主要施策	産業の充実による活力あるまちづくり
施策の柱	７　物産の振興
施策の分類	観光と物産の振興

■　現状と課題

〇物産による地域振興

農業の担い手不足や耕地面積の減少に加え、地域経済の低迷などによる弱体化傾向にある農業の収入安定や、観光振興の観点からも物産の「地域ブランド」推進が重要な課題となっています。

〇特産品の販売・開発

当町では、特別栽培米「鶴の輝き」、純米吟醸酒「鶴の恩返し」、スチューベンワイン、スチューベンジュース、リンゴジュースを特産品として、道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」で販売しています。

また、近年では道の駅に隣接して整備された「鶴田町大豆・米加工施設」で、米や大豆などの町の農産物を利用した、米粉パンや味噌、豆腐など様々な特産品の開発にも取り組んでいます。

道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」

鶴田町大豆・米加工施設

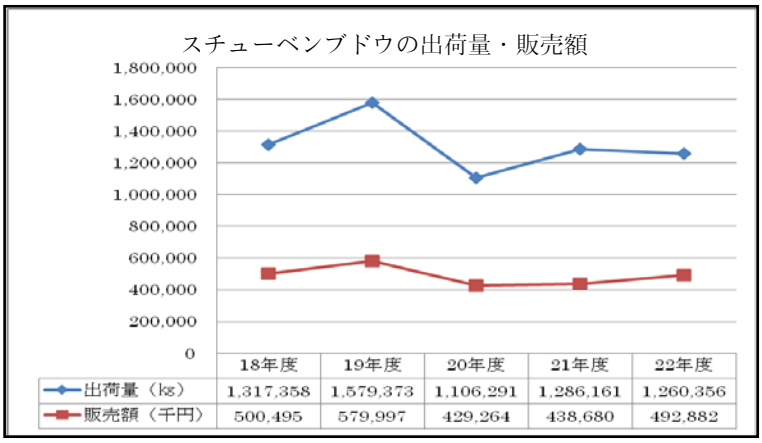
■　目指す姿（基本方針）

○　町の基幹作物であるコメ、リンゴ、スチューベンなどの農産物の特性を活かした特産品の商品価値を高めていくとともに、独自の商品開発に努め、道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」を中心に「農業協同組合」、「商工会」との連携を強化して、販売ルートや仕入先、価格等に対する安定した販売戦略を推進するまちを目指します。

○　地元農産物や特産品の町内外でのＰＲ活動を実施するとともに、家庭及び保育所や学校、その他の施設等での使用促進に努め、地産地消、消費拡大を推進するまちを目指します。

7-1 スチューベンブドウの出荷量・販売額の推移

出典：産業観光課調べ



	18年度	19年度	20年度	21年度	22年度
出荷量（kg）	1,317,358	1,579,373	1,106,291	1,286,161	1,260,356
販売額（千円）	500,495	579,997	429,264	438,680	492,882

地酒や特産品・農産加工品

鶴田町産スチューベンを原料としたワインは、自然の甘さやさわやかな酸味、ほのかな色合いで女性に人気のある商品です。

また、青森県産酒造好適米「華吹雪」から生まれた日本酒「鶴の恩返し」は、やさしい味の純米吟醸酒です。

これらの商品は『道の駅つるた』で販売されています。

鶴田町で減農薬・減化学肥料で栽培された「つがるロマン」「鶴の輝き」は、大変おいしく健康にやさしいお米です。

また、鶴の輝きを原料として数々の米加工品があり、米粉パンはオススメの商品として、『鶴田町大豆・米加工施設』で販売されています。

■　施策の内容

○　道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」、「農業協同組合」、「観光協会」と連携し、ホームページなどで特産品 PR の強化を図り、販路と消費の拡大に取り組みます。

○　町内外のイベント等に参加するなど地域産の物産を紹介・販売する機会を広めることに努め、地域ブランド化の拡大・強化に取り組みます。

○　道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」を農産物や特産物の拠点施設として位置づけ、多くの人に親しまれる場を確立します。

担当：産業観光課