

「故郷不足」なみなさまへ贈る

青森県の 暮らしづくり を訪ねる旅

津軽編



“青森県の暮らしぶり”を
目指して旅しませんか？
現地着地型カルチャーリズム、
はじまります。

本州最北端の青森県。東京などの都市圏から遠いぶんだけ、気候風土に根ざした独特の文化や風習、そして産業が脈々と受け継がれ、青森県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」や「祭り」など、衣食住のあらゆるシーンで目にするのは、ときに独特な暮らしぶり。県外の方にとっては奇妙に見えることもあるでしょう。しかし、地元では当たり前だと思われる普段の暮らしぶりにこそ、実は青森の大きな魅力が隠れているのではないのでしょうか？
そう考えて、それらを観光資源と捉えてみることにしました。

大切なのは“人”を観光資源と捉えること。県外から訪れる皆さんに青森の“暮らしぶり”と出会っていただくというこのツーリズムに欠かせないのは、県内で暮らしを営む人々に他なりません。このカルチャーリズムが究極的に目指す姿。それは青森県内で暮らす人々が「観光コンテンツ」として一役買うという状況。伝統工芸品ではなく、その伝統工芸のつくり手と出会うこと。郷土料理を味わうだけでなく、その食材や料

青森ならではの文化的観光資源とは？

りんご産業を観光する	03
津軽平野の稲作文化を観光する	07
津軽の郷土料理と出会う	09
青森ならではの手しごとを観光する	11
青森の祭り、アート、文学を探訪	15
津軽の文化の源、白神山地を理解する	17
ディープな街歩きで人々の暮らしを体験	21

写真：西川幸治（スタジオ・2グラム）

イラスト：杉山 巧

デザイン：根本真路

編集：小林淳一（株式会社コバヤシライス）

制作：青森県観光国際戦略局 まるごとあおもり情報発信チーム



理の担い手などの背景と接すること。国内第一位の生産量を誇る「りんご」を取り巻く、さまざまな産業を支える人々と触れ合うこと。「ねぶた」などの行事や祭りも、その準備のシーンに立ち会って、それを支える人々と触れ合うことで、旅の文化度は飛躍的にアップするはずです。

青森県はこのカルチャーツーリズムの実施に向けて準備を進めています。現地着地型のツアーを想定。観光資源として活躍する“人”のネットワークづくりやアテンダントの育成にも着手しています。

主な市場は県外の都市部です。例えば東京に目を向ければ、東京出身者“は思いのほか多いもの。彼らにとって「故郷」は欲しくても手に入りません。そこで「故郷がない」という問題を訴えかけ、青森が受け皿となって「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。

県外在住の青森出身者は「青森に帰省する」ことを「帰青」と表現します。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。

青森りんご巡り

全国唯一の巨大なりんご市場見学から、アップルパイの食べ比べまで。「りんご」という切り口から眺めると、青森の暮らしの意外な側面を、少しだけ冒険できるのかもしれない。

取扱量は全国の約20%。赤と黄色に染まる市場を見学

全国で栽培されているりんごは約2000種。弘前で市場に出荷されるりんごは80種以上といわれていますが、品種ごとに収穫期が異なるため、津軽地方のりんごの季節は8月初旬から11月までと比較的長いのも特徴です。

りんご丸かじり条例を制定している板柳町には全国で初めてのりんご専門の市場（津軽りんご市場）もあり、収穫期間中はりんごを満載した木箱（長辺62cm/短辺31cm/高さ31cm）が農家から続々と集まります。最盛期は10月から11月にかけて。弘前市郊外にある弘果市場では一日に10万

箱近いりんごが取引されることも少なくありません。市場の広大な敷地をりんごが埋め尽くす壮観な光景を見学（要予約申請）することも可能で、生産者が1年かけて育てたりんごの熱気を肌で感じることができます。

14 株式会社津軽りんご市場

④板柳町三千石二湯21-3 ☎0172-72-1211

38 弘果弘前中央青果株式会社

④弘前市末広1-2-1 ☎0172-27-5511

※市場見学を希望の場合、事前申し込みが必要です。



りんごの街で、アップルパイ巡り

りんご生産量日本一を誇る弘前市。和洋を問わずりんごを使ったお菓子のバリエーションは豊富ですが、アップルパイの名店もまた少なくありません。弘前観光コンベンション協会による「弘前アップルパイガイドマップ」には、市内で食べられる50種のアップルパイが紹介されています。例えば、自家製のりんごコンポートをクリスピーな生地で包んだアップルパイが人気の「ル・ブルジョン」や、底面をキャラメリゼした生地の上に、スライスしたフレッシュのふじ（または紅玉）を乗せて、自家製のジャムと一緒に焼く「アンジェリック」など、人気店も多数。まるで弘前市のアップルパイ博物館のようなこの状況、お気に入りの逸品と効率よく出合うチャンスかもしれません。



23 ル・ブルジョン 280円

④弘前市土手町77-1

⑨10:00~19:00 水休

☎0172-55-8575

33 アンジェリック 256円

④弘前市野田1-3-16

⑨9:30~19:30 火休

☎0172-35-9894

Sweets!
アップルパイ食べ比べ



Workshop

りんご箱づくりを体験



「青森資材」が年間につくり出す木箱の数は約40万個。組み立てはすべて手作業で、1日に100個以上つくる職人もいるそう。

自分でつくった木箱に、りんごを入れてお土産に

「りんご箱」。それは約20kg分のりんごが入る木箱のこと。りんごを市場へ出荷する際には欠かせません。りんごの産地は多々ありますが、木箱で出荷するのは青森だけ。材料のアカマツは、りんごを赤くする効果があるともいわれています。

1973年から木箱をつくり続ける「青森資材」の、系列セレクトショップ「monoHAUS」では、りんご箱製作の体験を売り出し中。

つくるのはりんごが3個ほど入るミニチュア版。すでに寸法が揃った木の板と釘と金槌を手渡され、自分で組み立てた箱にりんごを入れ、発送するというわけです。旅の思い出にもなるし、手しごとの難しさをからだで経験するよい機会にも。りんご箱材料代、梱包費、りんご代、送料（沖縄県と離島は別途）を含んで1名3,200円（税抜）。



13 monoHAUS

④板柳町福野田実田30-5

☎0172-72-1321

🕒10:00-18:00 水休

www.monohaus.jp

りんご箱製作は事前にお問い合わせください。

Gift

お土産にいかが？



軽さと強さで、農家を支える手かご

秋に始まるりんごの収穫期、農家の作業を陰ながら支えているのが「りんご手かご」。長時間の作業の負担にならないその軽さ、かごがあ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、かわい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。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。国際宇宙ステーションの部品にも応用されています。確かにプラスチック製のカゴは増えていますが、昔ながらの手かごに絶大な信頼を寄せるりんご農家は少なくありません。この手かごもまた、青森のりんごを支えている手仕事なのです。



