

食で街を元気に

日本一の生産量を誇るりんごやながいも、にんじんなど、豊富な農林水産物に恵まれている青森県は、地域に根ざした食文化や伝統工芸

域に根ざした食文化や伝統行事、良好な景観など資源に囲まれた宝の山でもあります。県では、これまでこれら地
域資源に加工、流通、販売などを組み合わせて、付加価値を向上させる農林水産業の6次産業化に取り組んできました。

特に、県産の農林水産物は、7

荷されていることから、県内での付加価値を高めるため、

食品加工の拡大に向けたビジネスマッチングや中間加工

分野の強化などにより、本県の「食」産業の加速化を推進

してきました。また、農林漁業者の所得向上に向けたビジ

ネスの視点から、グリーン・ツーリズムの推進や経済性が確

保された地産地消型のバイオマス資源の有効活用などに

も地域ぐるみで取り組んできました。

今後はさらに、個々の生産者・事業者による6次産業化にとどまるこ

となく、地域全体で農林水産資源や人財、施設など、を高度に利用する「地域

「の6次産業化」の観點から、観光や教育、福祉分野など、さまざまな分野との連携・協働を強化することで、地域全体の収益力を高め、雇用の創出にもつなげていきます。

深浦マグロの付加価値を高め
若者が定住できるふるさとに

深 浦町は、県内でもクロマグロの漁獲量ナンバーワンを

船上で漁師が血抜き、神経抜きを行ったマグロは加工センタ

A group of approximately ten people, including several young children, are gathered on the deck of a boat. They are all dressed in casual clothing, with some wearing fishing gear like hats and jackets. The central figure is a large swordfish, its long pectoral fin (sabre) clearly visible. The fish is positioned vertically, with its head pointing upwards and its tail downwards. The background shows the open sea under a clear sky.

部屋や車両、頭皮などのあれや
部位も商品化し、ネット販売で
東京の飲食店などで提供してい
く予定です。地元の若者やリタ
ーン者も積極的に採用している
ほか、施設には直売所やマグロの
解体センターを見学できるコーナー
も併設し、観光客を誘致し町
の活性化を目指しています。
△は前職時代からNPOの方
は青森県は、全国でも珍しいほど
資源に恵まれていますが、それ
らを産業として確立していくなか
れば若い人が地元に定住する
ことができます。
漁協や漁師、異業種が連携し
津軽半島が一つになって深浦か
ら発信していくことで、地域に
どんどん還元し、若い人がふる

人「Fair Trade Fishery」

験流通に取り組んできました。

場に流通しない「未利用魚」が、
首都圏のレストランで珍重され

るなど、私たち青森県民があた
りまえすぎてその価値に気付か

なかつた水産物も、加工や販売の仕方で大きなビジネスチャンスに飛びつくと実感しました。

古文書考叢

【インタビュー】
株式会社あおもり海山
取締役営業部長
の ろ う じ ゃ き
野呂 莫樹



【インタビュー】
株式会社あおもり海山
取締役営業部長

• 7 • 8

野呂 英樹さん