

「故郷」が無いことで人生を 少しだけ損していませんか？ 青森ならではの暮らしぶりを訪ねる、 新しい旅のカタチを提案します！



風景でも、食べ物でも、温泉でもない。

青森県がおすすめしたいのは、地元で暮らす「人に会いに行く旅」です。

本州最北端の青森県。都市圏から遠く離れたこの土地には、固有の気候風土に根ざした独特な文化や風習、そして産業が脈々と受け継がれ、青森ならではの暮らしぶりとして色濃く残っています。

いわば文化的なガラパゴス。「食」や「手仕事」「祭り」など、衣食住のあらゆるシーンで目にするのは、長年の間、本州の端っこで独自に受け継がれてきた、ある意味特異な暮らしぶりです。そして、地元では当たり前だと思われている普段の暮らしぶりが、外から眺めると非日常的だからこそ、観光の対象として輝き

始めているのではないのでしょうか。

大切なのは「人」を観光の主役として捉えること。県外から訪れるみなさんに「青森の暮らしぶり」と出会っていたくという新しいカタチの旅に欠かせないのは、県内で暮らしを営む地元の人たちだと考えています。

郷土料理に舌鼓を打つだけでなく、その食材や料理の担い手と接すること。伝統工芸品ではなく、その作り手と出会うこと。祭りを鑑賞するだけでなく、それらを企画し運営する人たちと盃を酌み交わすこと。

青森で暮らしを営む人たちから、独特ではあるものの実に豊かで魅力的な（そして思わずマネしてみたくなくなってしまふような）暮らしぶりが立ち上がる様子を、ぜひ体験していただきたい

のです。それらに触れることで、地域が単なる旅先から心に残るストーリーへと昇華し、旅の文化度と満足度が飛躍的に上昇するダイナミズムを味わってください。そして何かのきっかけに気付いていただきたいのです。「あの人たちは達人だろうか？」と何の気なしに思いを馳せているご自身の心に。

青森県は、県内各地で暮らす人たちが「観光の主役」として活躍する状況を生み出すために、2013年から3年間にわたり準備を進め、プレイヤードメインネットワークのツアラーの商品化に向けて、県外からの旅行者を受け入れてくれる地元の人たちをアーカイブしてきました。

ここ数年、都市部には帰る実家はあっても、そこに「故郷」はない「故郷不足」な人々が顕在化しています。そんな人々は、青森県だけでなく、全国の各地域の潜在的なファンであるはず。そこで「故郷が無いことで人生を少しだけ損しているのではなかいか？」という問題を投げかけ、青森県が受け皿となって「故郷」を提供することで、新たな価値と市場を生み出します。その延長線上で、青森県のファンが一定の「層」となって立ち現れることを願っています。

県外在住の青森県出身者は青森に帰ることを「帰青」と表現します。どんなでも、まるで「帰青」したかのような感覚を味わえる新しい旅を、大切に展開していきたいと考えています。

南部地方

南部地方の暮らしぶり	05-06
海と呼応する浜の暮らし	07-10
南部駒の面影が今も残る暮らし	11-14
暮らしを支える豊かな食材	15-18
復活を目指す“南部の羊”	19-20
南部の暮らしの翻訳者たち	21-26
浜と横丁、夜の顔	27-28

下北地方

下北地方の暮らしぶり	29-30
豊かで香しい“ヒバ”とともに	31
下北を元気にする旗振り役	32-34
伝統芸能を伝える精神	35-36
海に支えられる下北の食文化	37-38
下北の食の魅力の伝道師	39
暮らしの魅力の発掘者たち	40

津軽地方

津軽地方の暮らしぶり	41-42
りんごを軸に回る経済と文化	43-50
温泉がそばにある日々	51-52
藩政時代から続く手仕事	53-54
ブナの森が支える津軽の食文化	55-62
奥津軽「やってまれ」気質	63-66
大盤振る舞いなもてなしぶり	67-72

南部・下北



津軽



制作：青森県観光国際戦略局 観光企画課
編集：小林淳一（株式会社コバヤシライス）
写真：船橋陽馬、西川幸治（スタジオ・2グラム）、鈴木泰介、長尾明子、松園多聞、松隈直樹、鳴海寿一
イラスト：杉山 巧、羽鳥 好美、長岡悦子
デザイン：根本真路

…だから、青森の暮らしぶりは面白い！

気候風土、そして地理。青森県の暮らしぶりが、ときに奇妙でときに豊かに感じられる理由は、青森県ならではの環境を紐解くと納得できるかもしれません。

なんとラッキーなことでしょう。青森県には海が4つもあるのです。向かって東に太平洋、西に日本海、北には津軽海峡が横たわり、陸奥湾を抱え込んでいます。そして、生息する魚介類はそれぞれの海ごとに異なるので、青森県の食卓には本当に多種多様な海の幸が並びます。

豊かな海に囲まれている一方、残念なことに冬場は過酷です。農産物がほぼとれません。そのため春から秋にかけて収穫した野菜や山菜を、漬物にして発酵させたり、高濃度の塩に漬けたり、乾燥させたりと、保存して食べつなぐ知恵を、人々は連綿と受け継いできました。

気候も実に独特です。日本海側の津軽地方は豪雪地帯ではあるものの、日本海を北上する温暖な対馬暖流のおかげで夏は温暖。白神山地や八甲田山に積もる雪による養分豊かな水の影響もあり、お米が本当によくとれる豊かな土地です。ゆえにラテンなノリの人々が多いような気がする

太平洋

太平洋に面した八戸沖は、黒潮と親潮がぶつかる世界最大級の漁場。脂の乗った北限のサバ（「八戸前沖さば」「銀鯖」）や、水揚げされたその日の午後に店頭や食卓に並ぶ鮮度抜群のイカ（屋イカ「赤とんぼ」）といったブランドも確立されるなど海産物が豊富です。



のは気のせいでしょうか？ 太平洋側の南部地方は、オホーツク海気団から吹き寄せる偏東風「ヤマセ」の影響で夏場は日照量が少なく、冷涼。米の代わりに小麦や大豆や蕎麦などの雑穀が人々の暮らしを支えてきました。幾度も飢饉に見舞われてきた土地だけに、前もって備えておく性質や、何事もコツコツと積み上げる性質が、人々の暮らしの中に見え隠れします。一方、下北地方は、南部地方よりもさらに気象条件が過酷なため、救荒作物として明治時代にジャガイモが導入され、今でもイモの食文化が根付いています。

青森県が抱える歴史的な背景も、その暮らしぶりを独特なものにしている要因です。例えば下北半島。津軽海峡を渡って入ってきたアイヌの文化や、江戸時代の北前船によってもたらされた上方の文化が、いまだに祭りや行事を通して受け継がれていますし、津軽や南部地方をはじめ、幕末に会津から移封された斗南藩の影響も受けながら、独自の文化圏を確立しています。

地理、気候風土、そして歴史。それらの要因が重なって受け継がれてきた青森県ならではの暮らしぶりの主人公は、間違いなく「人」です。これからご紹介する人たちの背後から、どんな暮らしぶりが立ち現われているのでしょうか。

津軽海峡

津軽海峡は「大間のマグロ」で有名ですが、潮の流れの強さを利用して養殖される「海峡サーモン」も。そして活魚として水揚げされるゆえに、なんと肝まで刺身として堪能できる鮫鱈など、世界的にも珍しい海の幸も。

下北地方

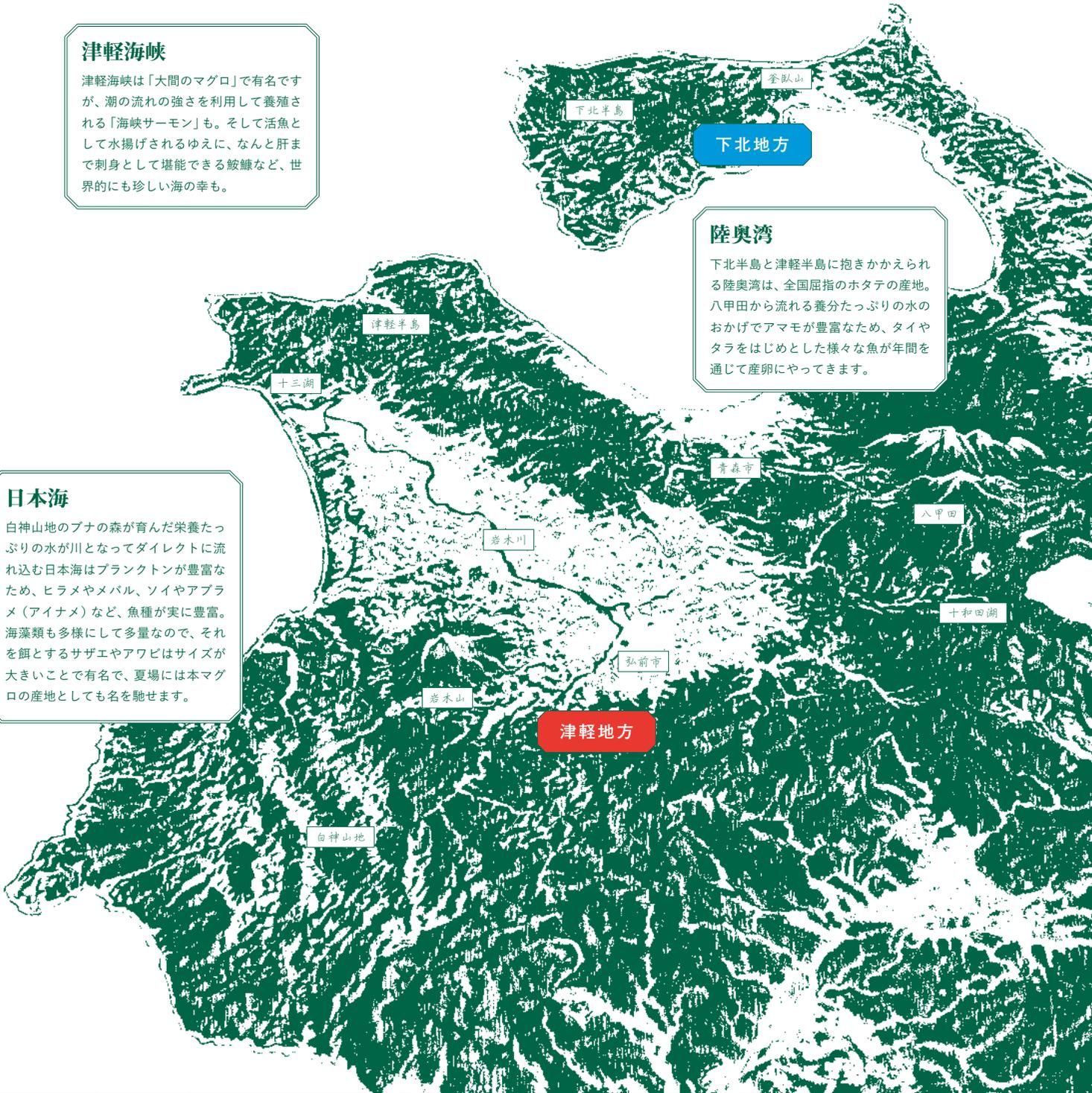
陸奥湾

下北半島と津軽半島に抱きかかえられる陸奥湾は、全国屈指のホタテの産地。八甲田から流れる養分たっぷりの水のおかげでアマモが豊富なため、タイやタラをはじめとした様々な魚が年間を通じて産卵にやってきます。

日本海

白神山地のブナの森が育んだ栄養たっぷりの水が川となってダイレクトに流れ込む日本海はプランクトンが豊富なため、ヒラメやメバル、ソイヤアブラメ（アイナメ）など、魚種が実に豊富。海藻類も多様にして多量なので、それを餌とするサザエやアワビはサイズが大きいことで有名で、夏場には本マグロの産地としても名を馳せます。

津軽地方



南部地方の暮らしぶり



緻密で質実、圧倒的な働きぶり。
その結果から生まれる美しい暮らし。

圧巻です。アトです。納屋の軒下にぶら下げられた無数の干し柿は、しかし、美しさを求めてこうなったのではありません。風通しによる乾燥の能率と空間利用の効率とを緻密に計算した結果、このようなオブジェクトとして立ち現われているのです。「機能美」という言葉があります。この光景はまさにそれ。

夏はオホーツク海気団から吹く「ヤマセ」の影響で低温と日照不足が続き、度重なる大飢饉に襲われたという背景があるからか？ あるいは鎌倉時代から800年もこの地を治めてきた南部氏の、実直なコンセプトが人々の暮らしの中でDNAとして受け継がれてきているからか？ その理由はともかくとして、南部地方の暮らしは緻密で質実。思い描いた「結果」をイメージしながら、労力をいとわずに継続的にコツコツと



■ 港と市場を中心に営まれる“浜”の暮らし → P07-10

青森県第2の都市である八戸市は、漁業、工業、商業の港として稼働し続ける“浜文化”の中心地。江戸時代から貿易と漁業の港として栄えた鮫の港や、毎年3月中旬から12月にかけて毎週日曜日に開催される「八戸館鼻岸壁朝市」、そして市場を中心にして栄え続ける陸奥湊の街などを訪れば、八戸市が全国津々浦々から訪れた人々が交錯するコスモポリス的な街だったことがうかがえます。

■ 右を向いても左を見ても“馬”だらけ → P11-14

古くは平安時代から名馬の産地として名を馳せてきた南部地方。名馬の産地ならではの、馬にまつわる習慣が衣食住のいたるところに残っています。毎年2月に行われる民族芸能「えんぶり」では、たてがみ付きの馬の頭を模した烏帽子を舞手がかぶります。十和田市や五戸町を中心に馬肉鍋を始めとした馬肉食の文化も残っています。あるいは、視界を埋め尽くすほど広大な芝生の絨毯の向こうで太平洋の海原が青く輝く名勝「種差海岸」も、実はかつての馬の放牧地。長い歳月をかけて馬とともにあったこの地方には、暮らしぶりの端々に“馬”の面影が見え隠れしています。

■ 厳しい気候のもとで育まれた独特な食文化 → P15-20

南部地方は、一部の地域を除き「ヤマセ」の影響で、豆類や麦や蕎麦など、米以外の雑穀を駆使して食文化を営んできました。例えば、小麦粉で煎餅をつくって保存しておき汁物に割り入れる「せんべい汁」や、小麦粉をぬるま湯で練ったものを「ひいたりつまんだり」して鍋に入れる「ひつつみ」など、雑穀を美味しく食べる知恵は枚挙にいとまがありません。また、さらに夏場に気温が上がらない気候が適しているため、かつて盛んだった羊の飼育にも復活の兆しがみられます。一方、南部地方を代表する山、名久井岳の山麓エリアを貫き、八戸港へと流れる馬淵川の流域は、土壌が肥沃で、昔から良質な「にんにく」や「ながいも」を生産してきました。盆地のため、作物の甘さやうま味を引き出す寒暖の差が大きいため、美味しい果樹もとれます。そのため3世代以上にわたって育てられてきた伝統野菜や果物も少なくありません。

■ 使われ続けて今に残る工芸品のテーマとヒマ → P26

南部地方の伝統工芸の特徴は、ものを大切にするとことん使い切る精神かもしれません。庶民が暮らしの中で編み出して、日々使われながら、今に残されてきたもののがとても多いのです。今まで捨てられていたものや、古くなったものを材料として使わざるを得ないという意味で「限定から生まれた工芸」でもあります。「マイナス」からスタートしても、美しく機能的な道具を生み出す南部地方のテーマの世界を、ちょっと覗いてみませんか。



積み上げることによる機能美が、衣食住を問わずして随所に見て取れます。例えば、美しく整えられた生け垣が、実はいざという時に食用にできる作物だった…という類の話は、この地方に事欠きません。

ともかくにも働きの者。宿題は一週間前に済ませるような、緻密で質実な暮らしぶりを、ここでご紹介しましょう。

この笑顔と威勢の良さで、
浜の文化を牽引しています。

「イサバのカッチャ」佐々木留美子さん

ヤ

「ハマ(浜)」と呼ばれる南部地方の山間部に対して、沿岸部は市は、漁業・工業・商業の港として稼働し続ける「浜文化」の中心地。早ければ、深夜の2時から始まるという八戸の浜の朝。ようやく一日を終えようという人もいるかもしれない時間から稼働する浜特有の活気は八戸の名物のひとつですが、そのエンジンには間違いなく佐々木さんのような「イサバのカッチャ」と称される人たち。浜を代表する動き者「イサバのカッチャ」の暮らしぶりを、次のページで少し覗いてみましょう。

イサバのカッチャ、 ファッションチェック！



ほっかむり

耳や首を寒さから守るという機能が支持され、マストアイテムに。サイズは大小2通り。人気は大きい方の78cm×78cmサイズで、ウール製が俄然人気だそう。人気は暖色系の派手な色。自ら手編みするケースも。

割烹着

水濡れや魚の汚れから衣服を守るために皆が着用。腕まくりしやすいように袖はゴムのリブ付きで、襟は「V」ネックのほうが苦しくない。「生地は乾きの早い化繊で、細かな小紋の花柄、着丈は80-85cmが売れ筋」(河村呉服店)とか。

背負カゴ

売り物や商売道具を運ぶために欠かせない商売道具。この上に発泡スチロール箱を3段ほど積んで背負うケースも。竹で編んだものが多く、裏側に布を貼って補強するという進化系も。ちなみに肩パッドはオプション。

長靴

水だけでなく寒さからも守ってくれる機能的な長靴。「特に中が蒸れにくい裏張り素材のタイプが人気」(靴のミウラ)とのこと。1足7000円から9000円ほどと高価だが、商売道具に妥協は不要。冬用はソールにスパイク付きがマスト。

ここで会える!かも?