40 三上幸男竹製品販売センター

④弘前市愛宕山下71-1

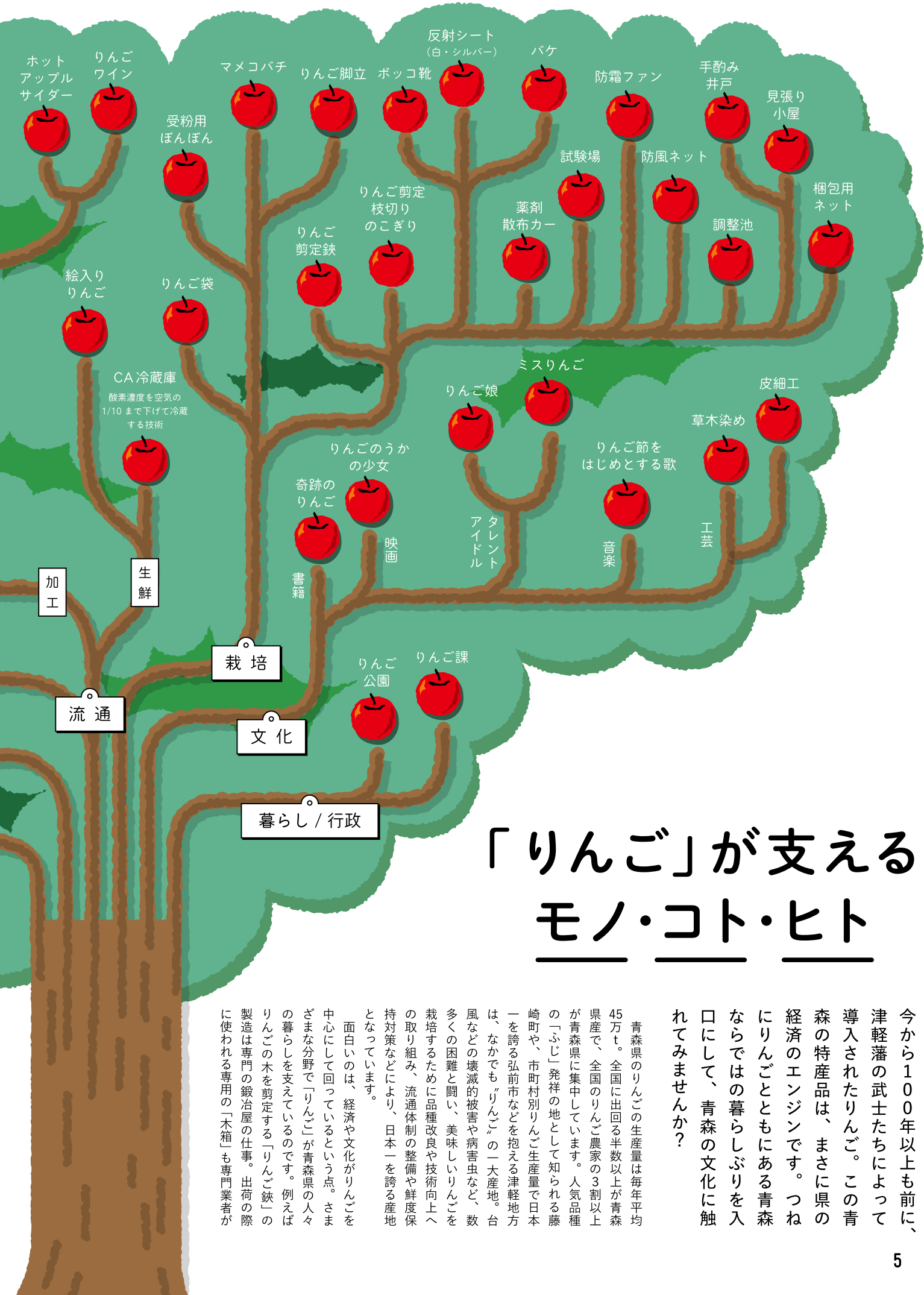
☎0172-82-2847

🕒8:30-16:00 不定休

※事前にお問い合わせのうえ
おでかけください

岩木山のふもと愛宕地区に工房を設け、奥さんと娘さんの家族3人で製作を続ける三上幸男さん。工房に併設された展示室では手かごの販売も。1個2,500円程度。





「りんご」が支える モノ・コト・ヒト

今から100年以上も前に、津軽藩の武士たちによって導入されたりんご。この青森の特産品は、まさに県の経済のエンジンです。つねにりんごとともにある青森ならではの暮らしづくりを入口にして、青森の文化に触れてみませんか？

青森県りんごの生産量は毎年平均45万t。全国に出回る半数以上が青森県産で、全国りんご農家の3割以上が青森県に集中しています。人気品種の「ふじ」発祥の地として知られる藤崎町や、市町村別りんご生産量で日本一を誇る弘前市などを抱える津軽地方は、なかでも「りんご」の一大産地。台風などの壊滅的被害や病害虫など、数多くの困難と闘い、美味しいりんごを栽培するために品種改良や技術向上への取り組み、流通体制の整備や鮮度保持対策などにより、日本一を誇る産地となっています。

面白いのは、経済や文化がりんごを中心に回っているという点。さまざまな分野で「りんご」が青森県の人々の暮らしを支えているのです。例えばりんごの木を剪定する「りんご鋏」の製造は専門の鍛冶屋の仕事。出荷の際に使われる専用の「木箱」も専門業者が



36 りんご梯子

りんご栽培に動しむ農家の必須アイテム。軽い桐やアルミ製の梯子が多い中、弘前市内の「木村木工所」では丈夫で腐りにくい青森ヒバでつくり続けています。

木村木工所

⑤弘前市和徳町247
 ⑧8:00~17:00 日休
 ☎0172-32-9255



12 りんご草木染め

りんごの枝や葉を煮込んで染め上げる「りんご草木染め」。豊かで厳しい雪国の風土で育つりんごの、素朴な強さや奥ゆかしさが染め込まれています。

板柳町ふるさとセンター

④板柳町福野田本泉34-6
 ⑧9:00~16:00 年末年始休
 ☎0172-72-1500



04 あおもりシードル

「あおもりシードル」は青森県産の「ふじ」と「ジョナゴールド」のみで醸造されています。「スタンダード」750ml(1,338円)。その他「スイート」と「ドライ」も。

A-FACTORY

⑤青森市柳川1-4-2
 ⑧9:00~20:00 無休
 ☎017-752-1890



バケ

なんと荷台付きの軽トラックの乗車部分の屋根をスパッと切ってしまった改造車。青森では「バケ」と呼ばれているこの車、りんごの木の間を通り抜けながら作業するのに重宝するのです。



