

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**



## 青森県風間浦村 が応援するふるさと名物

～風間浦村の三ツ星を日本全国へ～

- ★下風呂温泉郷まるごと体験ツアー
- ★風間浦鮫鱈（あんこう）加工品
- ★青森ヒバ材加工品



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

**応援宣言**

## 青森県風間浦村

### 地域の プロフィール

★ 本州最北端の地、青森県下北半島の北部の、津軽海峡に面した海岸線に位置しています。東西約20km、南北約8kmと細長い地勢、総面積の約96%が山林、原野の自然に恵まれた地域です。

★ 7月から9月までは、ヤマセの影響で平均気温は約20度と過ごしやすく、また冬は対馬海流系の津軽海峡の恵みもあり12月から3月の平均気温は約2度です。

★ 人口は約2,200人。主要産業は、活かたまま水揚げされる鮫鱈やイカなどの沿岸漁業や、日本三大美林の青森ヒバの木工加工等を中心とした林業、下風呂温泉郷を中心とした観光業です。

★ 古来より湯治場として栄えた下風呂温泉郷を核に鮫鱈料理の提供や加工品製造、香り高く癒し効果もあるとされる青森ヒバ材によるおもてなしに力をいれています。



「青森ヒバ」の森



下風呂温泉郷「大湯」



活かたまま水揚げされる「風間浦鮫鱈」

## 1 主な地域資源

### ★ 文化人が愛した下風呂温泉

文豪「井上 靖」氏は、知人から「ここなら渡り鳥の声が聞けると、昭和33年3月9日に下風呂を訪れ、津軽海峡が見渡せる部屋で「海峡」を執筆しました。「海峡」は、雪の下北半島を舞台とした様々な人間が織りなす愛の交錯を描いた作品で、終章には下風呂温泉が「いさり火」の見える温泉として紹介されています。

下風呂温泉と同志社大学創始者の「新島 襄」の繋がりには、1864年安中藩本家備中松山板倉藩の洋式帆船「快風丸」に乗船して、函館へ向かう途中に、津軽海峡の激しい潮流と強い北風に遭い、それを避けるために下風呂沖合に停泊したことが始まりです。