① 八戸市営魚菜小売市場 (陸奥湊駅前朝市)

八戸市湊町久保38-1 ☎ 0178-33-6151

◎ 3時~昼ごろ※各店舗によって異なります

日、第2土、1/1~2休

イサバのカッチャコンテスト事務局 (靴のミウラ)

八戸市湊町柳町1-5 ☎ 0178-33-1492

◎ 6時~17時 日休 担当:三浦辰男さん

イ サバとは「五十集」と書いて「品物が集まる場所」つまり「市場」のことです。そしてカッチャとは「お母さん」。しかし単なる「市場のお母さん」たちではありません。圧倒的な働きぶりで地元経済を下支えし、ひたむきな生き様で町を元気にし、独特なファッションが注目を受けていたりもするのです。…そう、浜の文化を牽引しているのです、イサバのカッチャは。

で、どのくらい働き者なのか? という午前2時に起床してから就寝するまでほぼ働いている! というくらい。そして、どのくらい町を元気にしているのか? というカッチャめあての県外からの観光客が絶え間ない! というくらい。どれだけファッションが独特なのか? というイサバのカッチャになりきる「イサバのカッチャコンテスト」なるイベントが毎年10月上旬に開催される! というくらい。

割烹着に身を包み、長靴を履き、カゴを背負い、頭にはほっかむり…。色や柄や材質こそバリエーションがあるけれど、イサバのカッチャのファッションの方向性は、南部地方の暮らしぶりの特徴とみごとに一致して「機能」に集約されています。市場で働く「ことを貫き通したイサバのカッチャの機能美と出会うなら、陸奥湊駅前にある「八戸市営魚菜小売市場」へ!

イサバのカッチャたちが闊歩する陸奥湊で、 浜ならではの暮らしぶりを体験



「陸奥湊駅前朝市」の中心となるのが「八戸市営魚菜小売市場」。早朝3時から営業が始まり、イサバのカッチャたちが季節の鮮魚や手作りの惣菜を販売します。「威勢がいい」といわれるイサバのカッチャですが、みなさん声をかければ朗らか。



ヒラメにマグロに、鮮度抜群なイカなどなど…。店頭に並び、200～300円程度の刺身のパック（6～10切れ入り）を購入し、市場に併設された食堂でご飯と味噌汁を調達すれば、浜の暮らしぶりを堪能できる素敵なお朝ごはん。

浜の「日常」感が漂う朝市



八戸酒造の創業は1775年。240年以上もの長きにわたって浜の人々の晩酌の時間を支えてきました。主力銘柄の「陸奥八仙」は、お米のうま味と爽やかな甘味を兼ね備えた香り豊かな味わい。



宮本則男さんは八戸酒造の酒蔵見学の名物ガイド。実は本職は経理です。笑。
 04 八戸酒造 八戸市湊町本町9 ☎0178-33-1171 10時～16時 土日祝休
 (酒蔵見学の所要時間は30～60分、見学料は1名500円) ※11月～3月の酒造期のうち吟醸仕込みの時期は見学できません

浜の暮らしに寄り添う酒蔵

海と呼応する浜の暮らし



日本一早くから開く観光案内所

JR八戸線陸奥湊駅前に佇むここは「日本一早く開く(?)観光案内所」。地元の60～70歳代の有志が入れ替わり立ち替わりして、珈琲や果物で旅人をおもてなし。

02 イサバと朝市の陸奥湊観光案内所 八戸市湊町久保44 ☎6時～12時 日休



浜には銭湯もたくさん!

八戸市内で営業する銭湯は34軒(2015年1月現在)。早朝から開いている銭湯が多いのは、港や市場で働く人々の浜の暮らしに寄り添うため。「松竹湯」の脱衣所はごろ寝もOKです。

03 松竹湯 八戸市湊町本町12 ☎0178-33-1209 ☎9時～21時 月休



日

本を代表する漁港、国内屈指の工業港&国際貿易港を抱えているため、人の出入りがとかく激しい八戸の街。情報も行き交えば、文化も交錯するというわけで、この街はまさにコスモポリス。当然ながら経済だって港を中心に動く…というわけで、市場を訪れば、浜ならではの暮らしの文化を間違いなく体験できることでしょう。

冬季を除く3月中旬から12月にかけての毎週日曜日に開催される「八戸館鼻岸壁朝市」は、まさに八戸の港町ならではの暮らしに触れられる絶好の機会です。
なんと毎回の来場者は1万人以上

浜の暮らしは
市場でわかる！
来場者は毎週1万人!
巨大朝市で
南部地方を俯瞰する

05 八戸館鼻岸壁朝市

協同組合湊日曜朝市会

☎ 0178-27-3868

🕒 午前3時(日の出)~9時頃 毎週日曜日(3月中旬~12月)

<http://minatonichiyousaichikai.com/>

ともいわれるこの朝市は、南部地方の地元の人々が普段使いする暮らしに根付いた市場。全長800mの岸壁には、300以上の店舗が立ち並び、海産物はもちろんのこと、野菜や果物、山菜やきのこなどのほか、八戸せんべい汁を始めとした惣菜や、コーヒーや生ジュースを味わえる屋台も。南部地方の山の暮らしと浜の暮らしとをともに体験できるショウケースと表現しても過言ではありません。
ピークは朝の6時から7時にかけて。9時過ぎには片付けが始まりますので、早起きしてお出かけください!

訪れる人々の心を掴み、
地元にとっての心の原風景を、
いつも変わらず
ご覧に入れています。



視

界を埋め尽くすほど広大な芝生の絨毯の向こうで、太平洋の海原が青く輝く…。種差海岸のこの風景は、訪れた人に何らかの感想を述べさせしめるようで、数々の文筆家が著作の中でこの絶景について言及しています。例えば司馬遼太郎が名作『街道をゆく』の中に残した文章は次の通り。

「ここかの天体から人がきて地球の美しさを教えてやらねばならないはめになったとき、一番にこの種差海岸に案内してやろうとおもったりした」

古くから名馬の産地だった南部地方では、海岸部でも馬の放牧が行われ、馬が踏みしめ草を食むことで草原が維持されていたともいわれています。訪れる人々と放牧された馬とが混在する光景は、1965（昭和40）年ごろまで種差海岸の風物詩でもありました。

シーズンともなれば、ニッコウキスゲやハナショウブなどの高山植物と、ハマナスなどの海浜植物とを、同時に楽しむこともできるこの海岸は、訪れた人を魅了するのはもちろんのこと、八戸に暮らす人たちの心の原風景であるのかもしれない。

07 種差海岸インフォメーションセンター

八戸市鮫町棚久保14-167

☎ 0178-51-8500

◎ 9時～17時（12月から3月は～16時）

年末年始休

<http://taneshashi.info/>

平

安時代末期、源氏の武将が乗った馬の多くは奥州（南部）

産だったといわれ、あの源義経が難所「鴨越」を鹿のごとく越えたときに乗っていた馬も南部の馬とされています。人々にとって、馬は兵力であると同時に、移動手段や農作業の動力としても活躍したインフラでした。馬の産地として一大ブランドを築き上げた南部地方は、今でいうところの、エネルギー産業や自動車産業のメッカとして、時の為政者が必ず治めておきたい土地だったことでしょう。

時代とともに暮らしから馬そのものは消えていきましたが、南部地方ならではの馬とともにあった暮らしは今も色濃く残っています。

「観光という分野であれば馬の新しいポジション」を構築できるのではないかと？」

そんな思いを胸に、十和田市で乗馬倶楽部を経営しているのが、十和田乗馬倶楽部の中野渡利彦会長。

実娘で十和田乗馬倶楽部の代表取締役を務める上村鮎子さんとともに2003年から女性限定の競技流鏑馬「桜流鏑馬（さくらやぶさめ）」の取り組みをスタートさせ普及に努めてきました。1000年以上もの間、女人禁制だった流鏑馬の世界に女性が入ることは関係者から反発もあったようですが、徐々に理解者や賛同者が増え、今では全国各地に流鏑馬女子

南部の馬文化を「観光」という新しいポジションで

次の時代に継承しています。

「十和田乗馬倶楽部」中野渡利彦さん

部の支部ができるほどに。2016年3月には、長年の功績が認められ、「桜流鏑馬」が「第20回ふるさとイベント大賞」の最高賞である内閣総理大臣賞受賞という快挙も成し遂げています。

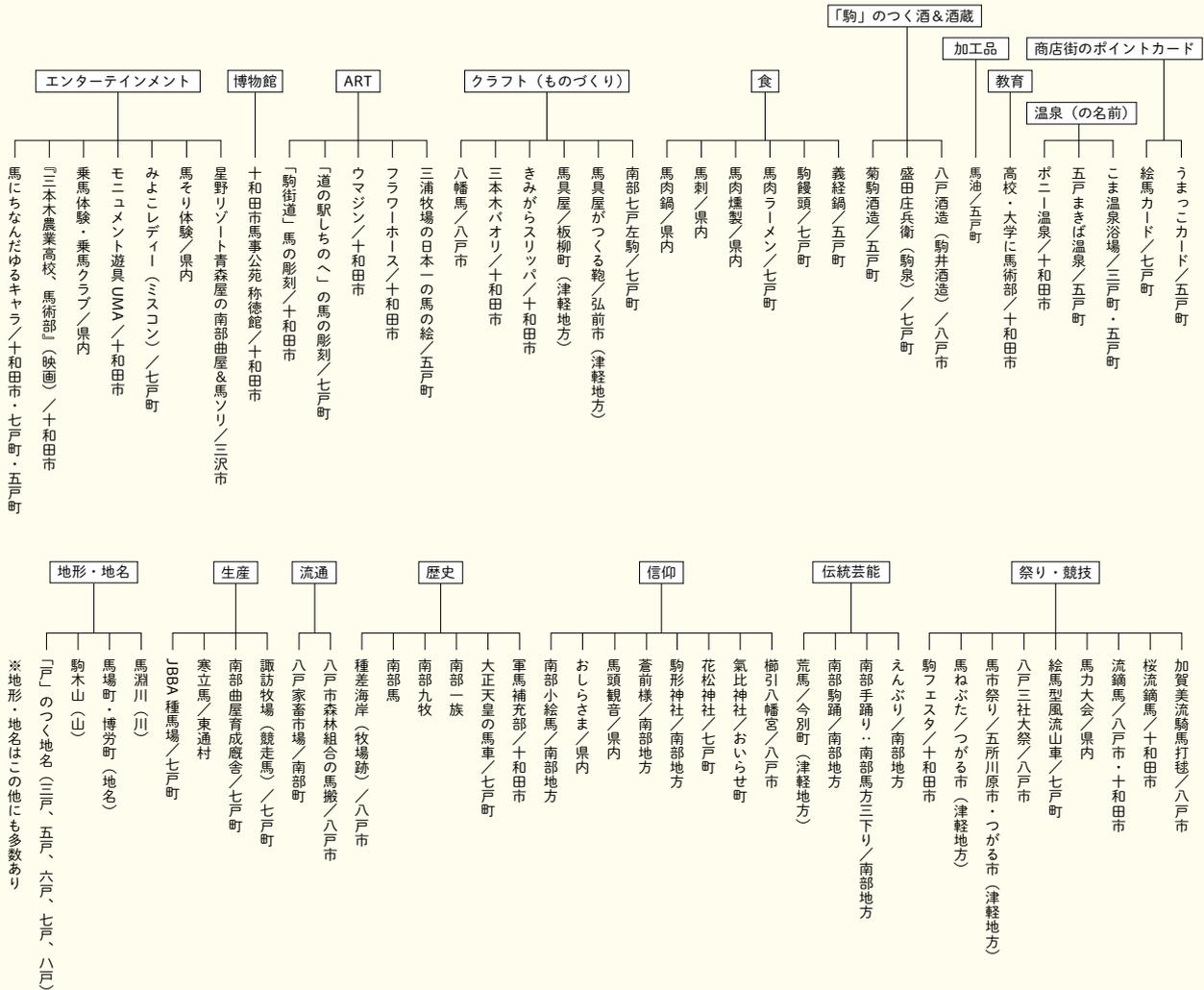
十和田乗馬倶楽部の人気コンテンツは、馬にまたがって牧場の外に出るホーストレッキング。民泊を活用した長期滞在による馬文化の体験プログラムも検討中です。



ここで会える!かも?

16 十和田乗馬倶楽部
十和田市三本木佐井幅115-2
☎ 0176-26-2945
<http://towada-joba.com/>

青森県の馬文化



名馬の産地として全国から羨望を受け続けてきた歴史もあるため、馬を丁重に扱い、馬に感謝するという精神が育まれたのかもしれませんが。そのため、南部地方の暮らしぶりを眺めてみると、いたるところで“馬”と出くわすことになるのです。祭り、神事、芸能などの伝統行事はもちろんのこと、玩具や工芸や郷土の菓子など庶民の暮らしぶりの中にも“馬”の面影が。“馬”を入口にして旅することで、南部地方の暮らしぶりが身近かに感じられるのではないのでしょうか。

美味しくも、たくましい。
 食べつなぐ知恵を、
 今も伝え続けています。

「貝守やまゆり会」中澤幸子さん



巖

しい気候と風土ゆえ、飢饉とは常に背中合わせだった南部地方。食べつなぐために編み出された知恵や、生きるための執念が、郷土料理には凝縮しています。

藩政時代、南部氏の城下町として栄えた三戸町。この町でもそんな知恵と執念を、食から嗅ぎ取ることができます。

豆腐を冬の寒風で凍結乾燥させる「凍み豆腐」や、凍てつく川の水でだいにんを何度も晒し、冷気に当てる乾燥させる「寒干しだいこん」などは、この土地に古くから伝わる保存の知恵。水で練った小麦粉を汁物の具として主食代わりに食べる「ひつつみ」は、お米がとれない地域だからこそ誕生した料理の知恵。先達の教えを忠実に守りながら、郷土の伝統の味と加工・調理の技を伝え続けている「貝守やまゆり

会」は、貝守地区内全戸の女性が参加して活動を続けています。

現在は町内の農産物直売所「SANSUN産直ひろば」で定期的に料理を提供・販売中。名物も多々あります。例えば、「じゅね」と呼ばれるエゴマの実を擦り潰し、小麦粉の団子に塗って焼く「じゅね餅」は、胡麻ほど小さな粒の「じゅね」が完熟するタイミングを見計らって収穫したあと、一つひとつ選別するなど、相当なテマヒマがかかります。会員が春先に摘んで年会費代わりに納めるよもぎの若葉は、これまで大人気の「よもぎ餅」へと出世して一年中提供されています。

代表の中澤幸子さんを筆頭に繰り出される美味しくもたくましい知恵を味わって、南部地方ならではの暮らしの深みを体験してみませんか？



ここで会える! かも? ⑬ SAN・SUN産直ひろば 三戸町川守田西張渡39-1 ☎ 0179-22-3266 🕒 9時~18時 1/1休 <http://sansun.hi-net.ne.jp/>

※貝守やまゆり会の出店スケジュールはお電話にてお問い合わせください

暮らしを支える豊かな食材



八戸せんべい汁で、 八戸の街を、 わくわくさせています。 「八戸せんべい汁研究所」木村聡さん

八

戸観光コンベンション協会に勤務する木村聡さんは、今

や国内最大級の集客を誇る「まちおこしイベント」「B-1グランプリ」の生みの親。たった2日間のイベントに数十万人が集まるほどの盛況ぶりを毎年叩き出す「B-1グランプリ」の発想は、実は木村さんが八戸の日常の暮らしぶりに着目したことから生まれました。

それが「八戸せんべい汁」。肉や魚、野菜やきのこなどで出汁を引いた汁に、小麦粉と塩でつくる鍋用の南部せんべいを割り入れて煮込んで食べる、八戸ならではの郷土料理です。

今では親しみを込めて「汁研（じゅけん）」と称される「八戸せんべい汁研究所」を木村さんが立ち上げたのは2003年のこと。その前年に東北新幹線が八戸へ延伸したことを受け、八戸の認知度を上げる術を考えていた木村さん。

「当時は「はちのへ」という読み方すら認知されておらず「はつと」とかは「つ」と読む人も少なくなかった。ショックでしたねえ」。読み方すら知らない街に行きたいと思いませんか？

まずは八戸のことを知らなければ、誰も来てくれない。イカやサバの美味しさは八戸の自慢でしたが、当時、県外はもちろんのこと、隣の町にも知っている人がほとんどいなかった

「八戸せんべい汁」に、木村さんは大きな可能性を感じました。

「調べれば、せんべい汁は2000年以上も前の江戸時代から八戸の人々の間で食べ継がれてきた郷土のソウルフードだったことも分かりました。ところが隣町ですらその存在を知らない。なぜか？ それはせんべい汁が家庭で食べるものだったからです。しょっちゅう晩ごはんに登場するんです。ご飯と焼き魚や刺身があって、味噌汁が時々せんべい汁になる。：というような本場に家庭の食事なんです」。

ごく日常の家庭の料理が観光のコンテンツとなるなんて、当時は誰も信じなかったそう。「せんべい汁なんでお客さんにお出しするものじゃないでしょう？」「恥ずかしいからせんべい汁なんてPRしないで！」という声まで出ました。しかし「誰も知らないからこそチャンスがある」と木村さんは言います。

大切なのはせんべい汁を通して八戸を知ってもらうこと。まずは、歴史・食文化・飲食店など「八戸せんべい汁」のポテンシャルを徹底的に調査し、さまざまなおもしろい工夫をスピーディーかつ継続的に実践することでマスコミへの露出を増やし続けました。鍋料理にせんべいを入れるって煮込むというユニークさも手伝って、今まで誰も知らなかった美味を



八戸せんべい汁研究所

<http://www.senbei-jiru.com/>

ご当地グルメでまちおこしの祭典! B-1グランプリ

<http://b-1grandprix.com/>

体験した人たちが自ら発信、せんべい汁とともに八戸の認知度も徐々にながり、今やせんべい汁による八戸市の経済効果は年間500億円を超えるという試算も（総務省調べ）。「その結果に得たものがとても大きかった」と木村さん。「八戸のせんべい汁は、その瞬間に「料理」から地元の「誇り」へと出世したんです」。木村さんは、青森ならではの暮らしぶりを観光資源として捉えた、まさに元祖。「とにかく楽しく、常に遊び心を忘れずに、自分たちも楽しめることを継続すること」を胸に刻みながら、「八戸せんべい汁」をツールとして八戸をわくわくさせ続けていきます。

