

あるじゃへ買い物に行こう

道の駅



—『鶴田の地の物のより所』—

あるじゃには鶴田の農産物や特産品を使ったオリジナル商品がたくさんあります

農家や地域の活性化を図るため、平成13年にオープンした道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」。「あるじゃ」は津軽弁で「ここにある」「見つけた」などの意味を持つ言葉ですが、その名の通り、あるじゃに行けば、鶴田町で採れた新鮮な農産物や農産加工品、特産品を買うことができます。

道の駅を中心とした地場製品の販売に力を入れ、地元の物を地元で消費する「地産地消」にこだわりを持つあるじゃでは、スチューベンやリンゴなどの町の特産品を使ったアイデアあふれるオリジナル商品を多数販売しています。皆さん、鶴田の農産物や特産品を買いに、あるじゃに行きませんか。



(上) (左) 地産地消にこだわったあるじゃのオリジナル商品。特にスチューベンを使った加工品(お菓子、カレー、ジュース、ワイン等)は人気があります。

INTERVIEW



道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」

一戸 明彦 駅長

あるじゃでは、「地域の所得向上」と「農業の活性化」を目標にしています。道の駅は地域のアンテナショップとして、特産品の販売、観光PRの場にもなっています。

私たちが最も大切にしていることは「地産地消」です。地元で採れたものを地元で販売することの良さは「新鮮で安全・安心」であること。それは道の駅ならではの強みです。あるじゃでは、来てくれるお客さまに満足してもらえるよう、多くの商品を確保し、日々、オリジナル商品の開発を進めていますので、ぜひ足をお運びください。



大豆・米加工施設

鶴田町の安全・安心な大豆やお米を使って
作られたさまざまな加工品を販売しています

道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」には、鶴田町で栽培、収穫された安全・安心な大豆やお米を使った商品を開発、製造、販売する「大豆・米加工施設」が併設されています。

この施設では、減農薬・減化学肥料で栽培された鶴田町産のお米を原料としたふわふわもちりの米粉パンや、発芽玄米を加工、販売しております。

さらに転作作物の大豆を原料とした豆腐・味噌・テンペ、そして、ふくらみが良く、甘味と風味の豊かさが特徴の鶴田町産の小麦「ゆきちから」を使用したおいしいパンなども製造、販売しています。



新発売!! 酒米を使った米粉パン

酒造好適米「^{はな}華さやか」を使用した米粉パンが新発売されました。販売されているのは、玄米粉食パンのほか、スチューベンやクルミを加えたものなど。ふっくらともちもちした食感が特徴です。ぜひご賞味ください。



△鶴田町産の大豆を加工した味噌や豆腐、油揚げなど



△あるじゃ名物のびっくりパン。通常サイズの3～5倍の大きさがあり、メロンパンやカレーパン、焼きそばパンなど種類も豊富。ほかにジャンボシューなどもある。



△農家の方々が直接、農産物や加工品を納品します。



農産物販売室

町の農家の皆さんが愛情込めて育てた
新鮮でおいしい農産物を販売しています

農業の盛んな当町では、生産量日本一のスチューベンをはじめ、リンゴやコメなど、季節ごとに地元の農家の方々が丹精込めて作ったさまざまな農産物が収穫されています。あるじゃの農産物販売室では、農家の皆さんの新鮮な農産物、自家製の漬物やジュースなどの加工品が毎日格安で販売されています。生産者の名前が表示されているので安心して買うことができる上、中にはスーパーなどには出回らない珍しい農産物なども陳列されることもあります。

とれたての旬の野菜を 食べてもらいたいです

私は主にホウレンソウやサニーレタスなどの葉もの野菜を商品として出しています。今の時期だとアイスプラントなどの珍しい野菜も納品しています。「あの野菜いつ持ってきてくれるの？」と毎回買いに来てくれるリピーターの方もいます。



田澤 時子 さん(野木)