

**観光コンテンツの紹介**

県では地域の観光資源を発掘し、地域ならではの体験メニューを作り育てる活動を応援しています。

**冬の誘客へ、下北ゆかい村のチャレンジ**

下北半島を訪れる観光客は、恐山が開山し、仏ヶ浦の遊覧船が運航する5月～10月に集中し、冬季の誘客が大きな課題となっていました。

最近は大間のマグロが脚光を浴びていますが、冬から春まで、自分たちも頑張ろうと、風間浦村の皆さんが今年からチャレンジしているのが鮫鯨まつりです。西の「フグ」、東の「アンコウ」と呼ばれ全国的に冬の食として人気が高い鮫鯨。実は、青森県の鮫鯨水揚げ量は全国のトップクラス。なかでも風間浦村では、独自の漁法で、全国でも珍しい「活鮫鯨」が水揚げされます。

下風呂温泉ならではの新鮮な鮫鯨を、お刺身をメインにフルコースで提供し喜ばれています。また、特別イベントでは雪国ならではの「活鮫鯨の雪中切り」の実演や即売会等も行います。今年の冬は、下北半島の「食」に注目です。



**下北ゆかい村「鮫鯨まつり」概要**

下風呂温泉郷の「鮫鯨まつり」協賛施設で、刺身、鍋、共合せなど6品の鮫鯨フルコースメニューを提供します。

1泊2日の料金は、お一人様13,000～16,000円(1泊2食付き、消費税・入湯税別)

※協賛施設により料金が異なります。予めお問い合わせ下さい。

- まつり(鮫鯨料理提供)期間** 1月9日～4月15日  
※2名様以上で5日前までにご予約下さい。
- 特別イベント** 2月6日(土)、20日(土)、3月6日(土)には鮫鯨解体(雪中切り)、鮫鯨鍋即売会、鮫鯨汁の廉価販売を行います。
- 問い合わせ先** 下風呂温泉旅館組合 0175-35-2010  
風間浦村産業建設課 0175-35-2111



室町時代から名湯と愛されてきた「下風呂温泉」。海沿いに湧く白濁の硫黄泉は、全国的にも珍しい。井上靖氏が小説「海峡」を執筆した温泉に浸かり、北海の恵みを堪能しよう。

写真は重量15kgの鮫鯨。この地の漁師は、雪ヤブに鮫鯨を突っ込んで捌く。特別イベントでは、この「活鮫鯨雪中切り」も見学できる。

観光企画課 ☎017-734-9389

県では、県民のチャレンジ精神あふれる「生業」づくりを応援しています。

Vol.4 西北地域編  
**生業づくりへのチャレンジ**



太宰をモチーフに  
地域資源の「コラボ」  
で生業づくり

青森県基本計画  
**未来への挑戦**  
2009-2013  
情熱あふれるふるさと青森づくり

※生業(なりわい)とは 本来、「生計を立てていくための仕事」という意味ですが、基本計画では、「県民一人ひとりの経済的基盤」という新たな意味を加え、生業(なりわい)づくりにチャレンジしていくこととしています。

**百年に一度のビジネスチャンス**

平成21年は太宰治生誕百年の記念の年でした。太宰治生誕祭が開催された6月はもちろん、秋以降もたくさん観光客が西北地域を訪れています。また、昨年から今年にかけて太宰作品の映画やドラマが続々と公開されています。そんな中、今年12月には東北新幹線全線開業を迎えます。西北地域にとって、まさに百年に一度のビジネスチャンスです。

**「斜陽館のレンガ」がお土産に?**

地域では、このチャンスを捉え、太宰をモチーフにした本物志向のお土産を作ろうとの機運が高まっています。そこで、西北地域県民局では、商品開発から原材料調達、販売促進までの一連の取り組みを事業者の皆さんと一緒に進めました。

それが、昨年6月19日、太宰生誕百年と合わせて発売した「斜陽館のレンガ」です。

これは、金木出身のパティシエが、鱈ヶ沢町で有機栽培された紅玉ジュースを使用して作った林檎キャラメルパイです。五所川原市の紙工会社が開



発したパッケージに詰めて販売しています。長方形のパイを斜陽館を囲む塀の赤レンガに見立て、地域のコラボ(協働)で素敵な商品が生まれました。

**食と観光で「じゃわめく」西北地域**

4個入り一箱1,050円の「斜陽館のレンガ」は、発売後五か月足らずで二千箱の売上げを達成。「人気の定番商品になってきました」とは、製造販売するキーファルンバウムのパティシエ松島浩人さん。パッケージを開発した共栄紙工の工藤栄蔵さんは、「当初見込みよりも早く、パッケージの追加注文が来て嬉しい」と喜んでいました。

こうした取り組みを通して目指すのが、食と観光で「じゃわめく」西北地域。「じゃわめく」とは、いろいろな生業(なりわい)がたくさん生まれて、そこに住む人も訪れる人も心踊り地域が賑わっている状態のことです。12月の東北新幹線全線開業に向けて、これからも地域の皆さんとともに活動していきます。