「食材王国」南部町で、
農家の暮らしぶりを、
観光コンテンツ化しています。

「沼畑総合ファーム」沼畑俊吉さん

「青森なんぶの達者村」根市大樹さん

富

土山にも例えられ「南部小富士」とも呼ばれる名久井岳（615m）。この山麓エリアを貫き

八戸港へと流れる馬淵川は、度々氾濫をおこして人々を悩ませたものの、実はそのおかげで山の養分が運ばれ、南部町などの流域一帯には肥沃な土壌が広がりました。盆地のため、作物の甘味やうま味を引き出す寒暖の差が激しく、年間を通して（特に冬場は）日照量が多いため、野菜だけでなく果物の栽培も盛ん。なんと「バナナとみかん」とパイナップル以外は何でも作れると言われるほどで、洋梨「ゼネラル・レクラーク」の産地としても全国的に有名です。

一般的には、同じ場所で同じ作物を育て続けると、作物の生育が遅れたり、病気が増えたりする連作障害が起きるケースが多いのですが、南部町にはそれがほとんどありません。そんなわけで、3世代以上にわたって育てられてきた伝統野菜や果物も少なくないのです。

例えば、ここ数年で注目度が急上昇している「南部太ねぎ」。その名のとおり大人の腕ほどの太さにもなる「ねぎ」で、甘みがあり、葉っぱま

妙丹柿

宝珠形をした小形の渋柿で、糖が多く果肉が粘質であること、繊維や種子が少なく滑らかな食感であることなどから、高級な干し柿として流通しています。



阿房宮

南部地方に古くから伝わる食用菊。この地方ではさまざまな菊料理が食卓を飾ってきましたが、菊の風味を手軽に味わえるのはなんととっても味噌汁。お椀に花びらを散らせればそれだけで美味&美しい…。



長芋

雪のように白く、サクサクとしたよい歯応えで、濃い風味も特徴です。太くて逞しい見た目から「ガング(首)ミジカ(短い)」とも呼ばれています。

八助

重さは約80g、大きさは5cm前後と大ぶりの「あんず」。果肉は肉厚かつ緻密で、シャリシャリした歯応えは八助ならではの。甘味酸味ともに多く、梅干しのように塩漬にして食べられてきました。



んにく

県内では南部町(旧福地村)で栽培が始まったんにくは、日本トップクラスの生産量と品質が自慢。在来種の「福地ホワイト六片」は、良食味で、白く美しい肉質を持つ大玉種です。



根市大樹さんは、南部地方の地元紙の記者を経て「青森なんぶの達者村」へ。農家の日常やアツい思いを都市部の生活者へ伝えることで、南部町を盛り上げようと尽力しています。

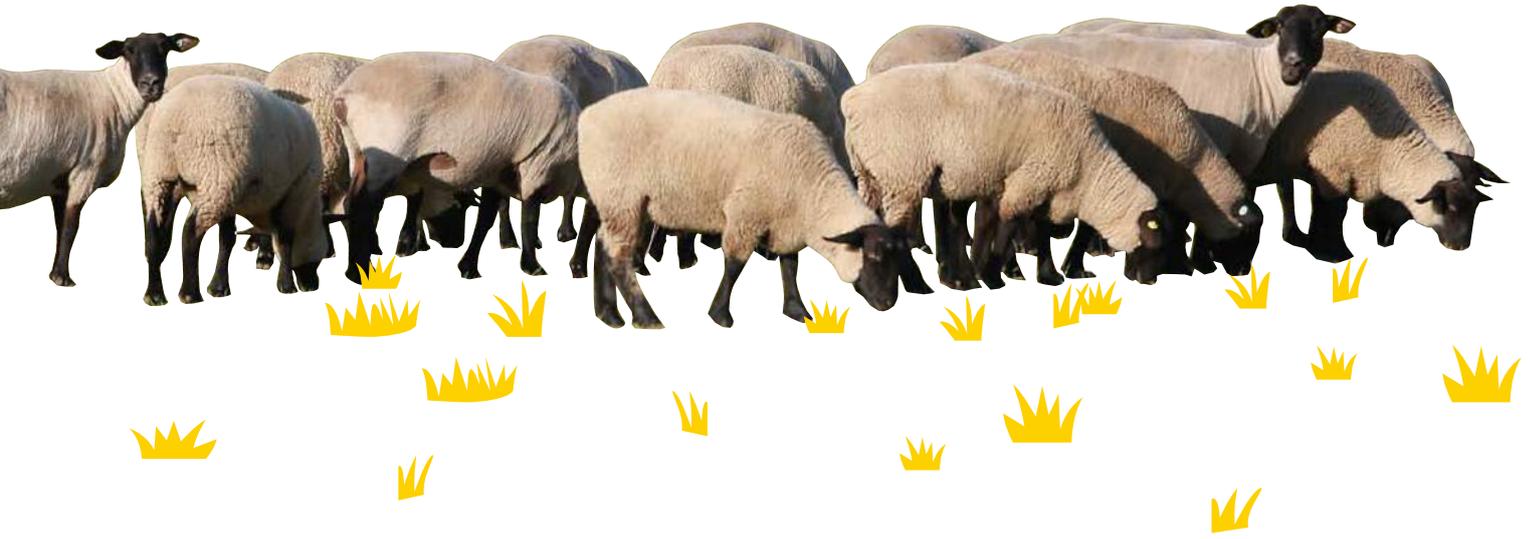
ここで会える! かも?

14 達者村(青森なんぶの達者村)
南部町大向泉山道9-11
☎ 080-9072-8766
<http://tassyamura.com/>

で食べられる南部町の在来種です。2012年までただ一人の生産者が普通の「ねぎ」として栽培していましたが、実はそれが昭和初期に遡る在来種であることが判明。地元の県立名久井農業高校の先生と生徒が種を一部譲り受けて増やし、今では町内の若手農家10人ほどが中心になって、出荷体制を整えつつあります。

そんな南部町ならではの農作物を軸にして、地元で暮らしぶりを紹介する取り組みがあります。それが「青森なんぶの達者村」事業。収穫体験や農家ステイなどのコンテンツを用意し、農作物の都市部への流通と、旅行者の都市部からの流入を積極的に支援するバーチャルビレッジです。

事務局長の根市大樹さんによれば「生産者が売り場に立ったり、作物から作り手の思いや日常を感じ取れるようにすることで、やがてお客さまが生産者のファンになるケースも。食材から人へ関心が移り変わるという新しい流れが生まれています」とのこと。「日本一おもしろい村」を目指す「達者村」が見せてくれるものは、まさに農業王国ならではの観光の進化系です。



地域のかつての “名物”を、 復活させています。

「南部羊」生産者

堰合勝美さん & 関口博樹さん

写

真左の堰合勝美さんは、階上町で食用の羊を飼育する生産者。

太平洋沿岸のこの町はかつて食用羊の飼育が盛んでした。オホーツク海気団から吹き下ろす季節風「ヤマセ」の影響で夏場は気温が上がらず、日本海の湿った空気を八甲田が遮るために冬場は乾燥するという独特な気候が、涼しく乾燥した気候を好む羊たちにとって住みやすい環境だからです。

最盛期には10軒ほどの農家がサフオーク種と呼ばれる食用羊を飼育していたこともあり、毎年6月に町内で開催される「臥牛山祭り」では、地元サフオーク種の肉が振る舞われ



るなど、食用羊は町の人々が大切に繋いできた食文化だったのです。が、現在、生産者は堰合勝美さんただ一人。生産量が少ないために売り先も限られており、寄る年波に羊の飼育を続けることに限界を感じていた堰合さん。いよいよ羊の飼育にケリをつけようか…という思いが強まってきた2015年春、関口博樹さん（写真右）が名乗りを上げました。

2006年に関東から階上町に移住してきた関口さんは、勤務先の「道の駅はしかみ」で堰合さんのラム肉の美味しさに出会います。

「堰合さんが階上町唯一の羊の生産者で、なおかつ後継者がいない」という現状を知ったのは2015年の

春。新聞記事を読んだのです。羊肉食は階上町ならではの暮らしの文化。それを絶やしたくないと思いました。そしてかつての「名物」を復活させることで階上町を元気にしたい。堰合さんが愛を込めて羊を育ててきたその方法を受け継ぎたい…

そんな思いが燃料となって、関口さんはNPO法人「階上フロンティア」を設立。町営のスキー場だった土地を借り、羊の畜舎を新たに建設したうえで、夢の実現へと一歩を踏み出しました。わずか10頭からスタートする食用羊の飼育が、南部地方ならではの暮らしに根ざした食文化を域外の人々に伝える日は、思いのほか遠くないのかもしれない。

ここで会える! かも?

15 階上フロンティア

八戸市売市鴨ヶ池32-4 ☎ 090-7553-9726





正真正銘の「地酒」で、
十和田の暮らしぶりの
素晴らしさを伝えていきます。

「鳩正宗」佐藤 企さん



1 899年に創業した十和田市の酒蔵「鳩正宗」。ここで

杜氏として酒造りを一手に担う佐藤企さんは、鳩正宗では初となる十和田市出身の杜氏です。

「地酒は食文化の結晶。この土地でしか造れない酒を造ろう」

先代蔵元のこんな言葉が、この道を歩むきっかけとなったという佐藤さん。杜氏になった2004年、い

ち早く着手したのは、農業を営む佐藤さんのご実家の自家栽培米と、地元十和田市を流れる奥入瀬川の伏流水を使って、十和田市出身の佐藤さんが醸すという、「正真正銘の地酒」造り。「佐藤 企」という名を冠した鳩正宗の主力銘柄です。

そんな地酒の素晴らしさを地域の方々に知って欲しいとの思いから、佐藤さんは2012年に、十和田市現代美術館にも常設展示のあるア

ティストの山本修路さんとともに「酒プロジェクト」をスタートさせま

した。春の田植え、秋の稲刈り、冬の仕込み…という酒造りの過程を、子どもたちをはじめとした地域住民とともに行って出来上がったお酒は、その名も「天祈り(てのり)」。山本さんがデザインした「青森トドマツ」をモチーフにしたラベルを冠して毎年春に販売されます。

「天祈り」とは、十和田地方の農家の風習で、収穫の終わった秋ごろに感謝の気持ちを込めて田畑に酒食を並べて行う打ち上げのような宴のこと。そんな地域の暮らしぶりを結晶化させたかのような「酒プロジェクト」には、県外から参加することも可能です。地酒を通して、十和田市ならではの暮らしぶりに酔いしれてみませんか？



ここで会える!かも?

① 鳩正宗

十和田市三本木字稲吉176-2

☎ 0176-23-0221

http://www.hatomasa.jp

ここで会える! かも?

18 十和田市現代美術館
 十和田市西二番町10-9
 ☎ 0176-20-1127
 ◎ 9時～17時(最終入館16時半)
 月休(祝日の場合は翌日休)
<http://towadaartcenter.com>



奈良美智「夜露死苦ガール2012」前にて撮影

十和田市現代美術館の皆さん
 アートが持つ「共感力」を使って、十和田市の魅力を伝えていきます。

ア

アートによるまちづくりプロジェクト「ツ・トワダ」の拠点施設として誕生した「十和田市現代美術館」。「まちづくり」を目的とした美術館なので、その建築も街との繋がりがりや屋外への連続性を意識して設計されています。韓国を拠点に活動するアーティスト、チェジョンファによる「フラワー!ホース」を始めとした大型のインスタレーションが館内だけでなく屋外にも展示されていたり、公園そのものが草間彌生の大規模な作品だったりすることでも有名ですが、例えば、商店街にアート作品が展示されていたり、館内に作品を常設展示しているアーティスト山本修路さんがラベルのデザインや酒づくり携わっている日本酒「天祈り(てのり)」が地元の酒屋さんで手に入ったりと、「アート」と「十和田の街の暮らしづくり」が絶妙に溶け合う様子を味わうことができます。2009年の特別展から残されているチェジョンファ作の華々しいシヤンテリアのような作品は、スナックなどの飲食店が入居する「昭和小路」のネオンと一体になって、まるで街そのものが「アート」のようにも見えてきます。

アイデアをかたちにするための作業場としてだけでなく、お弁当と漬物を持参して、近所のおかさんが晩ごはんを食べるために訪れたりも。活動拠点でもある「まちぐみラボ」にはさまざまな市民が、さまざまな目的で訪れます。



目に見えるかたちで、
八戸に「なんか楽しそう」を、
増やしています。

「まちぐみ」山本耕一郎さん

南部の暮らしの翻訳者たち



ここで会える!かも?

09 まちぐみラボ
八戸市十八日町45
㊟ (だいたい)10時~(おおよそ)17時半 火休
<http://machigumi.main.jp/>
※お問い合わせは「八戸ポータルミュージアムはっち」事務室(☎0178-22-8228)まで

ア

アートとは、人が何かを感じ、心が動くきっかけをつくる営み

そんな思いを原動力にして、アーティストの山本耕一郎さんが「まちぐみ」というプロジェクトを立ち上げたのは2014年のこと。「組長」である山本さんを筆頭に「組員」は小学生〜70代まで280名以上(2016年2月現在)。八戸が好きで、八戸でももしろいことがしたいと思っていさえすれば、地元の方はもちろんのこと、県外在住者でも「組員」として参加可能です。

「まちぐみ」の目的は「まちなかに

「なんか楽しそう」をつくりだすこと。手段はアートか?と思いきや、さまざまな手口をニューtralに使用して、八戸の街の装いに少しずつ変化を加える活動を市民の力で実行しています。

大切なのは「とにかく行動する」と。手始めに誰もが立ち寄れる拠点「まちぐみラボ」を中心市街地に用意。商店街の外観やディスプレイをリニューalしたり、名物の南部せんべいのパッケージをデザインしたり、八戸らしさを活かした「八戸新名物」を考えたり…。そんな活動を生み出すことや、実行する活動自体が彼ら

の「アート」なのかもしれません。

「まちぐみ」とは、八戸で暮らす市民ひとり一人が少しずつ力を出し合って、気楽に、そして直接的にまちづくりに関わることでできる場と機会です。自分も役に立っていることをダイレクトに感じ、自分のまちを自慢したくなる市民が増えると素敵だなあ」と山本さん。自らも県外からの移住者。よそ者が感じる「このまちに足りないこと」を、市民と一緒に作り出していく山本さんの背中がまちぐみを牽引しています。

静かに、少しずつ、でも確実に、八戸が「なんか楽しそう」になっています。



「(せんべいの)ミミ」を入れるパッケージは「耳」!?「八戸せんべい汁」の具として欠かせない南部せんべいを円形に整形する際に出る「ミミ」の部分に付加価値を付けて商品化するための山本さんの作品です。



悪代官に帯を解かれるマネキンを設置するというディスプレイは、市内の呉服店の店頭をリニューalした際のアアイデア。思わず目を引く仕掛けを街中に散りばめることで、八戸を「なんか楽しく」するアイデアがかたちになっています。



2016年2月に「八戸ポータルミュージアム はっち」にて開催された「まちぐみ展」の様子。期間中は3000人以上が来場し、「なんか楽しい」まちぐみの活動を体験していました。



八戸という街の「本質」を、 アートプロジェクトで、 引き出し続けています。

今川和佳子さん

写

真中央の今川和佳子さんは、この日、八戸市の大久喜地区にある漁師の作業場を訪れていました。真鱈の漁に使う全長数百メートルにもなる延縄の針に、餌となるイカのぶつ切りを付ける作業が淡々と進んでいました。膨大な量の仕事が確実かつ正確に片付いていく様子を眺めていると、美しさを感じます。

「八戸ポータルミュージアムはっち」で、八戸に滞在して作品制作をするアーティストのサポートを担当していた今川さんが、今注目しているのはこの作業場で行われているような「浜の仕事ぶり」。

浜の仕事とは、曜日や時間ではなく、海の状況や天候、そして潮の満ち引きなどと呼応しながら営まれるもの。陸での仕事とはまったく異なるバイオリズムのもとで、日々地道な仕事を丁寧に繰り返すという浜の人々の心意気と暮らしぶりに、今川さんは尊さと八戸らしさを感じると言います。

今川さんが「はっち」在職時代から

ここで会える!かも?

04 八戸酒造

八戸市湊町本町9

☎ 0178-33-1171

<http://www.mutsu8000.com/>

プロデュースを続けている「酔っ払いに愛を」横丁オンラインユーザーシアター」は、横丁を劇場に見立て、ダンスや演劇などのパフォーマンスや、店や路地で同時多発的に披露する名物イベント。昭和の最盛期には大小8つもの劇場がひしめき合っていたという中心市街地の横丁。往時の豊潤な時間の流れと、街と人とのコミュニケーションをもう一度可視化したいという想いを燃料にして続けているそうですが、それと同じくらいの熱量で浜ならではの暮らしぶりを表に出したい、と今川さん。

「八戸の浜も横丁も、水産業で一時代を築いた漁師さんたちのおかげで成り立ってきた場所。そんな八戸ならではの場所にこだわって、そこを拠点に文化や芸術活動を掘り下げること、大きな可能性を感じています」

浜の中心地でもある陸奥湊地区の八戸酒造(P9参照)を拠点にして、これから始まる今川さんの企画の数々がきっと新しい八戸名物になる日も遠くないはず。



暮らしの中で生まれ、
使われながら今に残る、
伝統工芸の魅力を
発信しています。

「カネイリミュージアムショップ」

金入健雄 さん

ここで会える!かも?