りんご剪定鋏

春先に行われる「剪定」は、美味しいりんごを実らせるための最も大切な作業。鋏のかたまりを打ち出してつくる津軽型と呼ばれるこの鋏は、弘前市で明治時代に誕生しました。



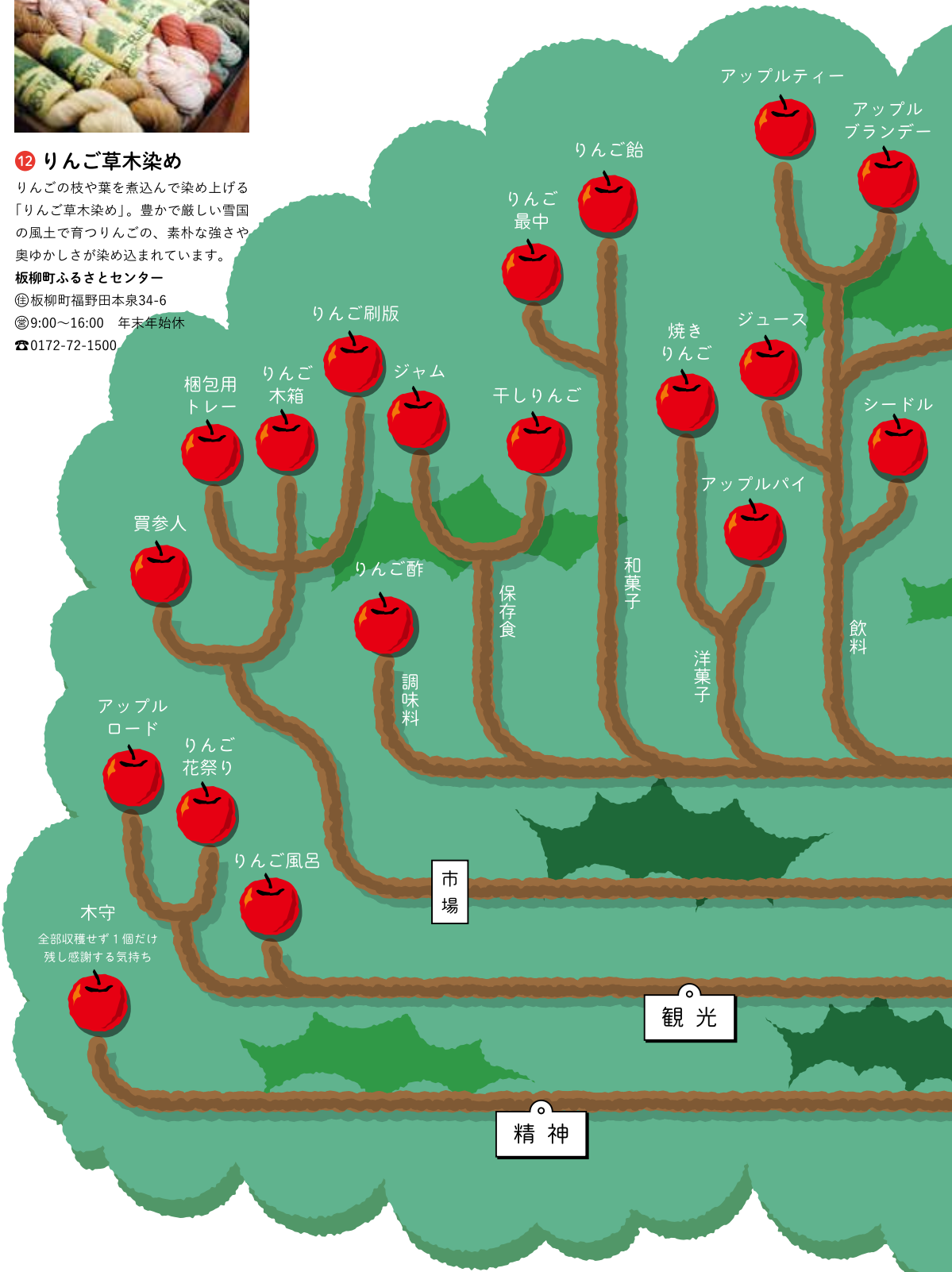
りんごジャム

昭和初期から変わらぬレトロなパッケージが可愛いこのジャムのつくり手は、「ふじ」発祥の地、藤崎町に本社を構える「青森りんご加工」さん。この絵は弘前市内の映画看板職人が描いたそう。



りんご娘

地域活性、青森からの情報発信、そして第1次産業を元気づけることを目標にして2000年に結成したアイドルユニット。「とき(6期生)」(左)と「王林(7期生)」(右)はともにりんごの品種名!



製造を請け負い、中古市場も確立しています。果実はジュースやジャムやスイーツ、シードルやブランデーなどにも姿を変えて、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。ここまでくるとりんごは青森の暮らしそのものです。

青森県の日本海側に広がる津軽平野は国内有数の米どころ。
長い歴史の中で、かつてはお米しかとれなかったことも。
そんな状況のなかで、一風変わった文化が、
食やアート分野でも脈々と受け継がれています。

お米がたくさんとれるから…



Art!?

田んぼでアート

広大な田んぼアートは稲と一緒に成長する!?



田植えの時期は毎年5月下旬から6月上旬にかけて。稲の生育に合わせて装いを変え、絵の全貌がおぼろげに見えるのが6月下旬、見頃を迎えるのは7月中旬。その様子は村のホームページでもご覧いただけます。

展望台から眺めた瞬間、足もとにドンッと広がる巨大な絵画…。キャンパスは約15000平米の田んぼ。画材は色の異なる10種の稲。全国各地の田んぼアートの元祖ともいわれているのが津軽平野の南部に位置する田舎館村のそれ。『富嶽三十六景』や『モナリザ』、『ウルトラマン』や『マリリン・モンロー』など、毎年異なるバラエティ豊かな題材で、鑑賞者を圧倒します。

「東北地方に弥生時代の稲作はない」という当時の考古学の定説を塗り替えた垂柳遺跡の発見。そんな遺跡を有するこの村が、自慢できるものはお米だけ。苦肉の策で田んぼアートを始めたのは1993(平成5)年のことでした。10年目を迎えた年から進化が始まり、その芸術性は高まるばかり。百聞は一見にしかずということわざは、この田んぼアートのためにある!?!…必見です。



1993年にスタートした当初の絵柄(左)から、2009年(中)、2013年(右)と芸術的にも進化中。田植え前に1万本の葦とビニールテープを使って描画しています。

07 田舎館村展望台(第1田んぼアート) 08 弥生の里展望所(第2田んぼアート)

田舎館村企画観光課 ☎0172-58-2111 ☎9:00~17:00(最終入館16:30) 田んぼアート期間中は無休 www.vill.inakadate.lg.jp/ 見学料金は大人200円、小人100円

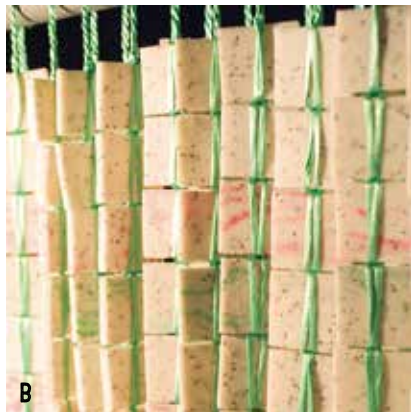
Rice Foods

お米を使った郷土料理



あさか餅

あんこの甘味の中に「あさか種」のナッツのような香ばしさが時おり差し込む絶妙な味わいがあとを引く、まさに津軽独特のソウルフード。津軽各地の餅屋や和菓子屋さんで出会えます。



干餅

餅にたくさんの水分を含ませてから冬の外気で凍らせ、さらに寒気に晒して乾燥させた伝統的な保存食。そのまま炙ってバターをつけてから食べるのが津軽風。



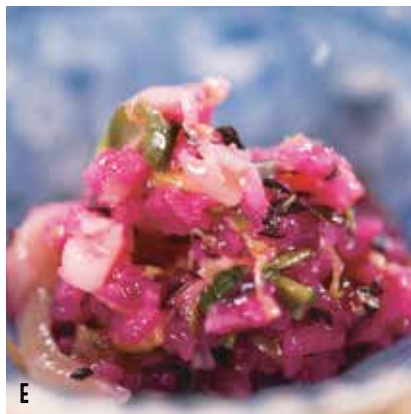
しとぎ餅

同量のもち米とうち米を混ぜた「しとぎ粉」を「しとねた(団子状にした)」生地であんを包んだこの餅は、神様に供えるためのもの。専用の「しとぎなべ」で両面を焼いて食べます。



ピンクのいなり

一見すると一般的ないなり寿司ですが、油揚げの中に包まれているのはピンクのご飯。しかも砂糖で甘く炊いてあります。たくさんとれるお米をおやつとして楽しむ津軽の知恵です。



すしこ

これがご飯の漬物「すしこ」。津軽では、「すしこ」を田んぼに持参して夏の農作業の栄養補給の一助としたり、冬は樽に漬け込んで、保存食としてご飯のおかずにしていました。



飯寿司

ハタハタやニシンなどの魚を米と混ぜて発酵させた「飯寿司」は、米や麺でフナやサバを発酵させる「なれずし」の一種。写真は子持ちのハタハタをもち米と一緒に漬けたものだ。

お米 六 変化

ご飯のおかずは「お米の漬物」!? おやつは甘いピンクのいなり寿司? 大福餅にもお米をトッピング!? 米どころ津軽では、お米を巡る奇想天外な冒険もできそうですよ。

長い歴史を通じてお米が豊富にとれ続けてきた津軽地方。人々は、お米を主食として食べる以外にも、餅菓子や保存食の材料としてたくみに使いこなし、一風変わった食文化を育んできました。

例えば「あさか餅」。これは、大福の表面に道明寺粉を香ばしく煎った「あさか種」をまぶしたものだ。米で餅を作るだけでは満足できず、トッピングにまで米を使うというすごい

餅です。

あるいは「すしこ」もすごい。見た目は混ぜ物をした赤飯のようですが、実はきゅうりの古漬けやキャベツなど少量の野菜を、蒸したもち米と混ぜ合わせ乳酸発酵させた“ごはんの漬物”。紫蘇の赤さで鮮やかに色づけられたそれを、津軽では白飯にのせて食べます。発酵によるさっぱりとした甘酸っぱさと、もち米の優しい風味とが絶妙に共存し、お米という食

べ物の味覚の豊かさに改めて気付かされたりもするのですが、よくよく考えてみると「すしこ」はご飯のおかず。お米がご飯のおかずになってしまうという激しいまでの郷土食なのです。その他「いなり寿司」や「赤飯」を食紅などで赤く色づけ、お菓子のようになんか甘く味つけるという食文化など、津軽にはお米を巡る“珍事”がたくさん。ここではその代表例を6つご紹介します。

19 つがる市農産物直売所 (B・C・D・E・F)

◎つがる市柏下古川花崎112-1

☎0173-25-2865 ◎8:00~18:00 無休(1月1日は除く)

20 かそせいか焼き村 (E・F)

◎深浦町風合瀬砂子川144-1

☎0173-76-3660 ◎9:00~18:00(1月~3月は~17:00)
年末年始休み

26 三笠屋 (A)

