

大間の

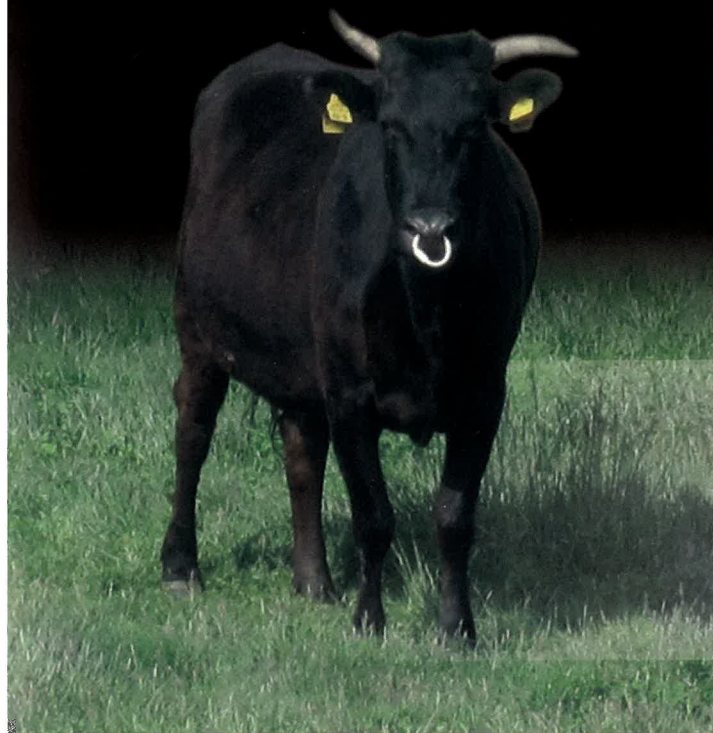
おか

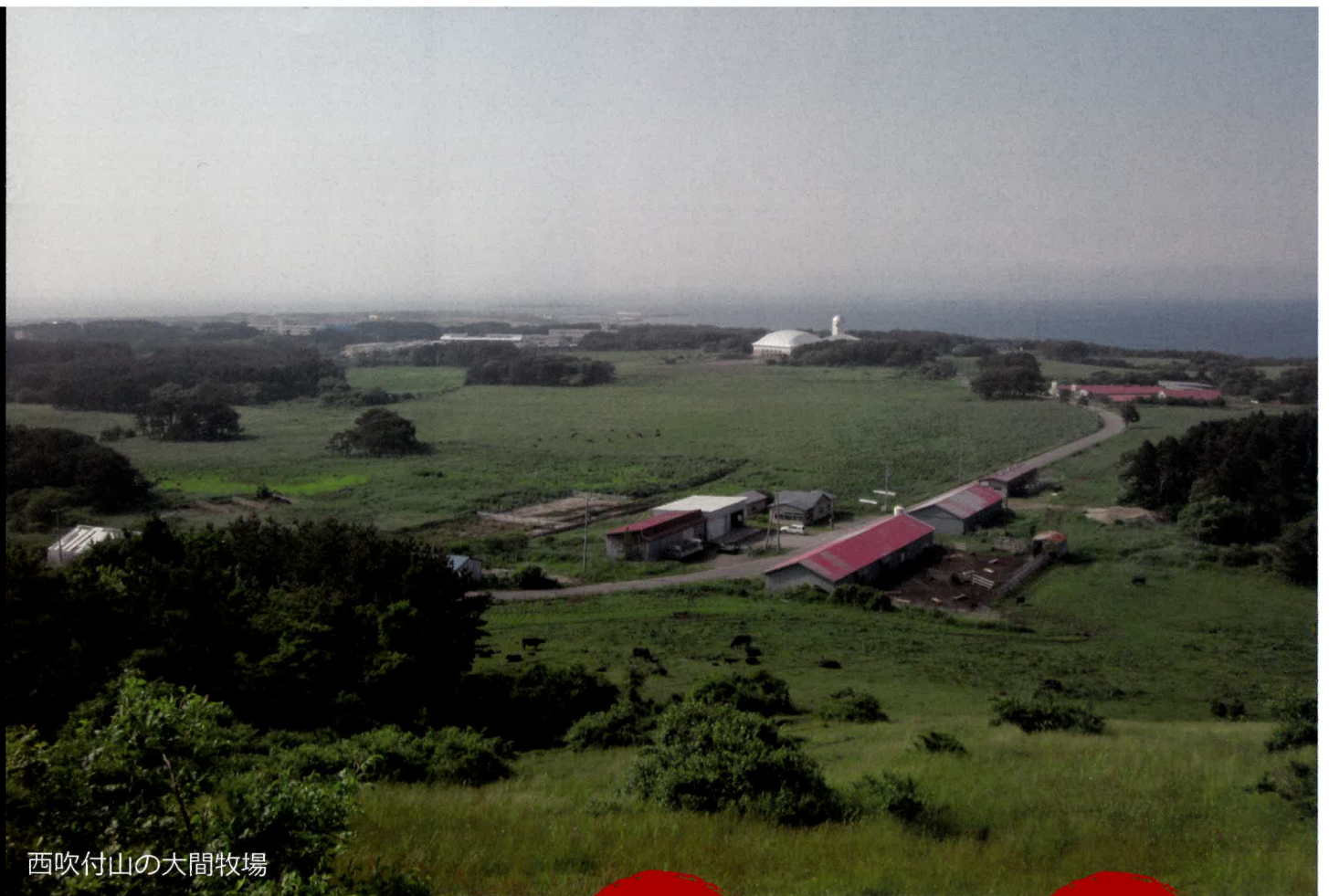
陸まぐろ

—大間牛—



青森県大間町





西吹付山の
大間牧場

大間の陸マグロとは 大間牛のこと

「大間の陸（おか）マグロ」とは。
本州最北端の大間町にある標高200mにも満たない西吹付山の
大間牧場で飼育肥育されている「大間牛」（黒毛和種）のこと。その肉質は、大間で水揚げされる本マグロの大トロにも負けない最高等級のA5ランクに評価される肉も出ることから、地元では「大間の陸マグロ」と呼ぶ人もいます。

マグロに続く特産品として期待されています。

平成17年（2005年）には、第2回青森県肉用牛枝肉共進会でチャンピオン賞を受賞するなど畜産業としての実績を積み重ねてきました。



大間は南部藩の 精良馬（優秀馬）の飼育地だった

古くは古墳時代から名馬の産地として名を知られる北奥。鎌倉、南北朝、室町と南部馬の名は全国に知られました。江戸時代に入っても南部藩にとって南部馬は重要な産業で田名部通（下北半島）も、馬の南部藩の一翼を担っていました。中でも大間、奥戸だけは藩用の精良馬である御野馬の飼育に当たり、田名部通の中でも最も重要内地にありました。厳しい寒気と粗食に絶え得る野性的な馬は日清、日露戦争で活躍したそうです。

畜産に最も適した環境で育った大間牛。丈夫で美味しく育つのも納得がいきます。





江戸時代末期（1864年10月30日）、イギリス商船「アスマール号」が大間沖の弁天島で座礁しました。その時大間漁師が大時化の中での懸命な救助活動をし、その甲斐があって乗組員15名が無事救助されました。救助後体力を消耗した乗組員達に当初魚や野菜を与えていましたが体調を崩したため乗組員は本国で食べていた牛肉を欲しがったそうです。

当時、日本では四足動物の肉を食することは禁じられていて、決まりを破れば重い罪にあうことを覚悟の上で農作業用として飼っていた牛を提供しました。この人道を優先した勇気ある決断が後にビクトリア女王に伝わり、その御礼として翌年6月に徳川幕府を通じて、南部藩へ感謝状と金の懐中時計と猟銃が贈られました。これらは現在、岩手県盛岡市にある「もりおか歴史文化館」に保存されています。このことから青森県で牛肉を食べたのは大間が一番早かったとされています。