10 カネイリ ミュージアムショップ

八戸市三日町11-1八戸ポータルミュージアム(はっち)1F

☎ 0178-20-9661 ◎ 10時~19時 第2火曜日休

<http://www.kaneiri.co.jp/shop/>



金入さんが手にしているのは、南部裂織作家の井上澄子さんとともにプロデュースした商品。古布を細く裂いて織り込む南部裂織は、本来仕上がりを想像できませんが、偶然タータンチェックのように仕上がった織物を参考にして、横糸には色と材質が同じ布を使い、縦糸は一定のパターンで色を変えることで、狙い通りの柄を織り上げました。



八幡馬

南部藩の総鎮守、櫛引八幡宮に奉納される馬を象った八幡馬。本来は赤・黒・白の3色を使います。金入さんのプロデュースのもとで、グラフィックデザイナーの田名部敏文さんと、八幡馬作家の高橋利典さんとがコラボレーション。ご覧のようなポップな八幡馬が生まれました。



きみがらスリッパ

丸みを帯びたフォルムとチェック柄がキュートなこのスリッパ。「きみがら」とは「ともろこしの皮」。これを捨てるのもったいないと、農家の奥様たちがスリッパを編み始めたのが1940年代後半のこと。空気を履いているような軽さと、夏は涼しく冬は足に馴染み暖かい!

機

能的で美しい南部地方の伝統工芸。それを支えるのは、どこまでもモノを大切に思う心かもしれません。

例えば、「南部裂織」の材料は着古した着物や古くなった布。布が貴重だった江戸時代、農家の女性たちは使い古した布を細くテープ状に裂いて緯(よこ)糸に、麻袋を解いた糸を経(たて)糸にして織り込み、こたつ掛けや敷物、仕事着、小物に至るまで様々な生活必需品へと姿を変えて、暮らしの中で活用しました。手動の

機(はた)で織る裂織は、機を一回動かす毎に2〜3mmずつ延ばしていくため、こたつ掛けなら完成までにひと冬を費やしたそう。

材料も自ら捻出し、気が遠くなるような時間を費やしてひとつのモノを生み出すその執念。いわばリサイクルではあるものの、確実に美しく仕上げるという「美」に対する継続的な追求力。使われ続けているからこそ今なお残っている文化としての持久力。雅な雰囲気は持ち併せていないけれど、眺めるだけでも感じる温かみ。

そんな南部地方の伝統工芸の力を、金入健雄さんは全国に伝えようと尽力しています。自ら立ち上げたブランド「東北スタンダード」は、東北全域の工芸品に込められた暮らしのエッセンスを、現代の暮らしに寄り添うように翻訳、自らのセレクトショップを通じて発信しています。

東北に脈々と受け継がれる心(思想)と腕(技術)をキュレーション&プロデュースし、全国へ。ウェブコマースを活用し、食品も含めて全国へ青森の魅力を広め続けています。



漁師の隠れ家を訪れて、 浜の飲み文化に溶け込む。

「ACTY」町田直子さん

八

戸線「鮫駅」は、江戸時代には貿易港・漁港として栄え、八戸発祥の地ともされる街の入口。「魚」が「交」と書くだけに、往時は漁獲とお金を手にした漁師たちが行き交う繁華な町。腹巻きに札束を差し込んだ漁師たちが豪快に飲み歩き、威勢はよいけれど治安が良いとは言いがたい雰囲気満ちていたそう。

そんな漁師たちを温かく迎えて鼓舞してきた居酒屋やスナックは今も健在。地元の人たちが集まって賑やかですが、一介の旅行者にとっては入りづらい……。とはいえ、なんだかとても気になるこの状況に、救いの一手がありました。八戸で地元ならではの着地型旅行商品を数多く手掛けているACTYの町田直子さんが企画している「鮫銀座☆漁師の隠れ家はしご酒ツアー」。本八戸駅を夕方に出発し、鮫の街の居酒屋やスナックを3軒はしごした後に終電で戻ってくるという約3時間30分のツアー内容で、店を日々切り盛りするママさんたちの、浜ならではの生き様に溶け込むことのできる絶好のチャンスです！

ここで会える! かも?

06 鮫銀座☆漁師の隠れ家はしご酒ツアー

ACツーリズム ☎ 0178-85-0137

<http://actourism.jp/>

ツアー行程: 本八戸駅集合⇒八戸線の鮫駅

⇒雰囲気異なる3軒の飲食店をはしご酒

⇒八戸線で鮫駅から本八戸駅へ⇒解散(約3時間30分)



来るもの拒まず！
の精神で、
お客さんの心を
解しています。

「洋酒喫茶プリンス」

佐々木良蔵さん

八 戸の大人なら必ず1度は来たことがあるというほどの名店が、この店です」と坂本さんに案内されたのが「洋酒喫茶プリンス」。ノックをすれば、奥様のチョイスだという素敵なシャツを身にまとったマスター佐々木良蔵さんが出てきてくれました。

名物は、八戸種差海岸をイメージしたという鮮やかなグリーンのカクテル「種差」や、クリスタルブルーのカクテルに夕日を模した赤いグレナデンシロップが落とされる「燕島」など、八戸の名所をイメージしたオリジナルカクテルたち。…と言いたいところですが、やはりこの店の名物はマスターとママのお人柄。常に明るく、若干高めなテンションをキープするおふたりの温度に引き寄せられて、連日満席！

「八戸の重鎮たちがフツーにカウンターに座っていることが多いので、私はあまり居心地がよくないです(笑)」とは横丁の案内人、坂本亘さんの弁(笑)。ちなみに、飲み物はオール500円。

ここで会える!かも?

① 洋酒喫茶プリンス
八戸市長横町18(れんさ街)
☎ 0178-44-1827
◎ 17時～24時 無休(12月31日～1月1日休)

港町の飲み文化を、
五感を駆使して、ご案内します。

「八戸観光コンベンション協会」坂本亘さん

あ あ、初めて訪れる街で、地元の人々に愛される飲み屋へと確実に行くことができたらなあ…。そんな淡い希望を、かたちにしてくれるのがこの方、坂本亘さん。八戸観光コンベンション協会が主催する街歩きツアー「ガイド付き横丁探訪」の案内人です。

夜の帳が下りるころ、謎の横丁探偵「ニセダトモカサ」へと変身した坂本さんは、飲み屋が軒を連ねる中心

市街地の8つの横丁を約40分で練り歩き、地元の人も気づかぬようなおもしろスポットに目を向けながら、地元の呑ん兵衛のみなさんが行きつけにする名店や毎晩予約で埋まる人気店などを詳しく解説、旅人がお気に入りの一軒を見つけやすいように案内してくれます。

楽しげで朗らかな“酔いどれサウンド”が漏れ出す横丁の路地を歩きつつ、港町八戸の飲み文化を全身で吸収してください。…酔い旅を！

ここで会える!かも?

② ガイド付き横丁探訪
催行日:月～土 時間:19時～(約40分) 料金:1000円/1名 定員:10名
※要予約「はちのへLocal旅」HPからお申し込みいただけます。
<https://navi.hachinohe-cb.jp/localtabi/>
問合せ:八戸観光コンベンション協会
☎ 0178-41-1661 8時半～17時 土日祝&12/29～1/3休

下北地方の暮らしぶり



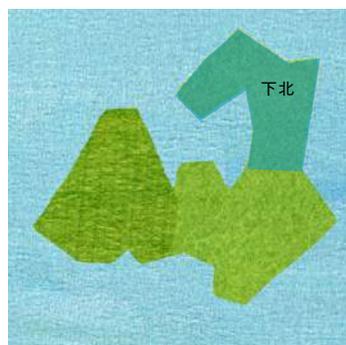
静かに、しかし力強く、確実に。
まるでヒバの木のような暮らしぶり。

風雪が吹きすさぶ中、雪原に横たわっているのは建材として珍重されるヒバの木の丸太です。

ちょうど斧にも似た形をしていることで「まさかり」とも呼ばれる下北半島は、その面積の大半を森林が占めており、青森県の県木にも指定されているヒバの一大産地。

ヒバが材木として使えるようになるまでには、2000年〜3000年という気の遠くなるような月日がかかります。下北の厳寒の中で、少しずつ確実に成長していく姿は、下北の人たちの精神性や暮らしぶりに重なるような気もします。

ご覧のとおり、真冬は雪と氷に閉ざされるため、陸路でのアクセスは決して良いとは言えませんが、それが奏功して、入ってきた文化がよく残っている地域でもあります。津軽海峡を渡って入ってきたアイヌの文



■ あちこちで垣間見ることができるヒバに囲まれた暮らし

→ P31

ヒバは、年輪が緻密で、湿気や腐れに強く、耐久性が極めて高いため、平安時代の代表的な建築とされる中尊寺金色堂を始めとして、全国の寺社の建築に使われています。さらには、特有の天然成分「ヒノキチオール」を含む「ヒバ油」は、防カビ・防腐・防虫・防臭効果や鎮静効果など、機能面でも注目されています。下北地方のヒバ産業の歴史は藩政時代にまで遡ります。北前船の寄港により大量のヒバが高値で取引されて賑わっていた佐井村やむつ大畑町などの街並をゆっくり歩いて見ると、今でも北前船で栄えた時代の暮らしぶりを垣間見ることができます。さらに、ヒバ産業の振興は、明治以降も営林署が中心になって進められ、明治・大正期から昭和40年代までは、山から木を運び出すための森林鉄道も走っていました。現在は、産業としては往時の勢いは薄れているものの、ヒバのある暮らしをまるごと体験できる施設や、テーブル状にしたヒバを編み上げる籠の職人、外壁がヒバ材の家並みなど、あちらこちらでヒバが身近な暮らしを垣間見ることができます。

■ 文化的な保護区ともいえます。

→ P35-36

下北半島は、藩政時代、物資や情報が行き交っていた文物の大動脈の沿線にあったため、上方と物資や文化をやり取りする北前船の寄港地が下北半島に点在し、文物が頻繁かつ大量に入ってきました。例えば、毎年8月から9月にかけて下北の各地で行われる例大祭。神楽や神輿、そして木製の車輪を付けた大きな山車が村内を運行するこの祭りは、京都の祇園祭の名残を今にとどめているともいわれています。そのように、流入した諸文化が北前船の来航が途切れたあとも残り、さらには独自の文化として進化しているのです。

■ 唯一無二の海産物に恵まれています → P33-34,37-38

下北半島は四方を海に囲まれているという特異な立地条件にあります。そのため、海産物はバリエーション豊かで、質も高いし量も潤沢。例えば大間のマグロは全国的な知名度の高さを誇りますが、ホタテは陸奥湾で養殖が盛んですが、太平洋沿岸では天然に近い状態で育てる地まき養殖も行われています。津軽海峡の潮の流れを使った「海峡サーモン」や、漁場が近くにあるがゆえに生きたまま水揚げされる「風間浦鮫鱈」など、唯一無二の海産物が下北半島の沿岸部で漁獲されます。夏季限定ではありますが、佐井村や大間町のウニは、それをめがけて県外からの観光客が訪れるほどの人気ぶりです。



化は「下風呂」や「尻旁」などの地名に、北前船によってもたらされた上方の文化は歌舞伎などの伝統芸能や食文化に、幕末に会津から移封された斗南藩の文化も随所に垣間見られます。さまざまな文化の影響を受けながら、独自の暮らしぶりを受け継いでいる下北地方の暮らしぶりを覗いてみましょう。

ここで会える!かも?

㊦ わいどの木
 風間浦村易国間大川目6-7
 ☎ 0175-35-2147
 Ⓢ 9時~17時 土日祝休
<http://ydonoki.jp/>



豊かで香しい「ヒバ」とともに

ヒバのある暮らしを、
 あの手この手で
 提案します。

「わいどの木」村口要太郎さん

下 北半島は国内屈指のヒバの産地。ヒバの専門店「わいどの木」を営む村口要太郎さんの願いは、水や湿気に強く、抗菌性や防虫・防臭効果も認められるヒバを暮らしの中で身近かな存在にすることです。

アメリカ・シカゴ建築デザイン博物館グッドデザイン賞を受賞した「JAL国際線のお箸」や製材時に出るおが粉を固めて防湿&消臭を狙った「ヒバ爆弾」なる商品など、食器から家具に至るまでさまざまヒバ製品を開発するだけでなく、地元の職人がテープ状に整えたヒバ材を手で編み上げたヒバ製の籠なども、店舗には取り揃えています。4月から11月にかけては総ヒバづくりの宿泊施設で滞在しながら木工体験することもできます。「わいどの木」の皆さんと時を過ごすことで、ヒバの香りに包まれながら下北の暮らしぶりを間違いなく味わえます。

薬研温泉をベースに、
旅人も参加できる街づくりを、
進めています。

「イカす大畑カダル団」長岡俊成さん



ここで会える!かも?

⑩ 薬研温泉カフェ kadar (カダル)
むつ市大畑朝比奈岳1-21
☎ 0175-31-0714
Ⓜ 11時~17時 (L.O. 16時半)
日曜のみ営業 (月~土は不定期営業)
イカす大畑カダル団
<http://kadarudan.com/>

下

北半島の北部、津軽海峡に面するむつ市大畑地区。長岡俊成さんは、350年以上もの間、地元の暮らしに寄り添ってきた曹洞宗「田祥山大安寺」で副住職を務めています。長岡さんは大学卒業後、東京での広告制作会社勤務を経

て2011年に帰郷。本業と並行して食材付き情報誌『下北半島食べる通信』の編集に携わるなど、下北半島を面白くするために奔走中です。

そんな長岡さんが帰郷後すぐに取り組んだのは、地元の若手10名とともに進めた「イカす大畑カダル団」と

いう名のコミュニティづくり。その名前には、大畑名産のイカにちなみ大畑の資源を「イカす(活かす)」、大畑の将来についてみんなで「カダリ(話し合い)」、多くの人に「カダル(参加)」してもらいたいという思い

が込められています。

2015年に開湯400年を迎えた同地区の薬研温泉の源泉から引き込んだお湯に足を浸しながら、ランチを楽しんだり、コーヒーマスターの香り

に包まれたりできる「薬研温泉カフェカダル」を運営したり、すでに廃線となった下北交通大畑線の古い気動

車をレストラン化(!!)するなど、カダル団の活動は多岐に渡ります。薬研温泉や下北交通旧大畑駅などを舞台に、旅人も「カダル」ことができるイベントや大畑の自然・人・食に触れられる体験プログラムを計画中。

詳しくはHPでご確認ください。

腹から笑える企画で、

町の人も来訪者も、元気にしています！

「Yプロジェクト」島康子さん

本

州の最北端に位置する大間の名物は、全国的な知名度を誇る本マグロの一本釣り漁だけではありません。地元の人々からはもちろんのこと、来訪者からも「ヤッコ」さんの愛称で呼ばれる島康子さんも、間違いなくこの町には欠かすことのできない一大名物。

島さんが、まちおこしゲリラ活動をビジネスにする会社「Yプロジェクト」を立ち上げたのは2013年春のこと。名物のマグロやウニなどをモチーフにしたユニーク度満点なTシャツや町の人も訪れた人も腹から笑って元気になれる旅行商品などを連発中。「笑い」という新しい観光資源を大間の町で育てています。

気になる「Yプロジェクト」の新商品は、島さんをはじめとした「Yプロジェクト」のメンバーや「おおもエスコートクラブ」がアテンドする「大間の浜まぢあるぎ」漁師の強運おすそわけツアー。

大間の町を牽引するマグロ漁師たちが行きつけにする店や、勝負に強い漁師たちの守り神を祀る神社などを巡り、漁師たちの暮らしぶりを体験。漁師たちの冬のラストアイテムでもある「ほっかむり」を着用し、つまみ食い用のお箸をそれぞれ手に取ってスタートします。

このツアーに参加すれば、大間という町の面白さが見えてくる！…これは抱腹絶倒間違いなし！

下北を元気にする旗振り役



ここで会える! かも?

21 Yプロジェクト

大間町大間蛇浦道11-7

☎ 0175-37-5073 FAX:0175-37-3926

<http://yproject.co.jp/>



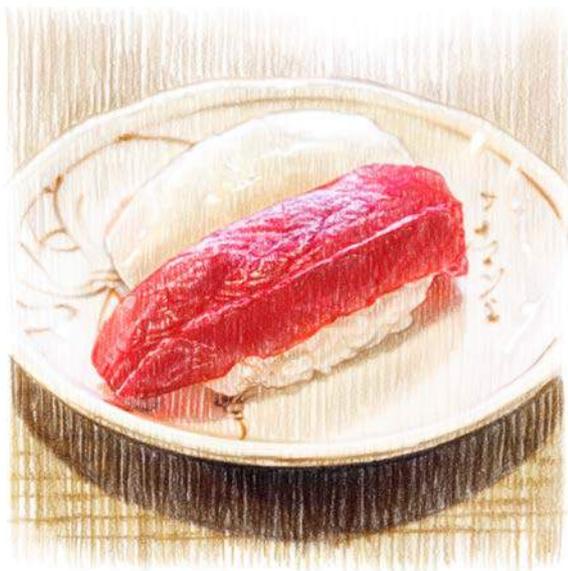
「宮野甘盛堂」の油パン

ツアーの集合場所にもなっている「宮野甘盛堂」では、船上で漁師たちが食べるという「油パン」(あんドーナツ)をゲット。



「しずおか」の駄菓子

「漁師の強運おすそわけツアー」だけに、駄菓子屋では当たり付きのくじ引きで運試し。新鮮な海産物が獲れる漁師町にも関わらず？ なぜかタラなどの魚介系の駄菓子が妙に豊富です！



「浜寿司」の握り寿司

漁師たちも行きつける、マグロの寿司でも有名な「浜寿司」では、敢えてマグロではなく(笑)マグロの大好物イカの握りを召し上がれ！(※マグロは出ませんよ～)



「一休食堂」の串おでん

漁師たちが飲んだ後にラーメンでやる店として知られる「一休食堂」では、名物のアワビまたはサザエの串おでんを堪能します。



「大間の浜まちあるき～漁師の強運おすそわけツアー」

- 料金:2,500円(1名)
- 実施日:通年(日休)
- 実施時間:11時20分～ / 13時30分～
- 最小催行人数:2名
- 対象:5歳以上 ※前日の13時までに申し込み(9時～14時)

郷土の伝統芸能を、
数百年間受け継いで、
今に伝えていきます。

東通村 鹿橋青年会の皆さま

伝統芸能を伝える精神

能舞の上演中、観客がめいめいに舞台の裾へ歩み寄り、ご祝儀袋をそっと置いて客席へ戻って行くのも東通村ならではの暮らしぶりなのかもしれません。

下

北半島の太平洋側に位置する東通村では、16世紀半ば頃に修験者によって伝わったとされる能舞が、今でも集落ごとに受け継がれています。

村内では集落ごとに能舞が傳承されており、その数は14を数えるほど。写真は鹿橋集落の青年会が演じる「鐘巻」と呼ばれる演目の1シーンです。能舞が披露されるのは、毎年正月三賀日と小正月。特に正月と小正月は夕方から深夜に至るまで、途中で中入り(宴会)なども挟みながら10以上の演目が演じられます。毎年12月には集落の青年会員が集会所などに集まって「打ち習い」と呼ばれる練習会を重ね、郷土の伝統芸能を連綿と受け継いできたのです。

このような傳承が始まった明確な時代は定かではありませんが、お面や用具などには江戸時代のもので、いまだに残っているそう。14世紀半ば頃にそのスタイルが確立し、和歌山県の熊野山、奈良県吉野の金峯山、山形県の羽黒山などの名山を根拠地とした修験者たちが全国へ伝えた修験能。集落が一丸となって傳承に集中してきたからこそ、その傳統を現代まで克明に受け継ぐことができたのでしょう。そんな「傳承力」もまた、下北地方の暮らしぶりの特徴なのかもしれません。



22 「東通村郷土芸能保存連合会発表会」は毎年1月中旬に東通村体育館で開催
 ⑨ 東通村役場
 ☎ 0175-27-2111

世界で唯一(?)の鮫鯨を、 召し上がっていただきます!