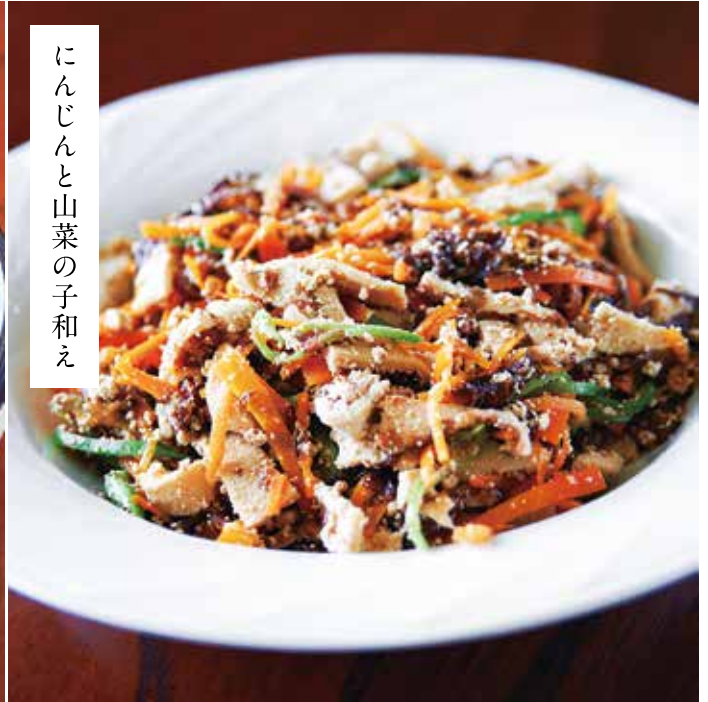
◎弘前市土手町146-2

☎0172-32-7590 ◎8:30~18:00 不定休

ミズとめかぶの和え物



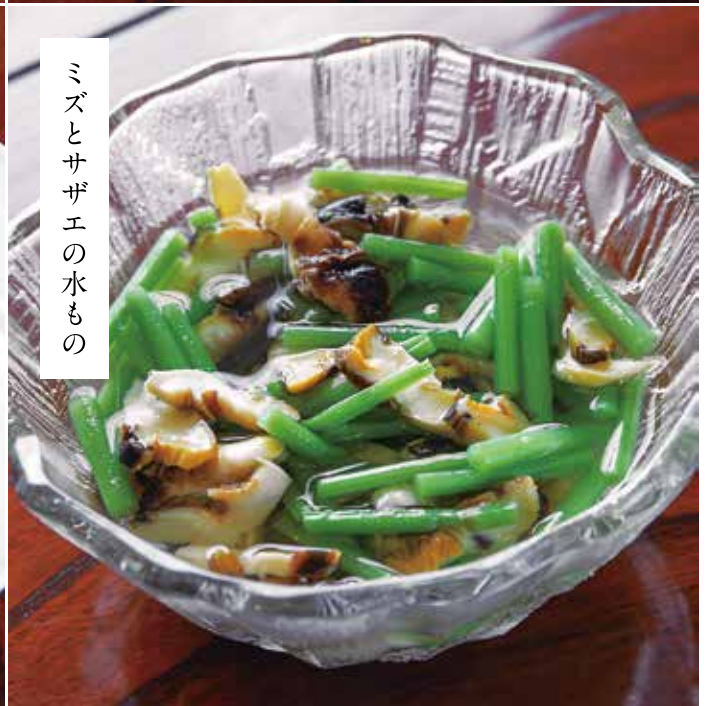
にんじんと山菜の子和え



シラ



ミズとサザエの水もの



22 白神地産地消の会

㊤ 深浦町松松下浜松33-25

白神海彦山彦館

☎ 0173-77-3311

www.shirakami-jyuniko.jp/hikokan/
hikokan-chisyo_kai.html

海の幸と山の幸が共存する、
海辺の母の津軽伝統料理

青森県の西側。日本海に面し、背後には白神山を抱える深浦町。ここには津軽の伝統料理を保存し伝えるお母さんたちがいます。その名は「白神地産地消の会」。漁師や農家のお母さんたちが立ち上げたグループで「地産地消の宿 白神海彦山彦館」では海の母お手製の料理を通じて、地域に伝わる伝統的な食を体験することができます。

使う食材は白神山の山の幸と、白神の栄養豊富な水が育んだ海の幸。例えば、アワビやホタテ(海の幸)と、ワラビやゼンマイ(山の幸)が同居した「シラ」と呼ばれる煮物料理のほか、季節と寄り添い、自然から享受するものを余すことなく美味へと出せさせるという、白神山地で暮らす人々の「こころ」まで存分に味わえます。

※「ミズ」とは東北地方に自生する山菜の一種です

厳しい冬を乗り越えるための食材の保存法、
 豊富な食材をさまざまに楽しむための調理法。
 津軽の風土がもたらす山海の幸を駆使して受け継がれてきた
 津軽の伝統料理は、まさに知恵のかたまりです。



津軽の風土がもたらす、
 郷土料理を楽しむ

農家のお母さんたちが集まり、予約制で津軽の伝統食を振る舞う「津軽あかつきの会」。メンバーは21人、拠点は弘前市石川地区、その目的は津軽の郷土料理の保存と復活です。保存食づくりの工夫や季節の行事と食との関連などを地域の高齢者から聞き取り調査、代々受け継がれてきた津軽の食を伝えるという高い意識で活動を続けています。

供される料理は、茹でたにんじんに出汁を含ませて鱈子と和えた「にんじんの子とえ」や、津軽の小正月には欠かせない「けの汁」、塩蔵しておいた山菜にしんや根菜と煮合わせた「煮しめ」など、どれも津軽で育った人々にとっては「懐かしい味」。「昔のままの味を再現したい」という代表の工藤良子さんの言葉通り、津軽の食のアーカイブを楽しめます。



39 津軽あかつきの会

④弘前市石川家岸44-13

☎090-5186-2738

1食1,500円～ 要予約

www.umai-aomori.jp/know/sanchi-report/37.phtml

暮らしをいろいろ、 「あたらしい津軽塗」

「津軽塗」は津軽の伝統漆器。いくつかある技法ごとに模様や文様が異なりますが、最も生産量が多くて有名なのは、複雑な斑点模様が特徴の「唐塗」と呼ばれる技法です。何度も漆を塗っては乾かし、砥石やヤスリで模様を削り出す「研ぎ出し」という作業を含めて、約50の工程を経て完成します。その間、最低でも2ヶ月。想像を超えるテーマです。

そんな伝統の世界で、普段使いもできるアイテムの製作に取り組んでいる若手も増えています。例えば「漆雫（うるしずく）」という屋号で活動している北畠栄理子さん。バレンタインのチョコを発想の源にしたハート型のペンダントや、スマートフォンのケースなど、現代の暮らしに津軽の伝統を溶け込ませるアイテムをつくり続けています。



津軽塗を、ふだん
使いませんか？



漆雫（うるしずく）

www.facebook.com/eriko.kitabatake
capricious-sky1013@docomo.ne.jp

テーマの国 「青森」を解剖

それが料理であれ工芸であれ、手しごとに必要以上の（笑）テーマをかけるのも、青森ならではの暮らしぶり。その妥協の無さを垣間見るのも一興です。

Craft

青森民芸の数々

農民の苦肉の策が育んだ、 「暮らしの芸術」を体験

藍で染めた紺色の麻布に、真っ白な木綿の糸で幾何学模様を刺繍する「こぎん刺し」。そのデザインの美しさから、首都圏での注目度もここ数年上昇中です。

藩政時代、木綿や派手な色で染めた衣類の着用が禁止されていた農民たちは、自ら栽培した麻と藍でつくった藍染めの衣類を着ていました。麻布は擦り切れやすく、保温性も良くないため、補強や保温のために刺繍を施したのが「こぎん刺し」の始まりとか。

途絶えかけていたこぎん刺しを地場産業として復活させたのは、剛木村産業研究所。村々の農家を訪ね、600種にもおよぶパターンや基礎資料を収集、後に「弘前こぎん研究所」となるシンクタンクを設立、現在は3代目の成田貞治氏のもとで普及活動が続いています。工房の見学やワークショップも随時受け付けています。



