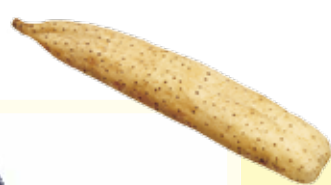




ナガイモ



古くから滋養強壯の野菜として知られるナガイモ。全国有数の生産県にあって、東北町は県内第1位の生産量を誇ります。5月中旬に種芋を植え付けし、収穫は秋の収穫（秋掘り）と、翌春の収穫（春掘り）に分けて行います。

ゴボウ



東北町のゴボウは、細くて長い長根型の中晩性品種「柳川理想」が主に栽培されています。柔らかい歯応えで、香りも良く、色の白さが特徴です。9月頃からゴボウの葉を刈り取りながら収穫します。

ダイコン



秋ダイコンが主流で収穫は10月から11月。ミネラルたっぷりのみずみずしい甘みが特徴です。青森県はダイコンの出荷量が全国有数で、東北町の主力野菜です。

ニンニク



東北町での収穫時期は7月上旬頃で、大玉で白さが特徴の「白玉王」という品種を栽培しています。ビタミンB1を豊富に含んでおり疲労回復や整腸効果、血圧の安定にも効果があります。

ニンジン



7月から8月上旬にかけて収穫される「夏ニンジン」と11月いっぱいにかけて収穫される「秋ニンジン」があります。「向陽」「紅福」という品種が主に栽培され、中芯まできれいに着色し、揃いが良く甘味があります。

畜産（乳牛・肉牛）



広大な土地に恵まれた東北町では乳用牛や肉用牛の飼育、養豚業が盛んです。肥料や飼育方法にこだわり、ハムやソーセージ、牛乳やチーズといった加工品に活用されています。

適地、適作。 自然と向き合い 野菜と語らう

小笠原勝紀さん

東北町生まれ。合同会社小川原湖農園代表。専門学校卒業後、小川原地区で100年以上続く農家を継ぐ。就農して29年目、毎日畑に出ているからこそ分かる地域の特性を生かした野菜づくりを実践している。若手農家の育成にも尽力。

「やませ」の影響をプラスに
この土地に適した野菜を
梅雨時期から秋にかけて太平洋側へ吹き込む偏東風「やませ」。この三八上北地方特有の自然現象に農家たちは昔から試行錯誤を繰り返してきた。「ここに住んでいるから、この気候に有利になるような作物をつくる。夏は『やませ』による冷害の影響も受けるが、逆に『やませ』の日中の寒暖差によって、糖度が増し、病害虫の発生率も低くなる。悪い所だけでなく良いところも見つけて共存してきた」と語るのは30年近く東北町で農業を営む小笠原勝紀さん。毎日畑の状況を見ながら地域の特性を生かした野菜づくりを実践している。

根菜類に適した土壌には 農家の愛情も注がれている

東北町は火山灰の土壌で柔らかいため、ナガイモやダイコンといった根菜類をつくるのに適している。さらに「やませ」のおかげで夏場に収穫ができ、夏大根は青森県産と北海道産しか出回らない。「甘やかし過ぎず、厳し過ぎず。一つひとつの野菜の幸せを願ってつくっています」。東北町の野菜は農家のたゆまぬ努力と愛情によって実りを迎えている。