



リキュールをPRする今井部会長（左）と工藤組合長（右）

「津軽の桃」 40%以上使用のリキュール

～合併10周年記念 「津軽にごり酒」発売～

当JAは合併10周年を記念し、特産品の「津軽の桃」を原料としたリキュール「津軽にごり酒」を8月20日に発売した。これまで「ももとりんごの完熟ジュース」や「桃園のパイ包み」などを販売してきた。今回は、桃

の酒類が少ないことに着目し、リキュールを企画。PB商品などを手掛ける秋田県発酵工業株式会社が製造する。

「津軽の桃」の風味を存分に楽しめるよう、原料に白桃ピューレを40%以上使用し、とろりとした優しい飲み口と、甘くフルーティーな味わいに仕上げた。ストレートでは、「津軽の桃」の風味を存分に楽しめるほか、アルコール度数が12%と高いので、炭酸割りもおすすめだ。

工藤友良代表理事組合長は「お土産に使ってほしい。消費者に喜ばれる引き合いの強い商品の開発をし、生産者の所得向上に努める」と話し、JA津軽みらい津軽もも生産部会の今井昇部会長は「6次化商品で県内外に『津軽の桃』の認知度が高くなってほしい」と期待する。

1本（720ml）で1800円（税込）、平賀基幹グリーンセンター、田舎館基幹グリーンセンター、道の駅「サンフェスタいしかわ」、あつがるはうすで販売している。

1日約10ト市場へ

～ミニトマト出荷最盛～

当JAでミニトマトの出荷が7月下旬に最盛期を迎え、平賀園芸センターに続々と運び込まれた。

同センターでは、生産者が個人選別したミニトマトをバック（1バック150kgや200kg）詰めや3kgバラ詰めに入れたものを関東市場や関西市場など11カ所の市場へ出荷する。7月下旬には、1日約10トが入庫し、JA職員や作業員は出荷業務に追われた。

同センターの谷川進主任は「今年は高値スタートとなり、現在もミニトマトの夏秋産地の出荷量によるダブつきが無く高値を維持している。昨年は販売額5億円を超え、東北1位となったことから『みらい注文』が増加して出荷量が足りない状況」と話し、「全国的にミニトマトの作付け面積が増加している中、市場や仲卸業者と情報交換を密にし、要望に応じて信頼関係をより一層強固に築き、産地の確立と有利販売につなげていきたい」と意気込む。

当JAでは平成30年の作付けは昨年より1畝多い15畝、生産者は137人。11月末までに約950トの出荷を計画する。



ミニトマトを出荷する生産者