「俊鷹丸」木下清さん

「まるほん旅館」長谷雅恵さん

全

国の、いいえ、世界中の食いしん坊に朗報です!なんと活きたまま水揚げされる鮫鯨を味わえます。

もしかすると、世界中探しても唯一かもしれないその鮫鯨が獲れるのは、津軽海峡に面した風間浦村。沖合2km、船でもわずか10分の距離に鮫鯨の漁場があり、さらには鮫鯨を生きたまま水揚げできる漁法を採用していることで、新鮮すぎる状態で鮫鯨が食卓に届くというファンタスティックな状況が生まれました。もちろんその身は刺身でも楽しめます。

風間浦村の鮫鯨の漁期は、毎年11月中旬から6月まで。一般的には海底をすくらずと長距離引っ張る「底引き網」による漁が主流ですが、風間浦村では、餌を付けない針で鮫鯨をひっかけて釣り上げる「空釣り」か、20cm四方という大きな目の網で獲る「刺し網」のいずれかで鮫鯨を漁獲し



ます。

「鮫鱈はとても食欲。大きな口で何でも飲み込んでしまうから、胃袋の中からヒラメなどが出てくることもあるので、お楽しみ袋」と呼んでいます」と教えてくれたのは、鮫鱈漁師歴20年という木下清さん。

ともかくにも鮮度抜群。ゆえに、ここで獲れる鮫鱈は、2014年に経産産業省の「地域団体商標」にも登録済み。12月から3月までの鮫鱈が最も美味しい旬の時期に、生きたまま水揚げされた5kg以上の魚体で、なおかつ水揚げ後に胃袋の中を掃除した鮫鱈を「風間浦鮫鱈」として、都内の鮫鱈料理専門店をはじめ、全国に出荷中。「美味かったと言われるのが一番嬉しい」と木下さん。「風間浦を訪れたらぜひなたでも連絡して欲しい」と言います。

この「風間浦鮫鱈」、村内にある室町時代から湯治場として栄えてきた下風呂温泉郷でも味わえます。

「鮫鱈は骨と唇以外はほとんど食べることができるとですよ」と教えてくれたのは、明治20年代創業の老舗温泉宿「まるほん旅館」の女将、長谷雅恵さん。訊けば、風間浦村の鮫鱈は黄みがかった色をしていることから「ぎあんこう」と呼ばれ、魚体の黒い一般的な鮫鱈と比べて肝の脂が上質で美味しいそう。

最高の鮮度を求めて「風間浦鮫鱈」を味わうために風間浦村まで赴く価値は、俄然ありでしょう。

ここで会える!かも?

24 「俊鷹丸」木下清さん

まずはFacebookでお友達申請のうえ「この冊子で知った」とメッセージください。
<https://www.facebook.com/kiyoshi.kinoshita.94?fref=ts>

25 まるほん旅館

風間浦村下風呂113 ☎ 0175-36-2330
<http://maruhonryokan.com/>



「風間浦村鮫鱈まつり」開催!

毎年、鮫鱈が旬を迎える12月から3月の期間中、村内の下風呂温泉にある9軒の旅館や食堂では、「風間浦鮫鱈まつり」と称して、予約制で鮫鱈のフルコースを提供。肝や刺身にはじまって、昔からこの地で親しまれてきた郷土料理の共和え（身や皮を肝で和える）、煮ごり、鍋、焼物または唐揚げに至るまでの全6品のフルコースを堪能できます。

詳しくは、<http://www.shimohuro.com/>



来訪者を下北の食の底力で、
ドキドキさせています。

「くるくる佐井村」園山和徳さん

島

根県出身の園山和徳さんが下北半島の最奥に位置する佐井村へ、地域おこし協力隊として移住してきたのは2013年のこと。佐井村を中心に、地域活性化の活動やツアー&体験プログラムを手掛ける「くるくる佐井村」で代表理事を務めています。

実は食材付き情報誌『下北半島食べる通信』の編集長でもある園山さんが取り組んでいるのは、写真でその手に握っているアピオスの観光資源化。アピオスとは北米原産のマメ科の植物で、アメリカ先住民のスタミナ源ともいわれるほど栄養価が高く、県内では「ほじいも」とも呼ばれています。米や雑穀の栽培が難しい下北半島ではジャガイモが救荒作物として栽培されてきましたが、アピオスもまたこの地域に適した作物ということで、近年生産者が増えています。しかも、地元の畑を荒らすサルもこのアピオスは食べないとあって、観光と絡めつつアピオスの農業振興を図ろうと画策中！

ここで会える!かも?

②⑨ くるくる佐井村
佐井村大佐井112-1 (アルサス内)
☎ 0175-33-0014
<http://www.kurukuru-sai.com/>
「下北半島食べる通信」
<http://taberu.me/shimokita/>





下北半島の面白さを、 毎日発掘しています。

久保里砂子さん

お

膳を並べていざ乾杯。なんだ
かとも楽しそうなの

状況、実は、年に4回発行される食
材付きの情報誌『下北半島食べる通
信』が企画した、読者と一緒に産地
を巡って下北地方の食を味わい、生
産者や地域の人々と交流するという
ツアーのひとつです。左から、下
風呂温泉「まるほん旅館」女将の長谷
雅恵さん（P38参照）、「くるくる佐
井村」代表理事の園山和徳さん（P39
参照）、「Yプロジェクト」代表の島
康子さん（P33、34参照）、「イカす大
畑カタル団」の竹内瑞穂さん（P32参
照）。いずれも下北を元気にしたいと
いう思いで活動する人たちです。

そして写真右端の久保里砂子さん
もまた今回のツアーを企画したメン
バーのひとつ。

久保さんの名刺の肩書は「街の元
気づくりコーディネーター」。今や
移住定住の先進地として全国に名を
馳せる島根県の江津市では、商店街
の22の空き店舗をわずか3年で埋め
るなど、驚くべき活躍を続ける地元
の若者たちを支援するなど、商店街
の振興やまちづくり、そして地域連
携の分野で20年以上も活躍してきま

した。

結婚を機にむつ市へ移住。今では
市内の41店舗の商店が参加して、例
えば、メガネ屋さんがメガネのメンテ
ナンス講座を行うなどの「むつまちゼ
ミ」を開催したり、前述のツアーを企
画したりと、下北が元気な雰囲気にな
れるようにと尽力しています。

久保さんが大切にしているのは「
人」。

「商店街の専門店のエンジンは『人』。
ネットじゃなくてあなたから買った
いという気持ちで、お客さんは店を
訪れるのではないだろうか」
人と関わりと新たな価値を築くこ
とができます。

「例えば食べ物も産地で味わえばも
ちろん美味しいのですが、そこには
生産者がいて、苦労や楽しみや自然
と共存している真剣な営みがあり
ます。現地でそんな人たちと出会い、
その営みに触れることが最高に贅沢
な旅だと思っんです」

面白くないと人は動かない。そし
て現地の日々の暮らしや習慣など、
何気ない日常が、訪れる人にとって
は面白い。下北半島の面白さを久保
さんは日々開拓しています。

津軽地方の暮らしぶり



食べるのに困らない豊かな風土。
ゆえに津軽は大盤振る舞いでお祭り好き!?

まさりにりんごだらけ。10〜11月の最盛期、弘前市郊外の市場にはりんごを満載した木箱が1日で10万箱近くも集まります。青森県りんごの生産量は毎年平均45万トン。全国に出回るりんごの約6割が青森県産で、全国のりんご農家の約3割が青森県に集中しています。

冬は豪雪地帯として知られているこの地域は、日本海を北上する対馬暖流のおかげもあって、夏の気温が思いのほか高く、津軽平野は国内有数の米どころとして知られています。米がたくさんとなるので、蒸した餅米を赤ジンや細かく刻んだ野菜と混ぜ合わせて乳酸発酵させた「すしこ」と呼ばれる「お米の漬物」など、津軽地方にはお米を巡る珍事がたくさん。海産物にも困らない豊かな地域だからでしょうか、津軽の人々は「え



■ りんごを中心に回る地域経済と生活文化 → P43-52

津軽地方は経済や文化はりんごを中心に回っているかのようです。例えばりんごの木を剪定する「剪定鋏」は専門の鍛冶屋の仕事。出荷の際に使われる「木箱」やりんごの色付きを良くするために樹上のりんごにかぶせる紙製の「袋」なども、専門業者が製造を請け負います。りんごが不作だった次の年には飲食店からは客が減り、自動車の売上も伸び悩む…という噂もちらほら。果実はジュースやジャム、アップルパイ、シードルなどに姿を変えて産業を盛り上げています。その他、りんごを題材にした小説や映画など、文化方面でもりんごが活躍しています。

■ 藩政時代から続くハイカラな文化 → P53-54

漆を塗って乾かしてさらに研ぎ出すという工程を50回ほど繰り返して作りあげる「津軽塗」や、藍で染めた紺色の麻布に白い木綿の糸で幾何学模様の刺繍を施す「こぎん刺し」、津軽の土や薪などの気候風土から生みだされる「津軽焼」、名門刀鍛冶の系譜を受け継ぐ「日本刀」など藩政時代から受け継がれる伝統工芸が今でも暮らしの中に息づいています。

■ 独特な気候風土と地形が育む食文化 → P55-62

雨が降り、山に染みて川となり、海へと注ぐ…。世界自然遺産として登録されている白神山地は、広大なブナの原生林の栄養をたっぷり含んだ水が平野の水田を潤し、森の木々が燃料や道具をもたらし、山菜やきのこなど郷土料理には欠かせない山の幸を育てています。さらに、白神山地の栄養豊富な水が川となって流れ込む日本海は、多様な魚介や海藻が育まれる“豊穡の海”。ここで獲れる海の幸と川で獲れる淡水魚は「白神の魚」とも呼ばれています。りんごやお米をはじめとした農産物が豊富にとれる内陸部と、海産物のバリエーションがすこぶる豊富な日本海沿岸部。いずれの恵みも豊かな森がカギを握っている点が津軽地方の食文化の特徴です。

■ 一意専心な生き様が生み出す独特な暮らしぶり

→ P63-66

2016年3月の北海道新幹線の開業に伴って注目を浴びている津軽半島エリア。この地域は“奥津軽”とも呼ばれ、独特な精神性を育む土地として、県内でも一目置かれています。一言すれば「一意専心」。他人の意見には心を曲げず、ひたすら自分の信じた道を突き抜けるという傾向が、垣間見られるのです。経済性や効率性といった一般的に「価値」とされていることには目もくれず、一見すると無駄なことのように思えることでも、一心不乱に追い求め続けることを津軽弁で「やってまれ」と表現します。「やっちゃいましょう!」とか「さあやろう!」という意味の言葉で、物怖じせずにとりあえず前進する潔さにも似たニュアンスも含んでいます。

津軽地方の暮らしぶり、まとめますと…



ふりこぎ」だといわれています。これは「いい振りをする人」という意味で、津軽人の気前の良さを表現した言葉。津軽にはその場が盛り上がるようにと大盤振る舞いをしてしまう人が少なくありません。「ねぶた祭」のようなお祭り好きで派手さを好み、ハイカラでラテンな勢いも随所に感じられる津軽地方の暮らしぶりを、これから覗いてみましょう。

農作物づくりだけでなく、生活者との関係づくりにもと取り組んでいます。

「風丸農場」木村才樹さん



農家が干したリンゴ

原材料はりんごと塩だけ。切ったりんごを塩水へくぐらせて変色を止めた後は、ひたすら乾燥させて完成。「とっても食感が悪い」と木村さんが思うほど(笑)。でも、10回ほど噛んでいるうちに口の中の様子が変わってくる！まさにりんご。香りもりんご。味もりんご。意外なほどのりんご感に感動します。ふじ、王林、ジョナゴールド、むつ、星の金貨、かがやき、千雪、つがる、黄王、スターキングなど、品種ごとに10種以上がラインアップ。品種ごとに味も香りも、酸味も甘みも異なるのは驚き。1個580円

ここで会える! かも?

② 風丸農場

鯉ヶ沢町大字建石町大曲1-1

☎ 0173-82-5421

<http://www.kazemaru-nojo.com/>

りんごをはじめとして、米や大豆などを大規模に手掛ける「風丸農場」。農場主の木村才樹さんに訊けば、特にりんごの園地は規模が大きく「面積では日本で一番大きなりんご農家かもしれない」そう。

木村さんが目指しているのは、生活者と生産者が一緒につくる新しい農業です。

例えば「みんなば!」というプロジェクト。これは「みんなの畑」の略ですが、要は企業や学生グループなどの団体が畑のオーナーとなり、土に触れるやすらぎや収穫の喜び、そしてみんなで食べる喜びなど、農業の楽しさを味わいながら、人材の育成や組織の強化に役立てつつ、それが地域課題の解決や食・環境問題の解決につながるような農作プラットフォームです。

さらに、都市部のファンが増え続けていくという「農家が干したりんご」などの農作物の加工品の製造も手掛けています。りんごを干しただけ、もちろん砂糖も不使用…というこの商品は、噛むほどにりんごそのものの味わいが広がる逸品。地域一帯に降った雪によって傷付き、売りにならなくなってしまうりんごを、苦肉の策で干してみたところ、大ヒット商品へと成長したのだと。

「今、生産者は『ものづくり』と同時に『関係づくり』をする時代。これからの農業は、生産者と生活者が丁寧な関係づくりをしていくことが大切なんだよね」。

木村さんがそんな取り組みを続けている理由はただひとつ。それは、冬場に農家が出稼ぎする必要を無くすため。そんな木村さんには、日本海に面した鯉ヶ沢町の「風丸農場」で会うことができます。

地域の未来のために、りんごとともにある暮らしの豊かさを伝えていきます。

「弘前シードル工房 kimori」 高橋哲史さん



りんごを軸に回る経済と文化

農

「業」とは「アグリカルチャー」。その「カルチャー」の部分に焦点を当てることで、後継者不足問題に取り組みりんご農家が、高橋哲史さんです。

弘前市の郊外にある弘前市りんご公園の敷地内に、りんごの木々に囲まれるようにして佇む白い三角形の建物は、高橋さんを中心に若手のりんご生産者たちが自らシードルをつくる小さな醸造所。その名は「kimori(きもり)」。その年の収穫に感謝し、翌年の豊作を願うために、収穫の終わったりりんごの木にひとっだけ果実を残す「木守り(きもり)」という風習がその名の由来です。「シードルづくりは目的ではなく」

手段」と高橋さん。自らもりんご農家である高橋さんがこの醸造所を始めたのは、実は危機感からでした。「弘前のりんご農家は6000軒、そのうち後継者がいるのは2割です。20年後には間違いなく今の半分に減ってしまうでしょう」

津軽地方は、経済はもろろんのこと、文化や暮らしなど様々な物事がりんごを中心に回っている地域。りんご農家が半減すれば、地域全体が萎えきってしまう...というわけです。「直接りんごは関係のない産業に携わっている人たちにとっても他人事ではないんです。だから私はここを単なる醸造所ではなく、りんごを知ってもらおうきっかけになる入口にし

たいと思っています」

そんな思いをエンジンとして、高橋さんはりんごの木の下でのライブやヨガ、薪ストーブを使った焼きりんごづくり、さらには津軽地方のりんご農家が愛してやまないホルモンとシードルのマリァージュ「ホルモン天国」などのイベントも開催。

「りんごの畑の中で集い、素敵な時間を楽しめるのは弘前の特権です」りんごとともにある豊かな暮らしが津軽の人たちの「日常」になれば、巡り巡って後継者不足という危機を食い止めるきっかけになるのではないのでしょうか。「kimori」を中心にしてりんごの産地ならではの新しい暮らしづくりが生まれています。



シードルは、左から「スイート」「ドライ」、季節限定の「グレース」と「ハーヴェスト」の4種。タンクを密閉して二次発酵させる自然な製法でつくられると同時に「無ろ過製法」ゆえ、りんごならではの果実感を楽しめます。それぞれ750ml (1,450円)と375ml (830円)の2サイズ展開。

ここで会える!かも?

