

ご当地自慢 その2 地域の食



【東青地域】**トマト加工品**
蓬田村産トマトの旨味が凝縮したケチャップなどの加工品が評判!



【中南地域】**農のふれカフェ**
地元野菜や果物を使った料理やスイーツを味わえ、収穫体験も楽しめます。



【三八地域】**食用菊**
地元の特産品・食用菊で商品化。菊ジャム、菊サイダー、菊がゆなどに注目!



【西北地域】**しじみラーメン**
しじみラーメン発祥店の味に限りなく近い仕上がりのお土産用ラーメンを開発。



それぞれ違った味わいの刺身5点盛りがおすすめ



【上北地域】**上北そば**
地産地消活動を加速させるために夏そばを開発。香りが豊かと評判。

【下北地域】**東通天然ヒラメ刺身重**
活締め・神経締めされたヒラメの食べ比べができる東通村の新・ご当地グルメ。

ご当地自慢 その4 体験



【上北地域】**冬の奥入瀬氷瀑ナイトツアー**
ライトアップされた夜の奥入瀬渓流の自然景観美が楽しめます。



【東青地域】**海上アクティビティ**
ウォータースポーツのSUPやシーカヤックで、海上から浅虫の湯の島などを眺めるひと味違ったアクティビティ。



【三八地域】**「八戸出張スマート本」でまちあるき**
仕事の空き時間に八戸出張者のための観光ガイドブックを利用して、観光スポット巡りやまちあるきができます。



【西北地域】**モールウォーキング**
健康維持、運動不足解消に向けてイオンモールつがる館で歩き方を学ぶイベント。



【下北地域】**海峡ロデオ大畑**
網起こしなどの漁獲体験、むつ市大畑町産のサケ・マスを食べ比べが堪能できます。

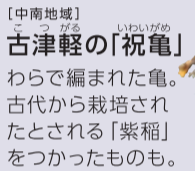


お城に上りの「鬼ご」をみんなで見守ってあげてね



【下北地域】**古津軽の「鳥居の鬼ご」**
津軽の神社30以上の鳥居にいる「鬼ご」探しや「宵宮」に出かけ、古き良き津軽の風習や信仰、暮らしぶりを体感。

ご当地自慢 その3 グラフト



【中南地域】**古津軽の「祝亀」**
わらで編まれた亀。古代から栽培されたとされる「紫箱」をつかったもの。



【下北地域】**日本三大美林「青森ヒバ」**
耐久性・抗菌性に優れた青森ヒバの木製品はお土産にもおすすめ。



【東青地域】**浮き玉**
漁具として活躍している浮き玉がお洒落なインテリア用品に大変身!



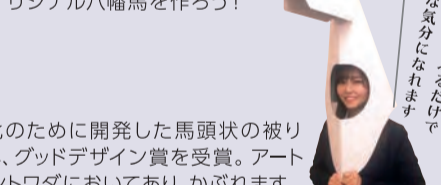
【上北地域】**ウマジン**
地域活性化のために開発した馬頭状の被り物。2014年、グッドデザイン賞を受賞。アートステーショントワダにおいてあり、かぶれます。



ハチマキに飾ったキウリも作れる



【三八地域】**八幡馬**
伝統工芸品を現代風にアレンジ。絵付け体験でオリジナル八幡馬を作ろう!

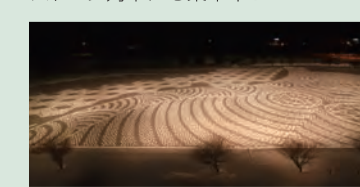


ウマジンをかぶるだけで幸せな気分になります

Topic! この時期のオススメ!



【西北地域】**NPO法人津軽半島観光アテンダント推進協議会**(津軽半島全域の観光PR)津軽弁を生かした観光ガイドに注目! ストープ列車にも乗車中!