34 弘前こぎん研究所

④弘前市在府町61

☎0172-32-0595

🕒9:00～12:00/13:00～16:00

土日祝休

ワークショップは要予約。建物はル・コルビュジェ氏に師事した前川國男氏の設計による日本初のモダニズム建築。



こぎん刺しの、
深い世界へ
ようこそ！

青森のテマヒマを体験

津軽の暮らしを支えてきたクラフトワークを、もっともっと日常に！ 伝統工芸の世界を牽引する作り手から手ほどきを受けながら“津軽”をさらに身近かに感じてみませんか？



津軽金山焼

津軽金山焼の窯元で、 深みのある器をつくる

釉薬を一切使わずに、1300度の高温で焼く「焼き締め」の手法でつくられる「津軽金山焼」。焼き加減によってさまざまな風合いを見せる、深みのある陶器を生み出しています。

材料は窯からほど近い場所にある廻堰大溜池の底に堆積した良質の粘土。窯を熱する燃料は、周辺の山林に生える大量のアカマツ。陶房では、津軽金山焼窯業協同組合の理事長も務める野呂理紗子さんをはじめとして10数名の職人が働いています。



10 津軽金山焼 陶芸教室

⑤五所川原市

金山千代鶴5-79

☎0173-29-3350

🕒9:00~17:00 無休

www.kanayamayaki.com

※陶芸教室は材料代込みで3800円(約60分)



津軽塗

自分でつくる、 普段使いの津軽塗

作家もの中心のセレクトショップや、定期的に作家のクラフトワークを展示するギャラリーを展開する「CASAICO (カサイコ)」。併設の漆塗工房では、漆の絵付けや、津軽塗の技法を応用した「変わり塗り」のワークショップに参加できます。

工房を主宰する葛西彩子さんは宮城出身。ご主人の転勤で弘前で暮らすように。普段の暮らしで実用的に使える、クールな津軽塗をつくりたいと「CASAICO」を立ち上げたそう。



37 CASAICO

津軽塗レッスン

⑤弘前市城東中央4-2-11

☎0172-88-7574

🕒11:00~19:00 不定休

www.casaico.com

※うるし絵付け教室はお箸1500円~(約2時間) 要予約



こぎん刺し

伝統を見つめつつ、 こぎん刺しを「今」っぽく

大学の卒業論文でテーマにした「こぎん刺し」に魅了され、この世界に入った角館徳子さん。自身の工房では、ワークショップも定期的開催。

ベースとして使う布や糸は100%の麻布と木綿糸にこだわり、自身で手染め。しかも、濃いグレーは月見草で、モスグリーンはセイタカアワダチソウで、という具合に天然の染料で染めています。パステルカラーを中心にした色使い、積極的に普段使いしたくなるくらいキュートです。



krik's dikdik の

こぎん刺し

ワークショップ

詳細は角館さんのホームページから、メールにてお問い合わせください。

ruikisaragi928.wix.com/
kakatatenoriko

Shopping!

青森の文化を買う

セレクトショップで、津軽の手仕事と出会う

弘前市の中心部にあるセレクトショップ。ナチュラルな服やポーリッシュポタリーと肩を並べるようにして店内の一角を占めているのは、青森ならではのクラフワーク。写真の色鮮やかでかわいい人形は、津軽の伝統的な素焼き人形。今でも2軒の窯元がその伝統を受け継いでいる「下川原焼」です。窯元とともに色使いやフォルムなどを絶妙にアレンジして誕生した人形もあり、眺めているだけでも心がぼかぼかしてきます。



29 chicori (チコリ)

ポーリッシュポタリーと、津軽の下川原焼の共通点



④弘前市坂本町2
☎0172-32-3020
⑨11:00~19:00 火休
jakeandwess.com

サステイナブルな暮らしを提案するセレクトショップ。こぎん刺しの“今”を知るなら、絶対に外せません。藍色の地に白い糸で刺繍するこぎん刺しの常を破って、コンクリート色の地に桜を思わせるピンクの糸で刺繍したり、技術的には難しい「黒×黒」の組み合わせで攻めてみると、今までは気付かなかったこぎん刺しの魅力を常に提案。オーナーの小林さんと「弘前こぎん研究所」とのコラボによる意欲作は、常に“次”を期待させます。



30 green (グリーン)

この店でわかること、それは、こぎん刺しの“今”



④弘前市代官町22
☎0172-32-8199
⑨10:30~19:00 水休
otohane2.blog79.fc2.com/

和雑貨のギャラリーショップ。店内には津軽塗作家・松山継道氏の作品を中心に、全国からキュレーションされた食器や雑貨類が居並びます。店主は吉村務さん。津軽塗の伝統を次世代に伝えるために「津軽塗のワイングラス」を松山さんの技術で誕生させました。素晴らしいのは、吉村さんの丁寧な説明で津軽塗の“根っこ”を理解できること。その美しい道具を使用するシーンまでイメージさせてくれる素敵な時間を体験できます。



31 与志む良 (よしむら)

使い方をイメージしながら、伝統の美道具を吟味する幸せ



④弘前市代官町106
☎0172-32-6570
⑨11:00~15:00 日休
www.wa-zakka.jp

こぎん刺しや津軽塗など、津軽氏による藩政時代に成熟した青森の手仕事。
伝統的な手法はそのままに、普段使いできるようにアレンジされたアイテムと、
出合うなら、こんなセレクトショップへ！

37 CASAICO (カサイコ)

青森の伝統を普段使い。
そんな知恵が店内に凝縮。



◎弘前市城東中央4-2-11
☎0172-88-7574
◎11:00～19:00
(12～3月は18:00まで) 不定休
www.casaico.com



漆塗作家の葛西彩子さんによる、ギャラリーと工房が併設されたセレクトショップ。キッチン雑貨、アクセサリなど、県内外の作家の作品や、斬新なデザイン&色づかいの「こぎん刺し」などを、葛西さんの価値観でキュレーション。毎日の暮らしが上質な時間になるようなアイテムが居並びます。写真は弘前の「ねぶた」で実際に使われた絵を再利用したポチ袋。青森の暮らしの文化はカタチを変えて伝わっていくのかもしれない。

13 monoHAUS (モノハウス)

インテリアとして提案する、
りんごの木箱の活用法とは？



◎板柳町福野田実田30-5
☎0172-72-1321
◎10:00～18:00 水休
www.monohaus.jp



JR五能線「板柳」駅前。オーナーの姥澤大さんがセレクトした雑貨や家具が、明るい店内に居並びます。人気商品は「りんごの木箱」。収穫したりんごを市場へと出荷する際に使われる木箱と同じサイズと材料でつくられた箱だけでなく、日常で使いやすいようにリサイズしたり、ヤスリ掛けなどの工程を加えて収納やベンチなどに使いやすいようにしたりして販売。りんごとともに暮らす津軽ならではのアイデアが、ここで手に入ります。

01 kotabi (コタビ)

100%青森メイドの雑貨たち。
組み合わせの妙で
さらに新しく。



◎青森市新町1-5-6
☎017-723-0723
◎10:00～18:00 不定休
www.kotabi-thk.com



店名の「kotabi」とは「小旅」。地元客でも旅感覚に浸れる店です。オーナーがキュレーションするアイテムは「BUNACO」や「北洋硝子」や「津軽金山焼」、そしてりんごの木でつくられた木工品のブランド「CHITOSE」など、すべて青森県内の工房で作られたもの。例えば、「CHITOSE」のデザート皿と「北洋硝子」の「ダブルF」シリーズのグラスなど、今まで想像できなかったけれど、試してみると腑に落ちる。そんな組み合わせの提案がとっても素敵。

カルチャーとは、周囲を取り巻く自然環境や、その地域ならではの慣習や人間模様を背景にして育まれるもの。アートや文学の世界に浸透する“青森らしさ”を探してみませんか？

短い夏。寒い冬。

青森の気候が育んだこと



Festival

青森ねぶた、弘前ねぶた
五所川原立佞武多

8月1日から始まるのは、大小約80台の勇壮華麗なねぶたが、城下町を練り歩く弘前市の「ねぶた」。その翌日には、22の大型ねぶたの他に約80ほどの地域ねぶたが街を練り歩く青森市の「ねぶた」が幕を開け（写真上）、4日には高さ約23m、重さ約19トンの巨大な山車が街を練り歩く五所川原市の「立佞武多」が始まります。以下の施設なら、期間中以外にもその熱気に触れることができます。