弘前シードル工房
kimori (キモリ)
弘前市清水富田寺沢52-3
☎ 0172-88-8936
🕒 9時~17時 無休
<http://kimori-cidre.com/>



津軽のりんご農家は、
ホルモンに夢中です。

りんごを軸に回る経済と文化





春先から秋にかけて、人が集まる機会があれば、ホルモン大会が始まります。わざわざ好みのホルモンを買うために、車を1時間以上も走らせることもあるとか。



各店ともホルモンの臭みを取り除くための趣向と研究を凝らして、秘伝の下処理方法を編み出しています。どうやら二層式の洗濯機を使うという点がポイントになっている模様です。

そんなわけで、津軽では一般的な精肉店にもホルモンは揃うし、ホルモンしか扱わない精肉店も少なくありません。試しに津軽地方のタウンページの「食肉店」部門を調べてみれば「××ホルモン店」という店名がズ

しみます。今回は、数多ある津軽ホルモン精肉店の中から、毛色の異なる4店舗を厳選して、比較しました。下処理の方法や味付けなど、各店舗が頑なにそのポリシーを固守するため、そのバリエーションは店の数と同じだけあるのです！

が深々と降る真冬の夕方、りんご農家の古村さんのご自宅の倉庫は、胃袋を掴むまでに香ばしい焼肉煙でモクモクしていました。真っ赤に熾きた炭火に時折ジュウツと脂を落としては焼肉サウンドを奏でているのは「豚ホルモン」。

古村家では、定期的に家族や親しい友人が集まっては、季節に関係なくホルモンを焼いて楽しむそう。これは古村家に限ったことではなく、りんご生産の中心部である中南津軽（P47MAP参照）と呼ばれるエリアでは、焼肉よりホルモン焼きが主流。しかも飲食店ではなくテイクアウト専門の精肉店から買ってきて、自宅のガレージや畑、庭などで焼いて楽しみます。

「雪」
りんご農家の古村さんのご自宅の倉庫は、胃袋を掴むまでに香ばしい焼肉煙でモクモクしていました。真っ赤に熾きた炭火に時折ジュウツと脂を落としては焼肉サウンドを奏でているのは「豚ホルモン」。

ラリと並んでいるはずですが、特にりんご農家が大部分を占める集落では、年代に関係なくホルモン愛好者が多く、盆暮れ正月はもちろんのこと、PTAの会合や消防団の集まり、りんごの共同防除作業など、人が集まれば、ほぼ無意識に炭火を用意しちゃうぐらいのホルモン好き。少し前までは、小学校の運動会にドラム缶で特製したグリルを持ち込み、玉入れで競う赤組と白組の勝敗の行方と香ばしく焼かれたホルモントが「肴」として同列に位置するというほど、お父さんたちはホルモんに夢中…なんて現象も。ちなみに野菜の類は一切焼きません。

ホルモン あっと



町の中心から離れた集落の道路沿いにひっそりと佇む知る人ぞ知る名店。隣村の「と畜場」を脱サラした店主による青森県産の豚ホルモンが人気。タレは味噌の他に塩味も。味付けがあっさり系で、臭みのないホルモンのうま味を堪能できます。ちなみに店名の「あっと」とは店主の子供時代からのアダ名だとか。

44 藤崎町中野目葛巻14-8 ☎ 0172-75-5755 ホルモン(ミックス) 200円/100g、サガリ160円/100g

高谷精肉店



希望の部位を希望の量だけブレンドして、自分だけのオリジナルホルモンが購入できるシステムを採用。タレ無しの希望にも応じてくれるなど、きめ細やかなサービスが売りです。味噌やんにくが控えめで、上品な味付けなのに臭みをほぼ感じないのは、店舗の中央に鎮座するパナソニック製の二槽式洗濯機のおかげか？

45 藤崎町藤崎若前51-3 ☎ 0172-75-2138 ホルモン(ミックス) 120円/100g、サガリ150円/100g、大腸・子袋・タンは各150円/100g

水木精肉店



休日ともなれば、ホルモンの待ちの行列ができるほどの人気店。倉石牛などの銘柄ブランド肉から、ガンダム(鶏のハラミ)やドラゴン(豚のど軟骨)と呼んでいるレアな部位も多数扱っている大規模精肉店。にんにくの効いた「スタミナ系」の濃厚なタレが、りんごの農作業の疲れを癒やしてくれそうです。

42 平川市町居南田79-1 ☎ 0172-44-2566 ホルモン(ミックス) 600円/100g、サガリ140円/100g

奈良ホルモン店



テイクアウト専門の「津軽ホルモン」のスタイルを作りあげた店と言われています。創業して以来、商品は自家製味付け豚ホルモン(内臓肉のみ)。卸売は一切せず、自店のみでの販売です。

35 弘前市青女子桜苅300 ☎ 0172-72-1006 ホルモン(ミックス) 500円/500g、サガリ700円/400g

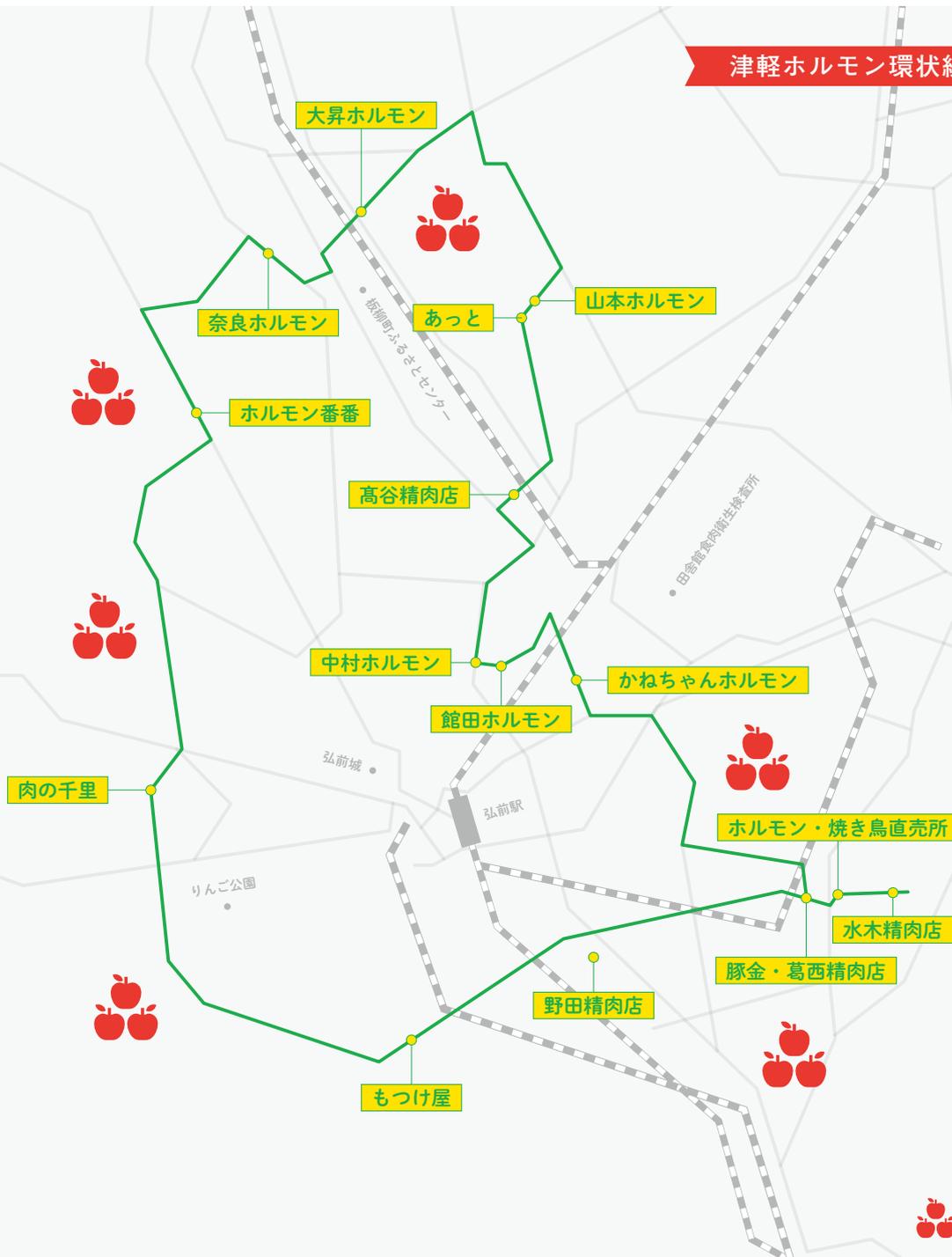
地図で眺めて一目瞭然。 津軽ホルモン環状線!!

津

軽ホルモンの人気店をマップに落とししてみたところ、驚愕の事実が明るみに！なんと弘前市街地を中心にしてホルモン街道が環状線になっているのです。この環状線の沿線は弘前市の郊外にあり、りんごの園地とりんご農家の集落が点在しているエリア。さらに言えば津軽地方の経済と文化を牽引している心臓部にあたります。

津軽ホルモンの人気店が弘前市の街地ではなく、りんご産業の活発な郊外郡部に点在しているということは、津軽ホルモンとりんご産業には何らかの密接な関係があるのかもしれない。実際にホルモン販売店のご主人に来店者の層について聞いてみたところ「7〜8割が地元のりんご農家」だとのことでした。…りんごとホルモンの関係、なんだかとも深そうです。

津軽ホルモン環状線MAP



りんごを軸に回る経済と文化

= りんごの園地



りんご畑の中心で、 ホルモンを焼く。

物

心ついた頃からりんご畑でホルモンを焼いていた」という「弘前シードル工房 Kirei」の高橋哲史さん（P44参照）。「ホルモンが好きだ！というパッションではなく、周囲に外食する店も無いし、ホルモン

しかなかったから食べていたのかもしれない」と、なんだか控えめ。ですが、ホルモンはりんご農家にとっては欠かせない重要なタンパク源だったのかもしれない。さらに、ホルモンを食べる習慣がりんご栽培の盛んな地域に定着していることについては「ホルモンは、もともと関西以西の食文化だったはず。おそらく津軽地方から関西までりんごを運んだ移出商が関係しているのかもしれない」と推測します。

りんご農家とホルモンの関係に魅せられた高橋さんは、年に数回、津軽ホルモンを「文化」として語りながら、自らのシードルとホルモンをマッチングさせるイベント「ホルモン天国」を開催中。りんご農家たちの暮らしの中で、独自に進化を遂げてきた津軽ホルモン。ぜひ一度味わってみませんか？

りんご農業を支える津軽の手仕事



剪定鋏



りんご栽培技術の中でも最も大切なのが、りんごの枝を伐採し、樹状の形を整える剪定作業です。りんごの美味しさの鍵にもなる日光が樹の中心部まで入るようにしたり、良い実を付けない枝を切り落としたり、余計な枝を伐採することで作業効率を図ったりすることが目的です。毎年1月から2月にかけて、豪雪の園地で剪定作業に励むりんご農家にとって欠かせないのが、剪定鋏。

三國 徹さんは、1887年に創業した「三國打刃物店」の五代目。津軽型の剪定鋏は、柄や刃の部分はもちろんのこと、ネジに至るまですべて鉄の固まりを叩いてつくるため「鋏だけに集中して作業しても、1日で1丁仕上げるのがやっ」とのこと。その特徴は、刃とそれを受ける「カラス」と呼ばれる部品との間に微妙な角度を付けるという点。そのため、使い込んでも切れ味が落ちることがないのです。津軽型の剪定鋏は全国の果樹鋏の手本となっているのだそう。

27 三國打刃物店 弘前市茂森町170-3 ☎ 0172-33-2202



木箱



この木製の箱は、りんごを市場へ出荷する際には欠かせない、りんご農家にとってのマストアイテム。1箱におよそ20kgのりんごが入ります。素材として使われるアカマツの木は、りんごを赤く色付かせる効果があるともいわれています。

津軽地方には、りんごの木箱専門の製造業者が何社もあり、りんご箱のニーズは終始途絶えることがありません。1973年創業の「青森資材うばさわ」では、年間40万箱を製造し、同じく40万箱を中古で流通させているとのこと。ちなみに組み立てはすべて手作業。1日に100個以上を組み立てる熟練の職人がフル稼働して対応しているということですが、注文を断らなければならないことも少なくないとか。

同社系列のセレクトショップ「monohaus (モノハウス)」では、りんご箱をインテリア用に販売もしています。

48 monohaus 板柳町福野田実田30-5 ☎ 0172-72-1321

これらはすべてりんご農家にとって欠かせないアイテムと、その作り手。雪深い地域の農業だからでしょうか？ それとも、そもそも手のかかる作物だからでしょうか？ とにかくにも、りんごを育てて出荷するためには、特殊な道具があればこれやと必要なのです。こんな手仕事を支えているからこそ、青森は全国トップのりんごの産地になれたのかもしれません。



竹かご



例

年8月ごろから始まるりんごの収穫。この竹かごは収穫作業を陰ながら支えています。作り手は、岩木山麓の愛宕地区に工房を設け、奥さんと娘さんの3人で製作を続ける三上幸男さん。長時間の作業の負担にならないその軽さ、竹かごが当たってもりんごが傷つかないしなやかさ、りんごの重さをしっかりと支える頑丈さ。そんな機能が、可愛らしい楕円のフォルムの中に隠れています。軽さの理由は、材料として使われる笹の一種ネマガリダケ。八甲田山や岩木山で調達しています。頑丈さを支えているのは、六角形の目を作りながら編み上げる「六ツ目編み」という手法で、国際宇宙ステーションの部品にも応用されています。この昔ながらの手籠に絶大な信頼を寄せるりんご農家が多いのも頷けます。工房に併設された展示室では竹かごの販売も。りんごの収穫に使う頑丈なものは1個2,000円程度。

☎ 三上幸男竹製品販売センター 弘前市愛宕山下71-1
☎ 0172-82-2847



ボッコ靴



ゴ

ロンとしたフォルムが愛らしい…。その名は「ボッコ靴」。天然ゴム100%、1つ1つ手作業で作られます。保温性に優れているため、雪深い津軽の冬のりんご剪定作業には欠かせない暖かさと耐久性を兼ね揃えた防寒靴です。…が、大量生産時代の影響からか30年以上前にその生産はストップ。その復活に成功したのが、黒石市横町商店街で靴屋を営む「Kボッコ」の工藤 勤さんです。当初は材料もない状態でしたが、往年の愛用者であるりんご農家からの強い要望に応じて材料を調達し、当時の職人さんの記憶と経験を頼りに微調整を重ねつつ…と努力を重ねて、復活したのは2005年のこと。お値段は、右の「半長」が14,500円で、左の「ロング」が16,000円。サイズは22.0cm~28.0cmまで5mm刻み (27.5cmと28.0cmはプラス1,000円)。

☎ Kボッコ 黒石市横町1-2 ☎ 0172-52-2181
<http://www.k-bocco.com/>

温泉が身近に
ある暮らしを、
俄然楽しんでいきます。

「三上幸男竹製品販売センター」
三上幸男さん

青

森県は国内屈指の温泉湧出量を誇る温泉王国。特に津軽地方には、街中や住宅街の一角などの意外な場所に、極上のお湯を湧出する温泉が多々あり、ほとんどが日帰り入浴専用。とにかく至るところに名湯が点在しているので、津軽人のマイカーのトランクには「お風呂セット」が常備されています。温泉がいつも身近にある暮らし、なかなかイペントフルで素敵です。

写真の三上幸男さんはりんごを収

温泉がそばにある日々



泉

ここで会える! かも?

37 あたご温泉

弘前市植田山下127-25

☎ 0172-82-5885

🕒 9時~22時 / 大浴場300円

穫する際に使う竹かごの職人さん（P
50参照）。行きつけは、作業場から徒
歩でも3分程度の「あたご温泉」だそ
うで、午後4時になると毎日決まって
入りに来るのだとか。この温泉の
売りは、なんといっても豊富な湯量。
薄褐色透明で鉱物の香りがほんのり
漂う湯は、全身をヌルリと包んでく
れる感触でお肌にも良さそう。周辺
にはりんご園地も多いため、仕事の
疲れを癒やすために訪れるりんご農
家の皆さんの姿も少なくありません。
…さすがに三上さんも、お風呂の
際には竹製のかごでなくて、プラス
チックのかごのほうが使い勝手がよ
いそうで…（笑）。



1

941年生まれの中畑貢さんの職業は刀匠。号は「國廣」。津軽藩の初代為信の時代から350年以上続く刀鍛冶、二唐家の五代目二唐國俊氏に師事して刀鍛冶の資格を得た1970年から作刀を続けています。

一般的な刀鍛冶の仕事は玉鋼と鉄を叩いて鍛える作業のみ。鍛えた刀を研いで美しい刃紋を整える「研師」や、鞘をつくる「鞘師」、柄に鮫皮などを巻いて握りやすくする「柄巻師」など、多くの職人が分業することで一振りの刀が仕上がります。が、中畑さんはそれらの工程のほとんどを自ら手掛けます。

「日本刀は森羅万象を表現する、凝りに凝った芸術品。的確に世界観を表現するには、できるだけ自分で完結させなければならぬ」と感じたそうです。

津軽の刀鍛冶の伝統を後世に伝えるために、中畑さんは作刀現場の見学も受け入れています。「実際の刀を目の当たりにして、触れることで、津軽の刀鍛冶の技術を身体で知ってほしい」という中畑さんの丁寧で流暢な説明を聞いていると、藩政時代から続く津軽の暮らしぶりの妻みが、身体の内まで伝わってくるような気がします。

藩政時代から続く、
津軽の暮らしぶりを、
日本刀で伝えていきます。

「刀の庵」中畑貢（國廣）さん

藩政時代から続く手仕事



緻密な彫金も中畑さんの手によるもの。2つと同じ紋様にはならないという、まるで指紋にも似た刃紋を眺めていると渦の中に引き込まれてしまいそうです。

ここで会える! かも?