【中南地域】**スノーアート(冬の田んぼアート)**
広大な雪上に足跡でアート作品を描く、冬の注目観光コンテンツ。

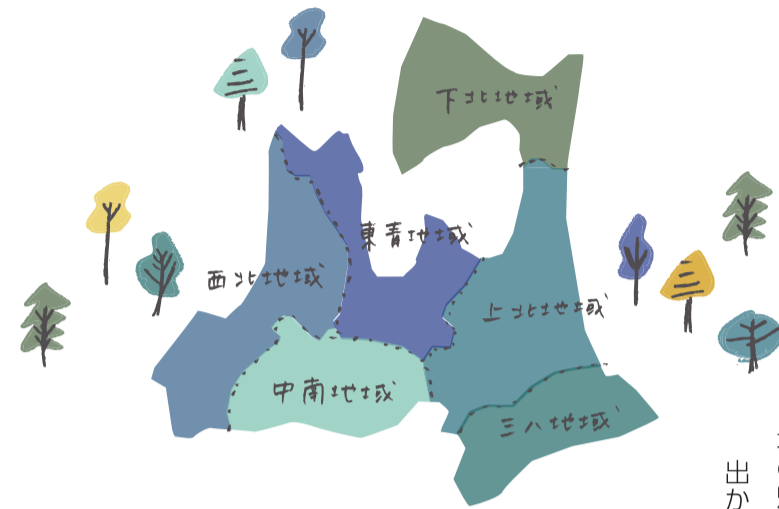
柿崎こうこの知らなすぎるふるさと
一昨年の冬、県民局の依頼でござん刺しと津軽塗の取材をしたことがあります。21歳で青森を離れた私は、これらの産地である弘前市内をゆっくりと巡るのはこの時が初めて! 工場の職人技に見惚れ、街並みや美味しい食材に感嘆しとても新鮮な旅でしたが、青森を知らなすぎることを寂しくも思いました。時間をかけて県内をくまなく巡ることをしてみたい、今後の密な楽しみです。
柿崎こうこイラストレーター、青森生まれ。食をはじめ、旅、美容、健康などライフスタイルをテーマとしたイラストが人気。雑誌、広告、書籍などを中心に活躍中。
柿崎こうこHP/YouTubeチャンネル / https://www.kakizakikoko.com @kakizaki_koko_illustration @kakizaki_koko



弘前の夜、日本酒に目覚める。遅?

地域県民局とは…

県内を大きく6つの地域に分け、それぞれの地域資源を活用しながら魅力的な活力ある地域づくりを進めるために設けられた県の出先機関。



特集 「多様性」が切り拓く「選ばれる青森」 県内6エリアのご当地自慢!

全国的にも珍しい地域色豊かな青森県。地域県民局と各地域が一丸となって生み出した地域の魅力が満載!

青森県は、大きく6つの地域(エリア)に分けられます。それぞれの地域特性を生かした農産物、地元の気候・風土が生み出した伝統食や工芸品、各地に点在する自然景観などその地域ならではのものが、各地域に置かれた地域県民局が地域の方々と各都市町村と連携し、観光客を呼び込む魅力的なコンテンツをつくり、地域の目玉となる農産物やご当地メニューの開発、地域の人が心地よく豊かに暮らすための環境整備、さらに魅力あふれる地域として活性化を図るため、地域に密着したさまざまな事業を展開しています。今回は、これまで地域県民局が関わってきたもののなかから、テーマごとに一部紹介します。あらためて各地域の特色を見直し、各地域の魅力を味わい、体感し、出かけてみませんか?

ご当地自慢 その1 大地と海の恵み



【西北地域】**シャインマスカット**
種なしで皮ごと食べられる、糖度が高く酸味が少ない大粒がどう。9月下旬~10月下旬が旬。



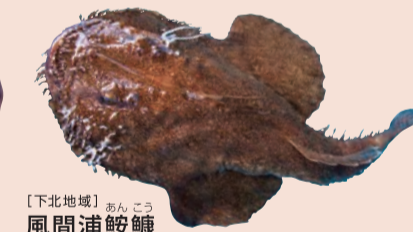
甘くてジューシー! 大人気のさどうです



【東青地域】**マツカワレイ**
青函トンネルの湧水を使って龍飛崎で養殖。ブランド化&販路拡大中。年中食べられます。



南ごたえと旨味は想像以上...



【下北地域】**風間浦鰯鱈**
生きたまま水揚げされる新鮮な鰯鱈は、全国でも珍しい刺身で味わえます。12~3月が旬。



【三八地域】**ジュノハート**
可愛いハート型で、最大級サイズは500円玉を超えます。2020年に全国デビュー! 6月末~7月上旬が旬。

私たちがご紹介いたします! 各地域県民局ナビゲーター

- 【東青地域県民局】**工藤 祥平**
バドミントンで鍛えたフットワークを活かし地域の皆さんとにぎわいづくりに励んでいます。
- 【中南地域県民局】**塩崎 麻衣**
インバウンド観光とSNS情報発信が担当の新人。皆さんのサポートのおかげで仕事も楽しめています。
- 【三八地域県民局】**八木橋 大希**
野球とお酒が大好きで晩飯が日課。おいしいお酒と食の Paradise である三八地域の魅力発信に奮闘中。
- 【西北地域県民局】**三ツ井 悠希**
この時期のイチオシは、ストープ列車と車内で飲む日本酒! おいしいご飯、温泉、自然風景を満喫中。
- 【上北地域県民局】**石岡 聖良**
一歩外に出ると地域から教えられることが山ほど! 休日、夕方の道具(内職)作りなど下北食材を堪能!
- 【下北地域県民局】**福田 直樹**
下北の地域づくり計画を推進中。休日、夕方の道具(内職)作りなど下北食材を堪能!