は、ツルアラメを麺に練り込んでおり、つるっとした麺の食感と磯の香り漂うスープが特徴です。様々な効能や効果をもつツルアラメは、今後も新たな商品開発が期待される町の特産品です。



こんぶ加工品



# 主な地域資源

## ◆青森ヒバ材(鋤工業品)

青森ヒバはヒノキ科アスナロ属の針葉樹で和名をヒノキアスナロといい、日本固有の樹種として、約80%が青森県の下北半島と津軽半島の中心に分布しています。青森ヒバの特徴は、他の木の3倍の年月をかけて成長する点です。ゆっくりと時間をかけて成長する分、色や木目など見た目が美しいだけでなく、頑丈できめ細かい材質になるので腐りにくく高級木材として扱われています。

青森ヒバには様々な効果があることが研究で明らかになっています。青森ヒバ油に含まれるヒノキチオール等の成分には「抗菌効果」や「防虫効果」があり、カビや雑菌を寄せ付けず、ゴキブリ・シロアリなどの害虫には非常に高い殺虫活性をダニ対しては忌避作用が認められています。

また、ヒバの香りには、気持ちをリラックスさせ、ストレスを緩和させる「精神安定効果」、雑菌から出る悪臭を防ぐ「消臭・脱臭効果」があるため、アロマとして楽しむこともできます。



青森ヒバ

# ふるさと名物の内容

## ◆青森ヒバ材加工品

大間町では、青森ヒバの持つ効果を十分に活かすため、建材としてだけでなく、様々な商品が開発されています。

丈夫で腐りにくい特性を活かした「まな板」、ヒノキチオール  
の抗菌効果を活かした「ボディケア・スキンケア製品」、ヒバ  
の爽やかな香りを楽しめる「枕」、「入浴剤」など多数の商品  
が作られており、バスルームやキッチン、ベツルームなど幅  
広い分野で使用されています。

下北ブランド産品に認定されている「ひばの森＋クリーム」  
は、日本三大美林のひとつでもある青森ひばから抽出され  
るヒバ油・ヒバ水を原料としたクリームです。保湿剤として大  
間産真昆布から抽出したエキスも配合しています。サラツと  
した感触の森のヴェールがしっとり肌を保護します。

「健康安眠枕「ひば眠」」は、ヒバの原木から作られた  
15,000個以上の小さな円柱状の木材で構成されています。ヒ  
バの粒の感触で適度のマッサージ効果や爽やかな香りで目  
覚めもスッキリです。

今後はヒバの持つ特徴を活かし様々な商品開発を目指し  
ます。



青森ヒバ材加工品



# 町の取組

## ◆独自の支援策

### 下北ブランド産品認証制度

下北地域(むつ市、大間町、東通村、風間浦村、佐井村)や隣接する上北地域(横浜町、六ヶ所村)で生産された農林水産物及びその加工品について、下北ブランド開発推進協議会が自主的に設定した厳しい基準(理化学的・微生物学的検査及び証明書類の確認)に適合する優れた製品を「下北ブランド産品」として認証しています。平成15年度に認証制度がスタートし、これまでに21団体が製造・販売する27品目66商品が認証されています(平成28年7月現在)。

大間町からは、こんぶ加工品として「大間つるっつるあらめラーメン」、青森ヒバ材加工品として「ひばの森+クリーム」、「健康安眠枕「ひば眠」」が認証されています。

今後も下北ブランド開発推進協議会と連携し下北ブランド産品の品質の向上を図っていきます。



大間つるっつるあらめラーメン



ひばの森+クリーム



健康安眠枕「ひば眠」

# 町の取組

## ◆独自の支援策

### イベント販売

大間町では、11月に「大間町産業祭」を開催しています。今では、地元民や近隣市町村民が楽しめるイベントとして定着しています。「大間町産業祭」の出展ブースでは、とろろ昆布やツルアラメラメン等の「こんぶ加工品」、青森ヒバ木工品や入浴剤等の「青森ヒバ材加工品」の他、町の特産品である「大間牛」や「オコッペいもっこ」などが販売されています。ステージでは、園児によるソーランや和太鼓の演奏が行われ、とても賑やかなイベントとなっています。

他にも地元のイベントや町外の物産展等で販売することで「大間町産のこんぶ」、「青森ヒバ」の認知を広めていきます。



大間町産業祭の様子

### ふるさと納税返礼品

ふるさと納税の返礼品として「こんぶ加工品」、「青森ヒバ材加工品」を指定しています。納税額によって、大間産冷凍マグロとセットのコースがあり、大間町の海の幸やヒバの癒しを楽しむことができます。

ふるさと納税の返礼品に指定することで大間町の発展を願い応援して下さる方々を通じ、知名度の向上と販路の拡大を図っていきます。



ふるさと納税特産品カタログ



# 町長からのメッセージ

大間町で水揚げされるマグロは、「黒いダイヤ」と形容される最高級のクロマグロです。

その「大間まぐろ」が漁獲される津軽海峡で育った「こんぶ」は、とても肉厚で上品な甘みと深いコクを持ち合わせ、出汁こんぶとしてだけでなく、料理としても使われております。

長い年月をかけて成長する「青森ヒバ」の清々しい木の香りは、抗菌・消臭効果だけではなく気持ちのリラックスさせる効果もあります。

この二つの地域資源を活用し観光客の皆様をおもてなししていきたいと思っております。

今後、漁業者、事業者、町民など地域一丸となって「こんぶ加工品」、「青森ヒバ材加工品」を積極的に支援するとともに、新商品開発や販路開拓など、全国津々浦々に情報発信し、応援することを宣言します。



大間町長 金澤 満春