



下北ゆかい村・鮫鰯まつり開催中(~4/15)

[特別イベント: 2/6(土)・20(土)・3/6(土)]

下北ゆかい村とは風間浦村で展開する観光のキヤチフレーズで、「ゆ=湯」、「かい=海」を意味します。

結集!! 青森力

冬の誘客へ、下北ゆかい村のチャレンジ

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。



下北ゆかい村『鮫鰯まつり』概要

下風呂温泉郷の「鮫鰯まつり」協賛施設で、刺身、鍋、共合えなど6品の鮫鰯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(鮫鰯料理
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)には鮫鰯解体(雪中切り)、鮫鰯鍋即売会、鮫鰯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

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鰯まつりです。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鰯。実は、青森県の鮫鰯水揚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「活鮫鰯」が水揚げされます。

下風呂温泉ならではの新鮮な鮫鰯を、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「活鮫鰯の雪中切り」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。



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の鮫鰯。この地の漁師は、雪ヤブに鮫鰯を突っ込んで捌く。特別イベントでは、この「活鮫鰯雪中切り」も見学できる。

観光企画課 ☎ 017-734-9389

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した。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、鮫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

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、秋以降もたくさんの観光客が西北地域を訪れます。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?

百年に一度のビジネスチャンス

県では、県民のチャレンジ精神あふれる「生業(なりわい)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



※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。

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三千箱の売上げを達成。「人気の定番商品にならざりました」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」と喜んでいます。

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。

食と観光で「じゃわめく」西北地域



西北地域県民局地域連携部 ☎ 0173-34-2175