このことは、「函館紀行」と呼ばれる航海日記に本土最後の寄港地として書かれ、下風呂温泉が高名な温泉として紹介されています。

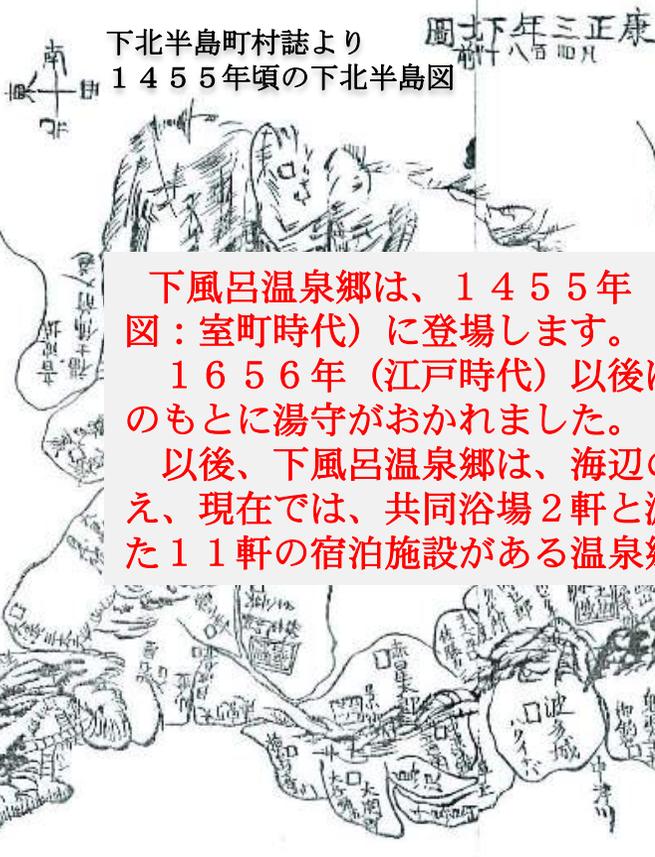
また、下風呂温泉の湯につかり、その感想を父・民治に手紙で伝えています。

父 民治への手紙より  
「函館紀行」

「・・・さて、此所に結構なる温泉之れ有り、万病に宜しき・・・」  
早々上陸いたし温泉に入り候に、硫黄と塩味之れ有り、実に浴後の重き荷物を卸候許りに御座



新島襄寄港記念碑



下北半島町村誌より  
1455年頃の下北半島図

下風呂温泉郷は、1455年（康生年間の古地図：室町時代）に登場します。

1656年（江戸時代）以後は、南部藩の管理のもとに湯守がおられました。

以後、下風呂温泉郷は、海辺の湯治場として栄え、現在では、共同浴場2軒と源泉から引き湯した11軒の宿泊施設がある温泉郷となっています。

「ああ、湯が滲みて来る。本州の、北の果ての海つばたで、雪降り積もる温泉旅館の浴槽に沈んで、俺はいま硫黄の匂いを嗅いでいる。」  
小説「海峡」の一節より

井上靖 文学碑



丁丑六月  
中津川  
七郎右衛門  
写之

## 2

## ふるさと名物

## ★ 下風呂温泉を核とした体験プログラムの提供

風間浦村では、商工会や漁協・観光団体と一致団結し「下北ゆかい村」(下風呂温泉と海の村:湯(ゆ)=愉快(ゆかい))をキャッチコピーのもとに下風呂温泉郷を核とした体験観光に取り組んでいます。

## ・烏賊様レース

下風呂温泉郷内には、風間浦村活イカ備蓄センターがあり国内で唯一の烏賊様レース場が併設されています。

「烏賊様レース」(平成9年9月11日商標登録)は、楕円形の水槽を6コースに仕切り、活きているイカに泳ぎの速さを競わせるもので、子供からお年寄りまでが「見て・触れて・楽しい」レースです。終了後は、温泉郷内の宿泊施設やレース場に併設された飲食施設で食べることができます。

## ・イカ釣り海上遊覧体験

7月、8月限定で夕方の1時間程度、津軽海峡でのイカ釣りや、海上から下風呂温泉郷や本州最北端の夕日を眺める遊覧体験です。

## ・下風呂温泉郷ナイトウォーク「ポラリスを探せ！」

5月から10月までの期間、地元ガイドが漁港の先端まで案内するイベントで、下風呂温泉郷内に宿泊の希望者が対象です。北極星や天の川を眺めたり、北海道戸井岬や本州最北端の大間崎・尻屋崎の灯台を見つけるなど、旅情に浸ることができます。

## ・遊(湯)めぐり体験

下風呂温泉郷内には、大湯系・新湯系・浜湯系と泉質が異なる三つの源泉があります。遊めぐり手形を購入すると、大湯・新湯の共同浴場から宿泊施設内の温泉を3カ所入浴することができます。



「元祖 烏賊様レース」



「ポラリスを探せ！」



「イカ釣り海上遊覧体験」

# 1

## 主な地域資源

★ 風間浦鮫鱈でおもてなし～下風呂温泉郷を核に～

下風呂温泉郷内に伝わる伝統漁法の「空縄釣り」は、津軽海峡の速い潮流と、海底が砂地なことから見事に合致した全国的にも珍しい明治時代から続く漁法です。

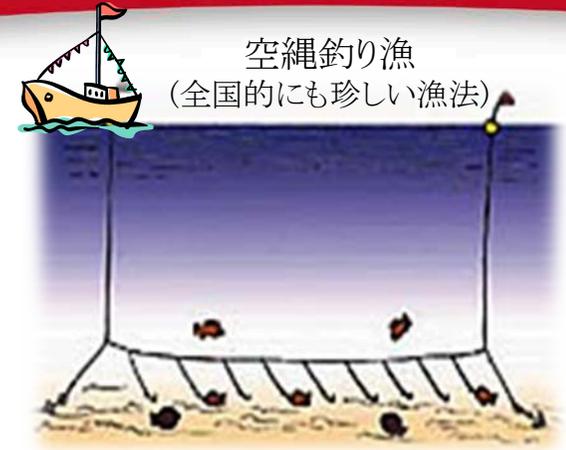
このような漁法があったからこそ活きたままの鮫鱈を水揚げすることができます。また、漁場が近いことにより固定式刺し網漁においても活きた鮫鱈が水揚げされます。

風間浦村では、希少価値の高い「活きたまま水揚げされる鮫鱈」の魚価価格・知名度の向上と下風呂温泉郷の観光客の増加を目指し、平成21年度には村、商工会や村内漁協、旅館組合等と関係者が一体となった風間浦鮫鱈ブランド化戦略会議を立ち上げ下風呂温泉と風間浦鮫鱈の知名度向上と誘客促進に努めています。活動成果のひとつとして、「風間浦鮫鱈」の地域団体商標登録が挙げられます。

下風呂漁港では、12月中旬から4月まで鮫鱈漁が行われています。運が良ければ大きく口を開いた鮫鱈や水槽で泳ぐ鮫鱈を見ることができます。

風間浦鮫鱈の肝臓に含まれる脂肪酸含有量は、他の代表的な魚類と比較しても多く、DHA・EPAの含有量(含有量mg/可食部100g)を測定した結果、クロマグロやイワシなど他水産物よりも多い結果となりました。

