

秋田の伝統野菜
秋田でこそ受け継がれた自然の恵み
秋田の名産料理に欠かせない素材



じゅんさい 周年
出荷時期 秋田県産は日本一の生産量。
特 徴 生じゅんさいの旬は5~8月。加熱タイプのほか、冷凍タイプによる生タイプを周年出荷。
食べ方 酢の物のほか、比内地鶏スープとつみれ、マイタケ、せりなどで作った鍋にじゅんさいをたっぷり入れた「新庄じゅんさい鍋」を売り出し中。



せり 9月上旬~3月下旬
出荷時期 茎が太く、長く伸びた白い根が特徴。
特 徴 秋田では根も食べる。



ひろっこ 周年
出荷時期 12月~4月
特 徴 深い雪の下でじっくり育てたあさつきの新芽。
食べ方 黄白色で香りがあり、歯ざわりがよく、秋田を代表する早春の味。おひたし、酢の物、みそ汁、鍋物に、塩ニシンとひろっここの鍋「かどやき」は伝統料理。



松館しぼり大根(まつだて) 11月~3月
出荷時期 辛味成分は青首大根の約4倍。鹿角市松館地区の特産。
特 徴 おろしを絞った「しぼり汁」はイカ刺しなどの薬味に最適。おろしはそのままでそばやうどんに。

きのこ

空かな自然と作り手の知恵が交響に織り込まれ、食卓を盛り上げるおまかせの宮々



ぶなしめじ 周年
出荷時期



生しいたけ 周年
出荷時期 ナラなどをほたけ木にした原木栽培。おが粉をブロッコリーに固めた菌床栽培により県内全域で生産。ふっくらとした肉の厚さとボリューム感が自慢。

なめこ 周年
出荷時期



りんご

9月上旬~3月下旬
出荷時期 「ふじ」は食味が自慢。

★秋田県オリジナルブランド★
「秋田紅あかり」
10月下旬から11月上旬に収穫する極甘の赤色品種
「ゆめあかり」
爽やかな酸味の黄色品種
「秋しずく」
和なしのような長感の赤色品種



もも

7月下旬~9月中旬
出荷時期 9月上中旬に収穫する「川中島白桃」が主体。
特 徴 「かつの北限」(商標登録)で販売する鹿角地域は、選出し産地として有名。



さくらんぼ

6月中旬~7月中旬
出荷時期 佐藤錦が主体の湯沢市は「味が自慢」の選出し産地。

和ナシ

8月下旬~10月下旬
出荷時期 日本なしの産地としては北に位置する選出し産地。9月上中旬に収穫する「幸水」が主体。「南水」「あきづき」など10月収穫の食味が優れた品種の生産も拡大。



洋ナシ

8月下旬~12月下旬
出荷時期 主力のパレットは独特の風味を持つ定番品種。