8月上旬の一週間にだけ見せる、青森の“裏側”に触れてみませんか？

毎年8月1日から8日にかけて、青森県内の人々の気持ちはひとつの行事に集中します。それが写真の「ねぶた（ねぶた）」。

由来は諸説ありますが、青森市でねぶた作家として活躍する竹浪比呂央さんによれば、夏の気だるさや邪気や眠気など、秋の収穫に支障をきたすものを祓う目的で、昔から農村で七夕の際に行われていた行事から生まれたのだとか。津軽弁では「眠たい」ことを「ねぶてえ」と言いますが、その言葉が「ねぶた」と転じて、行事の名前になったのです。

他の祭りとは異なって「ねぶた（ねぶた）」は寺社が管轄する祭礼や儀礼ではなく、庶民の間で発生した行事。天変地異からの加護や無病息災や豊作などの願いを、神に祈るのではなく「ねぶた（ねぶた）」に託すようにもなり、年に一度のこの行事は、しだいに青森の人々にとっての元気の源になっていったのです。

寒くて長い冬を乗り越えるために、豊かな秋を迎えることを願って、地域の人々が心をひとつにするこの行事。「ねぶた（ねぶた）」は青森の人々にとってのソウルであり風土、いえ、もしかしたら青森そのものかもしれません。普段は垣間見ることすら叶わない“青森の裏側”に、ちょっと触れてみませんか？

02 ねぶたの家 ワラッセ

④青森市安方1-1-1 ☎017-752-1311
🕒9:00～19:00（9～4月は18:00） 年末休
入場料 大人600円

09 立佞武多の館

④五所川原市大町21-1 ☎0173-38-3232
🕒9:00～19:00（10～3月は17:00） 年始休
入場料 大人600円

03 竹浪比呂央ねぶた研究所

④青森市安方2-2-8 ☎017-752-1616
🕒10:00～17:00 月休

35 津軽藩ねぶた村

④弘前市亀甲町61 ☎0172-39-1511
🕒9:00～17:00（12～3月は16:00） 入場料 大人550円

Art

青森県立美術館

青森の気候と風土が育んだ、 斬新で飛び抜けた感性を味わう

アートもまた、作家を取り巻く自然や人間関係が影響するもの。青森県立美術館の常設展では、青森の個性豊かな作家の部屋を設け、その様子を分かりやすく展示しています。

すべて見終えたあとに気付くこと。それは「青森には奇人が多い(笑)」ということ。自身で手掛けた展示をそんな風に説明するのは学芸主幹の工藤健志さん。聞けば「青森の気候や風土が育んだものは、勝ち組のアートではありません。中央から遠く離れたコンプレックスによる、屈折したエネルギーが発散したような作品が多い」そう。体制に組せず、既成の価値を壊そうとする作家が多いのだとか。「棟方志功も奈良美智も強烈なオリジナリティを持つ作家です。斬新な表現で大衆の心をつかみ、文化の中では大きな仕事をしていますよね」。

思い起こせば、青森の冬は雪の白と空のグレーだけ。それに対して棟方志功の作品に多用されるのは赤、黄、緑、紫、青、黒などの絞り出すような原色。これらはねぶたに使われる「ねぶた色」ともいわれていますが、冬の長い青森で生きた作家の、色に対する飢餓感から生まれたのかもしれない。



棟方志功(上)、奈良美智(下)、展示室風景



05 青森県立美術館

㊤ 青森市安田字近野185

☎ 017-783-3000

🕒 9:00~18:00 (6/1~9/30)

9:30~17:00 (10/1~5/31)

第2第4月休(詳しくはHPでご確認ください)

www.aomori-museum.jp

Literature

斜陽館、太宰治疎開の家『津島家新座敷』



18 太宰治疎開の家

「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 (夏季は8:30~) 不定休



17 太宰治記念館「斜陽館」

㊤ 五所川原市金木町朝日山412-1

☎ 0173-53-2020

🕒 8:30~18:00 (5月~10月)

9:00~17:00 (11月~4月)

12月29日休館

太宰治と津軽三味線を育んだ、 金木町の風土に触れる

青森県の厳しい風土は、太宰治や寺山修司など、個性豊かな文学者を数多く輩出してきました。太宰治が育ったのは五所川原市金木町。明治以降には、津軽森林鉄道開通によって多くの「青森ひば」が産出され、木材事業関係者と大地主が手を結び、地域の経済を支えてきました。太宰の父、津島源右衛門もまた明治時代の大地主。明治40年に建てた延べ床面積394坪の豪邸も、青森ひばがふんだんに使用されています。

太宰が幼少期を過ごしたその生家「斜陽館」では、本人が着用していたマントや執筆した初版本、家族にあてた手紙など約600点の資料を展示。また、太宰が昭和20年に疎開した家「津島家新座敷」は、現在の家主である白川さんのガイドつきで案内してもらえます。金木町の風土に触れることで、太宰文学の根底を感じとる。そんなひと時も青森の風土を理解するための、良い機会でしょう。

世界自然遺産

白神山地の恵

雨が降り、山に染みて川となり、海へと注ぐ。
清涼でミネラル豊富な水が広大な水田を潤し、
豊富にとれる山の幸と海の幸を育む白神の水。
森の木々が燃料や道具などをもたらし、
津軽の暮らしを全面的に支える白神山地。
そんな世界遺産の恵みを肌で感じてみませんか？

歩く

2013年12月、世界自然遺産に登録されてから20年を迎えた白神山地。自然豊かな山々は、私たちの暮らしと切り離された異空間と思われがちですが、山とともに暮らしを営むマタギの文化に代表されるように、津軽の人々の暮らしは常に白神の恵みと身近かでした。

現役のマタギである工藤光治さんは「白神マタギ舎」の代表として白神山地でエコツアーを主催。白神山地と津軽の人々との関わり方には、人間と自然との間にある本来の関係性が見えてくると言います。

「山を覆うブナの原生林は薪や炭として津軽の暮らしのエネルギーを支えてきました。春はセンマイやワラビなどの山菜を、秋には木の実やさまざまな種類のきのこを、春には熊などの動物たちを、暮らしの糧として与えてくれます。さらに、ブナの森が蓄えた栄養豊富な水は、津軽平野へ注いで稲作を支え、日本海に流れ出て多様な魚介類をも育みます。また、アケビのつるや漆など、暮らしを支える民具の材料も白神の恵みです」
人もまた自然の一部であると捉えれば、人は地球を傷める存在ではないこと。そして人が介入することで守られる森のバランスがあること。そんな気づきを、白神山地を歩きながら得ることもできます。

ふかうら雪人参

穫
る



白神山地がもたらす、赤い恵み 雪の下で甘くなるにんじん

熟れたオレンジ色のにんじんジュースの、甘いこと、甘いこと！
毎年7月に種を播き、秋には収穫できるまでに育ったものをそのまま土の中で眠らせて、雪が積もり始める12月から3月までの冬期に一本ずつ手作業で収穫するのがこのにんじん。寒さの中で凍るまいとするにんじんが、甘味をたっぷり蓄えます。生産者グループの代表、坂本正人さんによれば、白神山地のお膝元、津軽西海岸に面した深浦町は白神のミネラル豊かな水と土、そして海から吹き上げる潮風があり、作物の栽培には適した土地柄だそう。

鱧子のあえ物や白あえ、なますや煮しめにと、にんじんは津軽の郷土料理にとって欠かせない野菜。なかでも「ふかうら雪人参」は、今では都内のレストランからの注文も絶えない人気アイテムです。



掘り出したにんじんから湯気が上がる！雪の下で眠ることで、甘くなるだけでなく栄養価が上がることもわかっています。



21 農事組合法人 船作興農組合

㊤ 深浦町船作堰根152

☎ 0173-75-2120 www.yukininjin.com



〔上〕現役のマタギとしても活躍する「白神マタギ舎」の工藤光治さん 〔中〕初夏に採取し乾燥させた木の葉で包んだおむすびは、殺菌効果が長持ちするそう。 〔下〕冬眠から目覚めたばかりの熊の胆汁を干したものは、万病に効く薬

