

# 農業が盛んなまち

鹿角の大地が育んだ

## 自然の恵み

清涼な気候と名水、肥沃な土壌などの恵まれた自然環境によって育まれた特産物は逸品揃いです。

全国の主要産地で最も遅い時期に収穫されることから「北限」の名がついた「北限の桃」は、糖度が高く、たつぷりの果汁が特徴です。伝統的な名産品のりんごとともに、収穫体験できるオーナーも随時募集しています。

国内でも希少な日本短角種の「かつの牛」は、自然放牧で飼養された脂質の少ない赤身肉で、健康的かつ、肉そのものの旨みを味わえます。

また、数々の改良を重ねて完成された八幡平ポークは、

くせのない旨味と品質の高さが自慢です。

米どころ秋田の代表、あきたこまちに続いて開発された新たなブランド米「淡雪こまち」は、餅米のようなもちもち感と、粘り強い食味で、かむほどに旨味が広がります。また冷めても柔らかく、玄米もふつくと柔らかい特徴があります。

このほか、そばや枝豆などの栽培も盛んで鹿角の特産物として親しまれています。



鹿角りんご



そばの花



鉾山の歴史にルーツを持つブランド肉「かつの牛」



枝豆の選別



鹿角で育った上質な豚肉「八幡平ポーク」



鹿角の地が育んだブランド米「淡雪こまち」



北限の桃