初めて牛肉を
食べたのは大間町民？



現在大間牛が食べられるのは大間町で開催される年2回のイベントの時だけで、5月の内山公園桜まつりと11月大間町産業祭で販売され、桜まつりでは会場内で食べられます。

平成26年5月の桜まつりではA5の肉が提供され、その値段は300g・1,000円（前売り・たれ付き）で提供されています。

また、大間町では町内にある「おおま温泉海峡保護センター」で、大間牛すき焼き定食を提供できるようになり、大間のマグロと陸（おか）マグロの競演を楽しめることになりました！（すき焼き用の牛肉も販売しています）

大間の陸マグロが
食べたい



大間マグロ



大間のマグロは、「クロマグロ」。別名「ホンマグロ」とも言われ、マグロの中では最も大型の種類。最大で3mを超えるものもある。大間でも最大440キロのものも水揚げされて、大間崎にあるマグロ一本釣りモニュメントのモデルとなっている。また価格も高く、平成25年の築地市場初セリでは、222キロのマグロに1億5540万円の史上最高値がついた。まさに黒いダイヤ。

大間の特産品

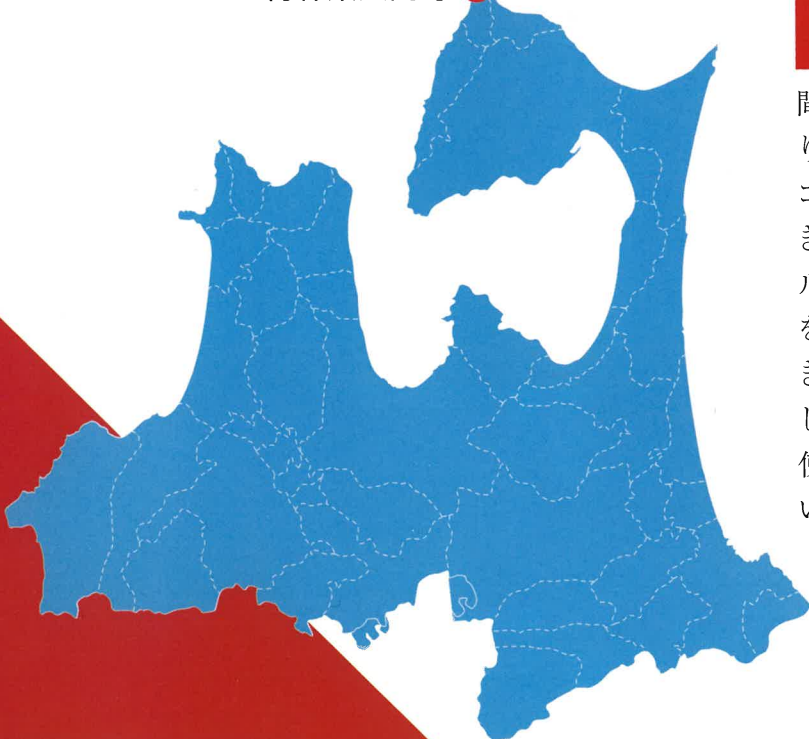
奥戸いも

大間町の奥戸（おこっぺ）地区では、全国的に希少となったばれいしょ品種「三円薯（さんえんいも）」を栽培し、「オコッペいもっこ」の商品名で販売しています。明治38年にアメリカから青森県にもたらされた品種で、煮えやすく、ほどよく粉をふくと好評。皮ごとふかすと、皮がぷちんと弾け、ほっこりホクホクとした食感が楽しめます。こちらも新たな町の特産品に育つことが期待されています。



ツルアラメ

青森県大間町



ツルアラメとは、日本海側に生息するコンブの仲間、青森では大間で水揚げされています。季節により、独特の苦味とえぐ味があり、繁殖力が非常に強くコンブの漁場を狭めることから「海の厄介者」とされてきました。しかし、近年の研究で、ポリフェノールやアルギン酸、フコイダンといった海藻特有の粘質多糖類を含む豊富な食物繊維の給源となることがわかってきました。現在、大間では特産品として注目し、ツルアラメを使用した商品を販売しています。