15 白神マタギ舎

㊤ 西目屋村田代神田104-35 ☎ 0172-85-2415

www.geocities.jp/matagisha/contents.html

〔ガイド料金〕 1～5名 : ガイド1名 (1日につき1万～3万円)

5～10名 : ガイド1名 (1日につき1万～3万円の10%割増)

10名以上 : ガイド2名 (価格相談)

〔申し込み方法〕 ツアー希望の1週間前までに電話にて受付

白神の魚

食べる



ひらめ
(六月〜七月)



おにかさ
(四月〜五月)



くるまえび
(六月〜八月)



あら
(七月〜九月)

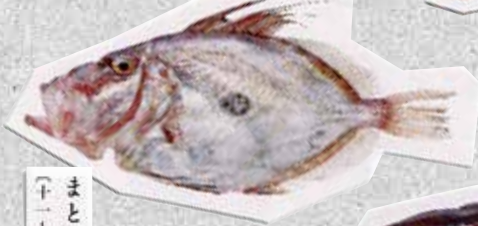
ちかめきんととき
(九月〜三月)



あまだい
(十一月〜二月, 四月〜七月)



あんこう
(二月〜七月)



まとうだい
(十一月〜二月)



あんこう
(二月〜七月)



白神山系から注ぐ4本の川が「白神の魚」を育む

笹内川河口にある岩崎、追良瀬川が注ぐ深浦や風合瀬、赤石川の河口に広がる鱒ヶ沢。これらの海域の養分は、北上する対馬海流に乗って岩木川の河口にある十三湖まで達します。十三湖で獲れる豊富で味の濃いシジミもまた白神の恵みなのかもしれません。

白神山地の豊かな栄養が津軽西海岸で魚介を育む
白神山地が抱える広大なブナの原生林。ここから流れるミネラル分と栄養分を多く含んだ水は、幾つかの川によって津軽平野全体を潤し、豊かな自然の恵みを人々にもたらしています。そんな白神山地に端を発する水によって育まれる魚介や海藻が「白神の魚」と呼ばれて珍重されていることをご存じでしょうか。
笹内川や追良瀬川によって白神の水がダイレクトに流れ込む深浦町や鱒ヶ沢町沿岸や、北上する対馬海流によってその養分が行き渡る津軽半島の西海岸。このエリアは、山の養分によって大量に発生したプランクトンによって、多様な魚介&海藻が

育まれる「豊穡の海」。ここで獲れる海の幸と赤石川や岩木川で獲れる淡水魚が「白神の魚」と呼ばれます。白神山地は山の幸をもたらし、平野部での稲作を支えているだけでなく、海にも恵みを注いでいたのです。
江戸時代、この潤沢な海の幸を殿様に届けるために、西海岸エリアと弘前との間には「魚の道」が開けました。その道を復興するため、弘前市内の飲食店で「白神の魚」を使ったださまざまな料理を提供する「白神の魚プロジェクト」も立ち上がっています。津軽の郷土料理だけでなく、寿司やフレンチやイタリアンなどジャンルを問わず、妙なる美味に出世した「白神の魚」のポテンシャル。これを味わうことなく青森の魚を語ることはできません。ぜひ！

世界自然遺産 しらかみハチミツ

買う



白神山地のお膝元、青森県西目屋村で採蜜された無添加の純粋ハチミツ。春はりんごの花、初夏にはアカシアなど季節に応じて様々な花が咲き誇る白神山地周辺の雄大な自然を、四季折々のハチミツから感じることができます。このハチミツは、巣の中でミツバチが自らの体内や羽を使って水分を飛ばし、糖度約80度の完熟状態になってから採蜜するため、甘いのにしつこくないのが特徴。お店ではソフトクリームやジェラートアイスに無料でハチミツをトッピングして食べることもできるので、白神の自然が詰まった体に優しいハチミツを楽しんでみて！

16 Be Favo (ビファーフォ)

㊤西目屋村田代神田219-1 Beechにしめや

☎080-2837-4580

㊟9:00~17:00

<http://www.honey-comb.org/honey.html>



BUNACO (ブナコ)



白神山地のブナの原生林を抱える青森県はブナの蓄積量も日本一。含水率が高いため、建築や漆器の材料として使用するのに不向きで、もっぱら薪などの燃料とされてきたブナ材に、新たな可能性を見出したのが「ブナコ」という技術です。大根の柱むきのように、ブナの原木を厚さ1mm幅約1cmのテープ状にしたあと巻き重ね、ずらして器の形に成形します。森からの授かり物であるブナを余すことなく活用すべく生み出されたブナコ。青森だからこそなし得る、この技術の賜を手に取って触れてみませんか？

24 BUNACOショールーム

㊤弘前市土手町100-1 もりやビル2F

☎0172-39-2040

㊟10:30~19:00 不定休

bunaco.jp



32 白神の魚普及実行委員会・事務局

㊤青森県弘前市山下町2-12

バインビル2F (TEKUTEKU編集部内)

☎0172-31-2136

㊟8:30~18:00 土日祝日休

shirakaminosakana.com

www.facebook.com/shirakaminosakana

魚種の漁獲時期は、風合瀬・大戸瀬漁協の平成24年~25年の水揚げデータがもとに記載しています。「月」の表示は漁獲高が比較的多い月を表示しており、その月に限られてはいません。



のどぐろ
(四月~十一月)



えびすだ
(十一月~十二月)



いしなぎ
(十二月~二月、五月~七月)



とらふぐ
(四月~六月、十一月~十二月)

買える店



繁華街にほど近い弘前中央食品市場。「白神の魚」の到着を見計らってさまざまな飲食店が詰めかける鮮魚店。週に2回津軽西海岸から直送される魚介藻類はととも多彩。大きさが揃わない魚はまとめて一箱で取引されますが、その中には掘り出し物も多いとか。

27 藤本鮮魚店

㊤弘前市土手町85-1

(弘前中央食品市場内)

☎0172-36-0386

㊟9:00~17:30 木休

食べられる店



津軽の旬の食材を活かした郷土料理の名店。オーナーの板垣重敏さんいわく「白神の魚はどれも身の質と味わいが抜群。ヒレやトゲに張りがあり、うま味も甘味も豊かです」。例えば小鯛なら下味を付けて皮目をクリスピーに仕上げる照り焼きなどがおすすめ。

28 創作郷土料理の店 菊富士本店

㊤弘前市坂本町1

☎0172-36-3300

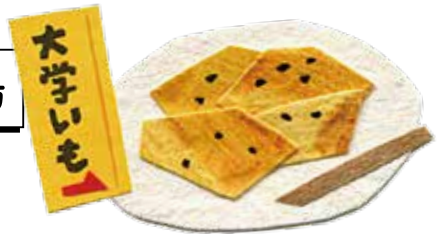
㊟11:00~14:30 / 17:00~21:30 不定休

www.kikufuji.co.jp



弘前中央食品市場

続いてやってきたのは弘前市の台所「弘前中央食品市場」。「この市場に大学いもの看板が掲げられると、弘前の人々は秋がやってきたことを知るんですね～」と探偵。その他、秋になると白神山地から採取してきたマニアックなきのこを並べる八百屋さんや「白神の魚」を扱う鮮魚店、揚げ玉かけ放題 (!!) のラーメン店など、この市場では弘前市民の意外な日常が詰まっている様子を堪能できます。



流雪溝



歴史と文化が色濃く残り、おしゃれなセレクトショップや、美味しいお店やディープな飲屋街などがコンパクトに揃う弘前。このツアーは、そんな弘前の街を黄昏時に歩き、街の随所に潜むディープなスポットを訪れる約90分の旅。「夕暮れ路地裏散歩」と呼ばれるこのツアーで弘前の深部を案内するのは、ハットをかぶってバンダナを巻いた「弘前路地裏探偵団」のメンバー。市内中心部、土手町にある「まちなか情報センター」に集まり、迷宮への旅が始まります。まずは冬期に積もった雪を流すために、市内に張り巡らされた「流雪溝」。雪深い街ならではの工夫に参加者も納得の様子。



地元のニッチなカルチャーを巡る、 街歩きが面白い!