45 刀の庵
田舎館村田舎館中辻138-2
☎ 0172-58-2948

津軽の気候風土を、 器で表現しています。

「津軽千代造窯」 小山陽久さん

津

軽藩の四代藩主、津軽信政が興した「津軽焼」。その代表的な特徴は、黒天目釉をかけて乾燥させ、さらに上から藁灰の釉薬をかけることで生まれる青と白の独特の色合いの「海鼠釉（なまこゆう）」という技法です。

弘前市内にある津軽焼の陶房のひとつ「津軽千代造窯」を営む小山陽久さんは作品づくりにあたって、なるべく地元である津軽の土を自ら採取して材料とし、釉薬も砂や木灰、モミ灰や赤土など駆使します。

「地元のものを使って、津軽の気候風土が薪窯のなかでひとつとなつて新しい作品が生まれる。そんな瞬間が魅力的なんです」



ここで会える!かも?

28 津軽千代造窯 杜のギャラリー陽久庵
弘前市城南4-11-3 ☎ 0172-32-8465

🕒 不定休 <http://tugaruyaki.com/>

29 THE STABLES

弘前市代官町14-2 ☎ 0172-33-9225

🕒 11時～19時 火休 <http://thestables.jp/>

弘前市代官町にあるセレクトショップ「THE STABLES」のオーナーである小田原史典さんは、小山さんの工房を訪れた際に、津軽の土や環境を最大限活かしながら、ものづくりを追求している姿に感銘を受けたそう。昔から培われてきた知恵や技法を尊重しながら、今のライフスタイルで使いやすいように少しだけ修正を加えるという小田原さんの姿勢と、小山さんの技術とが重なって出来上がった作品が、写真の器。海鼠釉に細長いしのぎ（溝）の入ったマグカップや片口は、藩政時代から津軽地方を支えてきた暮らしの一端を垣間見させてくれるながら、今の暮らしにすっぽりとハマってくれます。



津軽の自然に根ざした、
温もり溢れる畜産業を、
体験していただきます！

「長谷川自然牧場」長谷川光司さん & 洋子さん



ひと口噛んだ瞬間に肉のうま味が舌を包み、香ばしくて甘い脂身の香りが鼻へと抜ける…。とにかく肉そのものに存在感があるので、軽く焼くか茹でるかして、塩などでシンプルに味わうのが長谷川さんの豚を堪能する最善策です。



産みだたての卵は、卵白が二層に分かれているのが一目瞭然。試しに卵黄へ爪楊枝を刺してみてもご覧の通りの状態がずっと続きます。理由は分からないと長谷川さんは言いますが、常温でも1ヶ月近く日持ちするほどに卵が元気なのだとか。



生まれた瞬間から長谷川さんほか牧場スタッフとのスキンシップを欠かしていないからか、見学者が豚舎に入るや、豚たちは喜んでお出迎え。豚たちがストレスを感じずに育っていることが、こんなシーンから如実にわかります。

ここで会える! かも?

⑤ 長谷川自然牧場

鯉ヶ沢町北浮田町平野110

☎ 0173-72-6579

※牧場体験は季節を問わず随時受け付け中。要予約

<http://www.7b.biglobe.ne.jp/~hasegawasizenbokuzou/>

長 谷川光司さんと洋子さんは、津軽地方の日本海沿岸に位置する鯉ヶ沢町で牧場を経営するおしどり夫婦。

長谷川自然牧場というその名の通り、できるだけストレスのない状態で飼われている鶏の卵と、一般的な濃厚飼料を使わずに自家発酵飼料や地元で生産されるじゃがいもを飼料として養豚を手掛けています。

「思わず鼻を覆いたくなるような臭いの養豚場も少なくありませんが、長谷川さんの養豚場にはそれがありません。米のもみ殻を燻した燻炭を豚舎に敷き詰めることで、特有の臭いを消すなどの努力の結果です。豚の飼育期間は10ヶ月。一般的な豚より4ヶ月も時間をかけて育てるそう。「丁寧に育てることで、昔の豚肉のような味がします。特に脂に甘味があるんだよなあ」と光司さん。

「毎日スキンスリップは欠かせません」と洋子さんが豚に手を差し出すと、豚たちが鼻を鳴らしながら顔を出す。洋子さんと豚の会話が聞こえてくるかのようです。

ストレスのない状態で飼われている鶏の卵はもちろん有精卵。黄身の色も自然な黄色で、味わいは実に濃厚。この卵だけは食べられるという卵アレルギーの子どももいるそうです。

「私たちはさまざまな生き物から命をいただいているんです。そんなことに気付いて欲しくて…」というわけで、長谷川自然牧場では見学も受付中。津軽地方の気候風土に合わせて営まれる自然な農業を、間近で体験できます。



豚たちだけでなく、実は長谷川さんご夫婦も相当に“人懐っこい”（笑）。来訪者を温かく受け入れるご夫婦の心意気が、豚や鶏たちにも伝わっているのかもしれない。

一面の銀世界が広がる津軽地方の冬。これまでは農閑期とされてきたこの季節に、雪や寒さを逆手に取って農産物を生産する「冬の農業」。青森県が主体となつて進めている施策です。雪が積もった土の中に、収穫可能な人参を保管しておく「雪人参」をはじめ、真冬であっても生産される農作物からは、自然と寄り添う青森ならではの暮らしぶりの一端を垣間見ることが出来ます。

佐藤達雄さんとイネ子さんご夫妻は、青森県の農業を牽引するリーダー的な存在で、県内の農業関係者なら知らない人はいない有名人。夏は米とトマトを中心に栽培し、冬は目の前の視界が遮られるほどの地吹雪の中、ビニールハウスで小松菜や春菊などの葉物類や、イネ子さんが手に握るアスパラガスなどを栽培しています。

このアスパラ、ご主人の達雄さんが開発した世界にひとつだけの「薪暖房システム」で栽培したもの。薪ストーブを使って温めた温水が、土中のパイプを通してアスパラ畑が加温されるというアイデアで、国産アスパラが市場から姿を消す12月から翌年の3月まで出荷中。寒さを逆手に取ることでブランド力も勝ち得ました。ちなみに農園ではアスパラの収穫体験も1名1000円で受付中。

一方、津軽地方では藩政時代から

地吹雪絶えぬ厳冬期に、野菜を作っています。

「イネ子の畑から」佐藤達雄さん & イネ子さん & 真哉さん

ブナの森が支える津軽の食文化



ここで会える!かも?

51 イネ子の畑から
中泊町薄市花持
☎ 090-4554-0988

冬にしか収穫できない作物も栽培されています。これもまた「冬の農業」と呼べるでしょう。

伊東竜太さんは神奈川県出身。弘前大学在学中に農業を志し、故郷を離れて弘前市内で就農。手掛ける主な作物は、晩秋に旬を迎えるぶどう「スチューベン」ですが、雪深い厳冬期に収穫の最盛期を迎える在来野菜「一町田（いちちょうだ）のせり」も手掛けています。

「清水っこ（しみずっこ）」と呼ばれる清らかな湧き水が豊富な岩木町の一町田地区は、昔からせりの産地として有名です。この「清水っこ」は外気温にかかわらず水温が一定なので、この地域の田んぼは真冬でも凍ることがなく、藩政時代からせり栽培が行われていたようです。

雪深い津軽の冬であってもなお農業を続ける生産者の暮らしぶりが、作物を味わうことで立ち現れてきます。



「根っこが本当に美味しいから、ぜひ味わって欲しくて…」という理由から、収穫後に数時間かけてせりの根に付いた泥を落とす伊東さん。ご覧の通り、白く輝くせりの根が一番美味しい部分を最も美しく見せたいという伊東さんの努力の賜物です。鶏の出汁で食べようものなら、鮮やかな緑の茎の香味と、瑞々しい葉の爽やかな苦味、そして真っ白く艶めく根のうま味が、見事に調和して、もはやメインディッシュとして成立するほどの存在感。

一町田のせりの
根っこの美味しさを、
伝えていきます。

「岩木山に見えるぶどう畑」伊東竜太さん



ここで会える!かも?

38 岩木山に見えるぶどう畑

弘前市一町田早稲田24-1 ☎ 0172-55-8543 / 090-8251-5490



絶品の家庭料理と

津軽弁トーク！

この感覚は、

まるで親戚の家！

「せっちゃんのエクスペリヤンスの家」

齋藤節子さん & 衛さん

そ

の名は「せっちゃんのエクスペリヤンスの家」。日本海に面した漁師町、鯉ヶ沢町の中心部、JRの駅からもほど近い川沿いに佇むリピーター続出の民宿です。

津軽地方の家庭料理を繰り出すのは「せっちゃん」こと齋藤節子さん。ご主人の衛さんが釣ってきた魚（例えば初夏の金色に輝くとても綺麗な味と香りの鮎などはかなりの絶品！）、地ものの野菜、季節の山菜やきのこ、お手製の保存食などを使っただお惣菜が、テーブルにずらりと並びます。

せっちゃんの郷土料理は、料理上手として地域にも名が通っていたお

姑さん仕込み。「ばっちゃんが教えてくれたとおりに料理しているだけだよ」とせっちゃんは謙遜しますが、いずれにしてもどの料理も実に滋味深い味わいです。

お客さんは、基本的には1日1組。全員がテーブルに揃ったら「あーでもない、こーでもない」と楽しげに話す好奇心旺盛なせっちゃんとの会話が花が咲き、寝転んでテレビを観ていた衛さんや、3匹の猫が会話に加わったりしながら笑って過ごしていると、気づけば真夜中……というパターン。本当に素敵な時間がこの家には流れている……。親戚の家でのびのびする感覚で、ぜひ！



季節に合わせて作られるせっちゃんの料理は、本当に一般的な家庭の厨房で繰り出されます。せっちゃんも一緒に食卓に混ざりながら、調理法の話や聞いてみると、じんわりと津軽の暮らしに溶け込んでしまうかのよう。

例えば、初夏の時期には、金色に輝くとても綺麗な味と香りの鮎が登場したりすることも。白神山地から流れる清らかな川で衛さんが釣ってきたものです。

ここで会える！かも？

59 せっちゃんのエクスペリヤンスの家

鯉ヶ沢町舞戸町上富田86 ☎ 0173-72-3745

1泊2食付6,500円(大人)要予約 お風呂は車で1分の温泉で。



ブナの森が支える津軽の食文化

背

後に世界遺産の白神山地を抱える、日本海に面した漁師

町。この深浦町で漁業を営む鶴田仁さんと悦子さんご夫妻は、ご自宅を開放して普段の家庭の「漁師ごはん」を振る舞ってくれる(ー)という、とってもグッとくるサービスを展開中。

同じ津軽地方の家庭料理とはいえず、農家と漁師では生業がまったく異なるため、食卓に登場する食材や料理も劇的に異なります。

夏場には、深浦の海で獲れる本マグロのツケが閃絶級の美味しさ。炊きたてのご飯の上へのせ、ツケ丼にして「いただきます」！ちなみにこのまぐろ、冬になって北上し、津軽海峡で釣り上げられると、あの有名な「大間のマグロ」として東京・築地にも出荷される血統書付きの美味しさです。

食卓にズラリ居並ぶのは、季節の魚介のお惣菜。ヒラメやハタハタなど白神山地の養分で育った白身魚の刺し身、メバルの煮付け、ぶぐの唐揚げ、山のように盛られたサザエのつば焼き…など、など、数えられ

ばざっと10数種の海の幸がテーブルを埋め尽くします。夏場には、深浦の海で獲れる本マグロのツケが閃絶級の美味しさ。炊きたてのご飯の上へのせ、ツケ丼にして「いただきます」！ちなみにこのまぐろ、冬になって北上し、津軽海峡で釣り上げられると、あの有名な「大間のマグロ」として東京・築地にも出荷される血統書付きの美味しさです。

津軽の漁師ご飯を

振る舞って、

海辺の暮らしを

堪能していただきます。

「鶴田漁業」鶴田仁さん & 悦子さん



夏場のツケがマグロなら、冬場の名物はヒラメのツケ。お酒のアテとしてはもちろんのこと、ご飯にのせても美味ならば、お茶漬けにしてもうっとり級の美味しさです。文字どおり、テーブルを埋め尽くす海の幸たち。さすがは漁師の家の食卓だけあって、野菜の類がほとんど見受けられないというもの興味深いです。

ここで会える!かも?

㊦ 鶴田漁業

深浦町沢辺沢辺18-1 ☎ 0173-77-2673

朝食:7時~/夕食:17時~(ともに予約時に相談可)

※要予約 1,500円/1名

※宿泊は車で数分の距離にある温泉宿や民宿のご予約がマストです



創

業から数えて17代目。竹浪令晃さんが杜氏を務める「竹浪酒造店」が、国内有数の米どころ津軽平野のど真ん中に位置する板柳町に蔵を構えたのは1645年。「敦賀の国から板屋野木村に渡り、造酒ならびに質店を開いた」と津軽藩日記にも書かれている青森県内最古の酒蔵は、家族4人で酒造りをする県内最小の酒蔵でもあります。

歴史を感じさせる暖簾をくぐって一歩足を踏み入れれば、軽トラックが走れるほど幅の広い土間から続く奥に長い母屋と、さらにその奥に伸びる蔵。蔵の最奥に鎮座する神棚の前には、もろみを搾る昔ながらの木槽（きぶね）が3台…。

純米酒を中心に、仕込み量はわずか1万8千リットル（100石）。仕込みも米洗いもすべて岩木川の伏流水が湧き出る敷地内の井戸水を使い、米洗いから上槽（もろみを搾り、酒と酒粕に分ける作業のこと）まで一貫した手作りで酒を醸しています。仕込みは例年1月上旬にスタートし、3月上旬には甑倒（その年最後の米を蒸し終えること）。仕込み量が少ないので酒造りの期間もとても短く、木槽を使った搾りも2月末から始まって、4月中旬には終わります。酒の種類は「上撰 岩木正宗」「岩木正宗 純米酒」「岩木正宗 特別純米酒」のほか「七郎兵衛」のブランドを冠したアイテムが各種あります。

奥津軽「やってまれ」気質

燗に向く酒を醸しつつ、
「やってまれ」な生き様を、
ご覧に入れます。

「竹浪酒造店」竹浪令晃さん

酒造 岩木 正宗



しかも、それらすべてが爛にして映えるお酒だという点が、竹浪酒造の真髓かもしれません。

「自分が飲みたいと思う、爛にしてみたい酒を造る」

「自分ができることを、やりたいようにひとつずつやっていくだけだ」と言う竹浪さんのこだわりは、看板商品の『石木正宗 特別純米酒』を見れば一目瞭然。温めることで本領を発揮する酒を目指して醸した酒だからという理由で、蔵で1年間熟成させてから出荷するのです。

「試しに寝かせていないものを味見してみましたが、硬すぎて飲みにくかった」と笑いながら話す竹浪さんは、とにかく自分の信じた道を貫き通すために、県内外のイベントも積極的に開催、爛酒器を持参してプロモーションを続けています。

「日本酒史上、これほどまでに日本酒が美味しい時代はなかった」という声が聞こえるほどの日本酒ブームが、ここ数年続いています。しかし竹浪さんの酒造りはブームを牽引するメインスタリムからは大きく外れているようにも見えます。「人とは違うことをすること」が「主流から外れたこ

とをすること」にはデメリットが付き物ではないのか?と問えば「メリットしか感じない」と竹浪さん。

「人とは違うことをするので、注目されやすいんですよ。もちろん説明する手間は増えますが、そのぶん相手の印象に残る(笑)」

これぞ津軽名物「やっつまれ」。他人からすれば無駄で無意味なことのように思えることでも、一心不乱に追い求め続ける姿勢を津軽弁では「やっつまれ」と表現します。竹浪酒造に赴いて、津軽ならではの「やっつまれ」を存分に味わってください。

ここで会える! かも?

49 竹浪酒造店
板柳町板柳土井 113
☎ 0172-73-2161



(左) 蔵では商品の直販も (右) 酒蔵見学時には同じ銘柄の、常温と爛との飲み比べなどの体験も可能です。



太宰治の意外な一面を通して、
津軽の暮らしの豊かさを、
伝えていきます。

「太宰治疎開の家（旧津島家新座敷）」白川公視さん

ここで会える!かも?

46 太宰治疎開の家「旧津島家新座敷」
五所川原市金木町朝日山317-9
☎ 0173-52-3063 🕒 9:00~17:00
休館日 不定休 入館料500円

奥津軽「やってまれ」気質



白川さんのおすすめは太宰が故郷を旅する小説『津軽』。「自分の本質を発見する思い出多い旅は、ユーモアと風刺に溢れています。ラストシーンは、そこだけ読み返しても感動的です」 ©『津軽』太宰治（新潮文庫）

白 川公視さんは「太宰治疎開の家（旧津島家新座敷）」の現オーナー。太宰治は1945（昭和20）年に東京と甲府市で2度の空襲に遭い、妻子とともに津軽へ疎開。終戦を迎える直前の7月末から1年3ヶ月間、生家「斜陽館」に身を寄せ、その離れ「新座敷」に暮らしました。

白川さんが座っているのは、太宰が執筆のために使っていた六畳間。津軽塗の机の上で太宰が手がけた作品は23を数えるそうで、この疎開期間中に充実した創作活動をしていたことが伺えます。

かつて長い間、兄から義絶されていた太宰が、この家で病床にあった母を見舞うことが叶い、涙をこらえた出来事を書いた小説や、疎開中のユーモラスなエピソードなど、今まで知られていなかった意外な太宰像を丁寧に語る白川さん。興味深い話を耳を傾けながら、太宰が数々の創作をした空間に座れば、当時の暮らしぶりが目に浮かぶようです。白川さんは「太宰は暗い」というステレオタイプなイメージを見事に覆してくれる、青森名物なのかもしれません。



津軽の人々を支えてきた、
笑いに満ちた列車の雰囲気、
味わっていたいただきます。
津軽半島観光アテンダント 小枝美知子さん

奥津軽「やっぴり」気質

ここで会える!かも?