学校の帰り路、夕方の散歩路、一日の終わりの「お酒路」。そんな地元住民ならではの“けもの道”を、地元の案内人がアテンド！ガイドブックには載っていない、青森の暮らしの深部を訪ねる〈街歩きツアー〉をご紹介します。

明治屋ゴールデン街

坂の斜面に建てられて、なおかつ何度も増築を重ね、結果的に迷路のように入り組んだ建物になった「明治屋ゴールデン街」へ。軒を連ねるのは、昔ながらのスナックやバー。ドアの奥から呑ん兵衛たちの楽しげな声が時おり漏れたり、ここを住みかにしている猫と遭遇したりと、怪しさ満点！ガイドブックには間違いなく載っていない、探偵たちのイチ押しスポットを歩いたあとは、探偵の行きつけのお店で乾杯！なんてケースもままあります。



25

弘前路地裏探偵団

夕暮れ路地裏散歩

☎0172-35-3131 (弘前観光コンベンション協会)

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：通年 17:30～19:00

(※4～10月 毎週金曜日のレギュラー催行は予約不要!)

料金：1,500円/1名 定員：10名

machi-aruki.sakura.ne.jp



つるた街あるき隊つるさんぽ

鶴を訪ねて巡る、約3千歩のツアー



全国から集まった“髪の毛薄い”皆さんが、額につけた吸盤をひもで引き合う「吸盤綱引き」などで全国的な知名度を誇る鶴田町。町の至るところに隠れている鶴のモニュメントを巡りつつ、町民に愛されている温泉宿や、町民のみぞ知る裏道、そしてカップラーメンの品揃えだけなぜか豊富な（その種類は50種以上！）地元のスーパーなどを「鶴田街あるき隊 つるさんぽ」が案内します。ツポにハマれば、約90分の行程は終始抱腹絶倒!?



通り抜け文化

真冬になれば雪だけでなく風も強くなる津軽地方。雪が足下から「刺さってくる」(!!)ほどの吹雪も珍しくありません。そんな冬の時期でもできるだけ快適に街歩きができるよう、弘前には建物の内部を通り抜ける文化が実はあるのだから。そんな説明を聞きながら「ルネスアベニュー」というショッピングモールを通り抜けます。

3



11 つるた街歩きツアー「鶴をたずねて三千歩」

☎0173-22-3414 (鶴田町観光協会)

集合場所: 鶴田町鶴田前田29-17 (JR五能線 陸奥鶴田駅)

開催日時: 4月~10月の毎週火曜 (13:30~15:00) ※お盆除く

料金: 2,000円/1名 (中学生以上)

www.tsuruta-kankou.jp/tour/



中央弘前駅

弘前人よろしく「通り抜け」を体験したあとは、市民の足として1952年から活躍し続けている弘南鉄道の中央弘前駅へ。構内にあるラーメン店の入口に「スピードメニュー 3秒そば」なる品書きを発見! そこですかさず探偵が「ちなみにこの間注文してみたら3分以上待っても出てきませんでした〜」とツッコみます。…探偵の手に隠れていますが「りんごラーメン」というメニューも気になります!

4



5

横町十文字

まちそだて会



古きを愛する黒石の街を探訪

グルメや庭園巡りなどオプションも

焼きそばをスープに浮かべて食べる「つゆやきそば」が有名な黒石市。江戸時代の木造アーケード「中町こみせ通り」を中心に、普段は立ち入れない歴史的建造物や古い店舗の奥へと誘い、全国から注文が殺到し、今や1年待ちともいわれる「ボッコ靴」の工房などへ案内してくれるのは「横町十文字まちそだて会」。とにかく古いものを大事にする思いが強烈に強い黒石の街の裏側を、隈なく巡る90分の歴史トリップへようこそ!



06 黒石まちなか探訪まち歩きツアー

☎0172-52-2558 (レストラン御幸)

集合場所: 黒石市中町5 (津軽こみせ駅)

開催日時: 随時 (最小催行人数4名)

料金: 2000円/1名

marugoto.exblog.jp/20452995/

同じく中央弘前駅の構内にて。写真は定期券の価格表について探偵が説明をしているシーンです。通常なら「1ヶ月」とか「6ヶ月」という単位で販売される定期券ですが、価格表をよく見れば「1学期」「2学期」「3学期」という具合。「高校生や大学生が多い弘前では、定期券も学期ごとにごうんですね〜」と探偵。

6



青森カルチャーリズム MAP

～ 津軽編 ～

青森県



01: kotabi (津軽の手しごとセレクトショップ)
青森市新町1-5-6 P.14

02: ねぶたの家 W-ラッセ
青森市安方1-1-1 P.15

03: 竹浪比呂央ねぶた研究所
青森市安方2-2-8 P.15

04: A-FACTORY (アオモリシードル)
青森市柳川1-4-2 P.06

05: 青森県立美術館
青森市安田近野185 P.16

06: 津軽こみせ駅
(黒石まちなか探訪まち歩きツアー集合場所)
黒石市中町5 P.22

07: 田んぼアート (田舎館村展望台)
田舎館村田舎館中辻123-1 P.07

08: 田んぼアート (弥生の里展望所)
田舎館村高樋八幡10 P.07

09: 立佞武多の館
五所川原市大町21-1 P.15

10: 津軽金山焼 陶芸教室
五所川原市金山字千代鶴5-79 P.12

11: JR五能線 陸奥鶴田駅
(つるた街歩きツアー「鶴をたずねて三千歩」集合場所)
鶴田町鶴田前田29-17 P.22

12: 板柳町ふるさとセンター
(りんご草木染め工房)
板柳町福野田本泉34-6 P.06

13: monoHAUS (りんご木箱ワークショップ)
板柳町福野田実田30-5 P.04 P.14

14: ㈱津軽りんご市場
板柳町三千石二湯21-3 P.03

15: 白神マタギ舎 (白神トレッキング)
西目屋村田代字神田104-35 P.18

16: Be Favo (白神のほちみつ)
西目屋村田代神田219-1 P.20

17: 太宰治記念館「斜陽館」
五所川原市金木町朝日山412-1 P.16

18: 太宰治疎開の家『津島家新座敷』
五所川原市金木町朝日山317-9 P.16

19: つがる市農産物直売所
つがる市柏下古川花崎112-1 P.08

20: かそせい焼村 (農産物直売所)
深浦町風合瀬上砂子川144-1 P.08

21: 農事組合法人舩作興農組合
(ふかうら曹人参収穫体験)
深浦町舩作堰根152 P.18

22: 白神地産地消の会 (津軽郷土料理体験)
深浦町松神下浜松33-25
白神海彦山彦館 P.09

弘前エリア

23: ル・ブルジョン (アップルパイ)
弘前市土手町77-1 P.03

24: BUNACOショールーム
弘前市土手町100-1 もりやビル2F P.20

25: 弘前観光コンベンション協会
まちなか情報センター
(弘前路地裏探偵団集合場所)
弘前市土手町94-1 P.21

26: 三笠屋 (あさか餅)
弘前市土手町85-1(弘前中央食品市場内) P.08

27: 藤本鮮魚店 (白神の魚販売)
弘前市土手町85-1(弘前中央食品市場内) P.20

28: 菊富士本店 (白神の魚調理)
弘前市坂本町1 P.20

29: chicori (津軽の手しごとセレクトショップ)
弘前市坂本町2 P.13

30: green (津軽の手しごとセレクトショップ)
弘前市代官町22 P.13

31: 与志む良 (津軽の手しごとセレクトショップ)
弘前市代官町106 P.13

32: 白神の魚普及実行委員会事務局
弘前市山下町2-12
バインビル2F (TEKUTEKU編集部内) P.19

33: アンジェリック (アップルパイ)
弘前市野田1-3-16 P.03

34: 弘前ござん研究所 (ござん刺しワークショップ)
弘前市在府町61 P.11

35: 津軽藩ねぶた村
弘前市亀甲町61 P.15

36: 木村木工所 (りんごはしご)
弘前市和徳町247 P.06

37: CASAICO (津軽の手しごとセレクトショップ)
弘前市城東中央4-2-11 P.12 P.14

38: 弘果弘前中央青果㈱
弘前市末広1-2-1 P.03

39: 津軽あかつきの会 (津軽郷土料理体験)
弘前市大字石川字家岸44-13 P.10

40: 三上幸男竹製品販売センター
(りんご手籠販売)
弘前市愛宕山下71-1 P.04