47 津軽鉄道 ストープ列車

津軽鉄道本社

☎ 0173-34-2148

◎ 8時半~17時(土は~12時半)日祝休

※ストープ列車の運行期間 12月1日~3月31日で1日2往復。

その他、風鈴列車(夏期)や 鈴虫列車(秋期)もあり

<http://tsutetsu.com/>



車内販売の「ストープ酒」とスルメはともに350円。アルミホイルに包んだおむすびやパンを温めることも可能です。が、煙や香りや油が出る食品はストープに乗せることができませんので、悪しからず!

「本」
州最北の私鉄、津軽鉄道でアテンダントを務める小枝美知子さん。津軽地方の冬の風物詩「ストープ列車」では、フロアやシートが木製のクラシックな車輿に2基設置された石炭燃料のダルマストープを駆使して、車内販売のスルメを焼いたり、津軽弁で繰り出す巧みな話術でお客さんを「アゲたりオトしたり」。車内の笑いを絶やしません。
長年の間、沿線の人々の日常の足だったストープ列車は人も運ぶし荷物も運ぶ、夢や涙も運んできたことでしょう。ストープ列車は津軽の人々の暮らしを笑いとともに運んできたのかもしれない。
どこまでも続く車窓の雪原を眺めつつ、車内販売の日本酒とスルメをちびちびしたり、灼熱のストープにのぼせたりしながら、小枝さんたちアテンダントさんのトークに身を委ねていると、かつてストープ列車が運んできた「津軽の暮らし」に思いを馳せることができるとは思えず。ま、アテンダントさんの客いじりのおかげで終始抱腹絶倒!という状況ではありませんが(笑)

地元の人々も入ります。

大盤振る舞いなもてなしぶり

訪問者と地元の人々を、
マッチングさせてます。

「弘前下土手町商店街振興組合」
宮川克己さん

ここで会える! かも?

30 かだれ横丁
弘前市百石町2-1
☎ 0172-38-2256
<http://www.kadare.info/>

初 めて訪れる旅先で、そこに暮らしている人が自らの地元を案内してくれたり、そこで暮らしているからこそ知っている情報を分けてくれたりするのなら、その旅はきっと体験に満ちた分厚いものとなり、いつまでも記憶に残ることでしょう。何かがあると皆が楽しめるようにとついつい大盤振る舞いしてしまう「えぶりこぎ」な人が多い津軽地方には、どうやらラテンなノリでオープンに、さまざまな旅人を迎え入れてくれる人が少なくないようです。

例えば、弘前市の中心部にある弘前下土手町商店街振興組合で事務局長を務める宮川克己さん。最終的な宮川さんの目標は「いつの日か弘前の人口を増やすこと」ですが、まずは弘前を訪れる人を増やし、弘前のファンを拡大するために尽力しています。「人と人をつなげることで、何かが必ず動き出す」という信念のもと、県外からの訪問者と地元の人たちをマッチングさせる行政の事業に参画したり、弘前の暮らしぶりを定期的にアーカイブする雑誌『FEKITEKU』を創刊したりと、あの手この手で弘前の交流人口を増やそうと画策しています。

あるいは同じく弘前市内でIT企業を営む大浦雅勝さんは、ITの力で地域の農業を活性化させ続けたいと、地元の農家が自発的に参加する「ハーベスト・マーケット」を立ち上げ、



リネン作品をつくりながら、
まち歩きツアーを
主催しています。
「KOMO」岡詩子さん



弘前在来「毛豆」で、
旅行者の胃袋を掴んでいます。
「コンシス」大浦雅勝さん

ここで会える!かも?

50 ハンサムリネン工房 KOMO

<https://komo.stores.jp/>

つるた街歩きツアー『鶴をたずねて三千歩』

<http://www.tsuruta-kankou.jp/tour/>

ここで会える!かも?

31 最強毛豆王決定戦

<http://www.kemame.jp/>

農家が農産物の価値を伝えるためのコミュニケーションをサポートしています。岩木山麓で採れる「獄きみ」というトウモロコシを大ヒットに導いた大浦さんが、今注目しているのは「毛豆」。津軽地方で藩政時代から栽培されている「毛豆」と呼ばれる在来種の枝豆の生産と販売を拡大するために、毎年9月下旬に大浦さんが主催する「最強毛豆王決定戦」は、首都圏のグルメたちがそれをめがけて弘前を訪れるほどの観光資源にも成長しています。

鶴田町にアトリエを構え、リネン(麻)素材を使ったストールや小物の作家として活動している岡詩子さんは、自らの故郷でもある鶴田町の暮らしを垣間見る「つるた街歩きツアー『鶴をたずねて三千歩』」を主催。徐々にそのファンを拡大しています。

ご承知のとおり、青森県は本州の最北端。歴史を紐解けば、源頼朝に敗れた奥州藤原氏の一族や、織田信長に滅ぼされた北畠氏の生き残り、山崎の合戦で負けた明智光秀の子孫、さらには関が原の合戦で敗れた石田三成の次男夫婦など、様々な土地から様々な人々が落ち延びてきたようです。そんな人々は「客人」として受け入れられ、次第にこの土地に馴染んで定着してきました。もしかすると、市井の人の中で訪問者を受け入れる取り組みが盛んなのには、そんな歴史的な背景も影響しているのかもしれない。

黒石ならではの、暮らしに根ざした
おもしろネタに、ご案内いたします。

「横町十文字まちそだて会」
村上陽心さん

夏

は暑い

日差しを遮り、冬

は吹雪や積雪から人を守ってきた「こみせ」は、江戸時代につくられた木製のアーケード。そんな藩政時代そのままの街並みが今に残る黒石市でも、この街ならではの暮らしぶりを体験できます。

市街地の中心部に位置する横町十文字地区に拠点を置く「NPO法人横町十文字まちそだて会」は、店舗改装デザインや食のプロモーション、そしてまち歩きツアーなどを充実させ、地域に眠っている宝物を活かしたまちづくりを展開中。

理事長の村上陽心さんがガイド役となっており、地元ならではの知識を交えながら、落ち着いた風情を感じさせる城下町の歴史や文化、地元ならではの生業などを散策するまち歩きは、現在14プラン。徳島県の阿波踊りと並んで「日本三大流し踊り」のひとつとしても有名な「黒石よされ」に、花笠衣装をまとい参加したり、スープに浮かんだ焼きそばとして有名な黒石名物「つゆ焼きそば」を食べ歩くなど、黒石市ならではの暮らしぶりを体験できます。



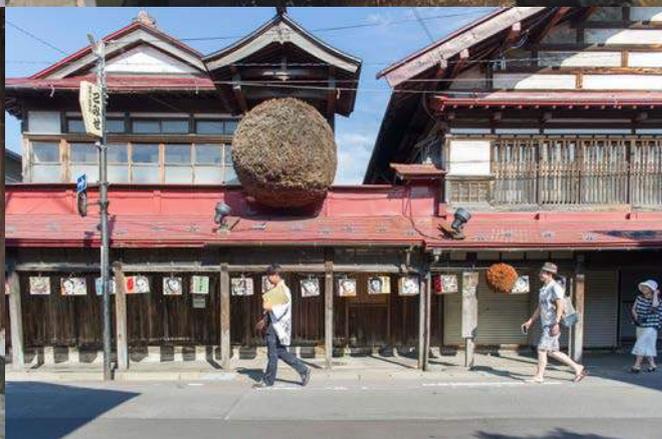
ここで会える!かも?

和風レストラン御幸

黒石市中町36 ☎ 0172-52-2558 🕒 11時~16時 月休

④ 横町十文字まちそだて会

<http://kuroishi-machisodate.com/>



大盤振る舞いなもてなしぶり



大盤振る舞いなもてなしぶり

「暮らしぶり」で
人を惹きつけ、
津軽を元気にしています。

「たびすけ」西谷雷佐さん

弘

前市で「たびすけ」という名の旅行会社を営む西谷雷佐さん。若干派手に雪かきをしています

が、実はこれも西谷さんの旅行商品。夜の間降り積もった数十センチもの雪の除雪も、雪深い津軽地方ならではの暮らしですがこれが至って重労働。「どのみちやらなければいけない雪かきならば、楽しんでやろうじゃないか！」と考えて「雪かき」を商品化。雪質や除雪方法に合わせていくつも用意された除雪道具を使いこなし、2m四方の大雪を、早くそして美しく雪かきするという「雪かき検定」は「たびすけ」の代名詞的な商品です。

「旅にまつわるあらゆる障害（バリア）を取り除きたい。例えば、初めて訪れる旅先であるがゆえに、その土地の本当に面白いことを知らないまま帰

ってしまうという状況もバリアなんです」

そんなバリアを取り除くために、西谷さんは津軽地方ならではの暮らしに根ざした体験を味わえる現地着地の旅行商品を大切にしています。例えば平均寿命が日本一短いという青森県の現状を逆手にとって「青森県がお前をKILL」短命県体験ツアー」を県内の大学生たちとともに企画。津軽の人たちが大好きな煮干し中華を味わったり、朝イチで酒蔵見学へ赴いて試飲したり、凄まじい雪の中で雪かき検定を行うなどして、津軽の暮らしぶりの魅力を存分に体験するという内容。

西谷さんは、青森ならではの暮らしぶりを商品化することで、旅行会社としての営みをまちづくりに直結させています。

ここで会える!かも?

③ たびすけ

弘前市土手町133-1 西谷ビル2F ☎ 0172-55-0268

<http://www.tabisuke-hirosaki.jp/>

炭火亭 禅

大盤振る舞いなもてなしぶり

“人に会いに行く旅”を
用意して、皆さんを
待ち受けてます。

「弘前路地裏探偵団」 鹿田智嵩さん

弘

前市街地の繁華街にある鍛冶町の路地は「弘前路地裏探

偵団」の団長を務める鹿田さんが幼い頃にかくれんぼをして遊んだ場所。「隅々まで知り尽くした場所だからこそ、自分たちが案内することで、訪れた人々が弘前の日常に溶け込むお手伝いができる」。そんな思いから立ち上げた、弘前路地裏探偵団が案内する「夕暮れ路地裏散歩」は、今や弘前城の桜まつりや弘前ねぶたまつりと肩を並べる観光コンテンツになりつつあります。

「ガイドブックには載っていない弘前をご案内します」

そんなステイトメントを掲げ、弘前ならではの生活文化やそのルーツを調査し、そこで得た知識や情報を楽しく伝えるガイドを“探偵”に見立てたこのツアーは、例えば地元の高校生カップルがこっそりとキスを

ここで会える!かも?

夕暮れ路地裏散歩

集合場所:弘前市土手町94-1

弘前市まちなか情報センターインフォメーション

開催日時:17時半~19時 木休(通年)

料金:1,500円/1名 定員:10名

<http://www.rojitan.com/>

問:弘前観光コンベンション協会

☎0172-35-3131

交わす橋の下や、ビルとビルの間を通り抜ける地元民の“けもの道”など、その標榜通り、地元の人が話題にもしないような生活文化の細部にフォーカスして、弘前ならではの暮らしぶりを浮き彫りにしてくれれます。

県内各地で街歩きツアーが続々と増えている今、青森県を日本一おもしろい街歩きコンテンツのある県に育てていきたいと言っ鹿田さん。

「地元をよく知る“人”がそばにいてくれたら、旅は必ず特別なものになり、街が輝き出します。とにかく青森県は魅力的な人に事欠きません。」人に会いに行くツアーリズム“こそ青森県が目指すべき旅のカタチなのではないでしょうか”

“人”を観光の主役と捉えた「青森ならではの暮らしぶりを巡る旅」は、すでに動き始めています。



□ 市内の喫茶店の藩士の珈琲

約160年前の1855（安政2）年、北方警備を幕府から命じられた弘前藩士が「水腫病（浮腫病）」の予防薬として蝦夷地（北海道）へ持って行った珈琲が、弘前市のコーヒー文化の始まり。長崎出島の蘭学者や特権階級層を除くと、日本で最初に珈琲を飲んだのは弘前藩士だったともいわれます。弘前藩士たちが当時飲んでいた珈琲を再現した「藩士の珈琲」は、煎じた豆を細かく挽いて麻袋に入れ、熱湯で振り出したもの。弘前市内10の喫茶店で提供されています。



□ 「BAR待庵」のブラッディ・タメノブ

弘前市には喫茶店や洋菓子店の数が実に多いのですが、バーもなかなか少なくない。例えばフレッシュのフルーツを贅沢に使ったオリジナルカクテルが名物の「BAR待庵」。16世紀イングランドの女王メアリー1世にちなんで名付けられたウォッカとトマトのカクテル「ブラッディ・マリー」を文字って、津軽藩初代藩主の津軽為信をオマージュした「ブラッディ・タメノブ」は県外からの客人にも人気だとか。弘前産のトマトとシードルをベースにしたこのカクテル、為信が栽培させたといわれる在来唐辛子「清水森ナンバ」の辛味を利かせ、ステムに津軽塗りを施したグラスの縁にはりんご塩を少々。為信が掘らせた富田の清水という井戸水の氷を浮かべて供されます。 ● BAR待庵 弘前市新鍛冶町9-3 かくみ小路 ☎0172-33-5139 18時～翌3時 第1・3日休



□ 「食事処ふぁーすと」のカツカレー

弘前で最も繁華な鍛冶町は宵っ張りの街。週末ともなれば、深夜まで飲兵衛たちで賑わいます。そんな飲兵衛たちは必ずお気に入りのメの軒&一品を持っているようで、例えば鹿田さんの場合は「食事処ふぁーすと」の「カツカレー」(!!) ラーメンから納豆定食に至るまで「メ的メニュー」なら何でも揃う「ふぁーすと」ですが、翌日のことを考えずに敢えて明け方にカツカレーでメるという“えふりこぎ”な状況を身体で理解できるというわけで、県外からのお客さんにもおすすめ(!!)とか ● ふぁーすと 弘前市鍛冶町4-3 ☎0172-33-9529



01 八戸市	八戸市営魚菜小売市場(イサバのカッチャ) …… 07-08	11 八戸市	洋酒喫茶プリンス …… 28	21 大間町	Yプロジェクト(着地型旅行商品) …… 33-34
02 八戸市	イサバと朝市の陸奥湊観光案内所 …… 09	12 八戸市	ガイド付き横丁探訪(はっち集合) …… 28	22 東通村	東通村郷土芸能保存連合会発表会(東通村体育館) …… 35-36
03 八戸市	松竹湯 …… 09	13 三戸町	貝守やまゆり会(SAN-SUN産直ひろば) …… 15	23 風間浦村	わいどのの木(ひばミュージアム) …… 31
04 八戸市	八戸酒造(酒蔵見学、今川和佳子さん) …… 09,25	14 南部町	青森なんぶの連者村(グリーンツーリズム) …… 17-18	24 風間浦村	俊鷹丸(「風間浦鯨鯨」漁師) …… 37
05 八戸市	八戸館鼻岸壁朝市 …… 10	15 階上町	階上フロンティア(南部羊) …… 19-20	25 風間浦村	まるほん旅館 …… 38
06 八戸市	ACツーリズム(着地型旅行商品) …… 27	16 十和田市	十和田乗馬倶楽部 …… 13	26 佐井村	くるくる佐井村(着地型旅行商品) …… 39
07 八戸市	種差海岸インフォメーションセンター …… 11-12	17 十和田市	鳩正宗(地酒) …… 21		
08 八戸市	八戸せんべい汁研所 …… 16	18 十和田市	十和田市現代美術館 …… 22		
09 八戸市	まちぐみラボ …… 23-24	19 むつ市	薬研温泉カフェkadar …… 32		
10 八戸市	カネイリミュージアムショップ(手仕事) …… 26	20 むつ市	下北半島食べる通信(円祥山大安寺) …… 40		

青森県の暮らしびりを訪ねる旅 MAP



27 弘前市	三國打刃物店 (剪定鋏)	49	37 弘前市	あたご温泉	51-52	47 五所川原市	津軽鉄道 (ストープ列車)	66
28 弘前市	津軽千代造窯 (津軽焼)	54	38 弘前市	岩木山の見えるぶどう畑 (一町田せり)	58	48 板柳町	monohaus (りんご木箱)	49
29 弘前市	THE STABLES (セレクトショップ)	54	39 弘前市	津軽あかつきの会 (伝承料理)	59-60	49 板柳町	竹浪酒造	63-64
30 弘前市	かだれ横丁 (宮川克己さん)	67	40 黒石市	Kポッコ (ポッコ靴)	50	50 鶴田町	KOMO (岡崎子さん)	68
31 弘前市	最強毛豆王決定戦 (大浦雅勝さん)	68	41 黒石市	横町十文字まちそだて会	69	51 中泊町	イネ子の畑から	57
32 弘前市	たびすけ (着地型旅行商品)	70	42 平川市	水木精肉店	46	52 鱒ヶ沢町	風丸農場	43
33 弘前市	弘前路地裏探偵団 (街歩き)	71-72	43 藤崎町	高谷精肉店	46	53 鱒ヶ沢町	長谷川自然牧場	55-56
34 弘前市	弘前シールド工房kimori	44	44 藤崎町	ホルモンあっと	46	54 鱒ヶ沢町	せっちゃんのエクスベリヤンスの家	61
35 弘前市	奈良ホルモン店	46	45 田舎館村	刀の庵 (刀匠)	53	55 深浦町	鶴田漁業	62
36 弘前市	三上幸男竹製品センター (竹籠)	50	46 五所川原市	太宰治疎開の家「旧津島家新座敷」	65			

青森県の
暮らしぶりを
訪ねる旅