「鮫鱈は唇ばかり残るなり」と江戸時代の川柳に歌われるほど捨てるところがありません。とも和えは、鮫鱈の肝に味噌や酢を加えてなめらかにし、身や胃袋、皮などを和えた地元で伝わる郷土料理です。お祝いの席にも欠かせない家庭の味で、各家庭ごとの作り方、味わいがあります。



空縄釣り漁  
(全国的にも珍しい漁法)

水槽を泳ぐ風間浦鮫鱈



郷土料理「鮫鱈とも和え」



鮫鯨提灯



## 2

### ふるさと名物

#### ★ 風間浦鮫鯨加工品で地域を元気に！

下風呂温泉旅館組合が主体となった「風間浦鮫鯨まつり」(期間12月～3月末)では、鮫鯨の刺身をメインとした統一コース料理の提供に平成22年から務めています。

宿泊施設では、手作りのユニークな鮫鯨提灯がお客様をお迎えしています。さらに、風間浦鮫鯨ブランド戦略会議主体の「風間浦鮫鯨特別イベント」が毎年2月に開催されています。

風間浦鮫鯨に着目した商品開発を行う企業が現れ、蓄養方法や活×処理、そして独自流通システムなど販路開拓に取り組んでいます。現在も「あん肝」の珍味商品の開発が進められており、特産品として、期待がされています。



鮫鯨のフルコース料理



特別イベントでの鮫鯨雪中切り実演



風間浦鮫鯨を用いた鮫鯨鍋セット



鮫鯨の鮓 (上部は、あん肝)

## 1

### 主な地域資源

★ 「青森ヒバ」は他の木の3倍の時間をかけてじっくり育ちます

日本固有種の「青森ヒバ」は、木曽ヒノキ、秋田スギと並んで日本三大美林の一つです。国内蓄積量の80%以上は青森県内にあり、下北半島に広く分布植生しています。

「青森ヒバ」は、北の厳しい風雪に耐えながらゆっくり年輪を重ねます。長い年月をかけてじっくり成長するからこそ、緻密でくらくかが少なく、木目も細やかな美しい木材になります。

直径70cmになるまでには、300年かかると言われています。これは杉が同じ太さになるまでの3倍の歳月となります。その長い歳月で培った強固で細やかな木目により、木の大敵である水にも強く、腐りにくい性質を持っています。

カビなどの多くの菌に対する抗菌性があることが解明されています。この力は、青森ヒバ油に含まれるヒノキチオール等の成分によるもので、ヒノキやスギ等の樹木に比べて抜群の効果を発揮します。また、抗菌スペクトルが非常に広いこと、カビや腐朽菌に対して特に活性が高いこと、耐性菌の出現を許さないという特徴があります。

また、香木とも言われるくらい香りが強い木です。ヒノキの香りは良く知られていますが、青森ヒバはヒノキの数倍と言われ、その香りが人を和らげ気持ちの落ち着きを与えてくれるなど、アロマ効果にも期待されています。

「青森ヒバ」で建てられた家には、蚊やシロアリなどの害虫が近寄ってこないと言われています。シロアリに対する24時間後の致死量は1.20mgであり、非常に効果的な殺虫活性が認められています。また、蚊やゴキブリに対する忌避効果、殺虫活性も確認されています。



樹齢300年超の「青森ヒバ」



青森ヒバ材の廊下  
(昭和28年築 当村内の小学校)

## 2

### ふるさと名物

#### ★ 「青森ヒバ」のある生活

「青森ヒバ」は、古くは下風呂温泉郷内の湯船や浴室の床などに多く用いられていました。現在でも大湯・新湯の共同浴場の床や数軒の宿泊施設の湯船に「青森ヒバ」が使用され温泉と木の温もりを利用客に与えています。

下風呂温泉郷では、観光客が温泉を楽しめるように遊(湯)めぐりが行われてています。青森ヒバの湯玉や青森ヒバの枝材を利用したペン立てなど地元で生産される青森ヒバ材を用いたグッズが利用されています。

昭和40年代までは、青森ヒバ材などを扱う村内の製材業社は7社ほどありましたが、現在では2社となっています。

青森ヒバ材の多くは柱材等が主流に生産されていますが、製材業者の中には、貴重な青森ヒバの有効利用を図る観点から余った材を利用した、まな板や風呂イス・積み木など様々な加工品を生産している事業者もあります。

「青森ヒバ」の魅力を発信するために、村内には青森ヒバ材を用いたペンションもあり、休日には宿泊の家族連れで木工体験が行われるなど観光客の目玉スポットとなっており、村の貴重な地域資源となっています。



「遊(湯)めぐりグッズ」



ヒバ加工品展示販売ブース



木工体験を楽しむ観光客

# ふるさと名物に関連する村の取組み

# 1

## 独自の支援策

### ★ 「風間浦鮫鱈まつり」特別イベントの開催

風間浦村では、冬期間の観光客の誘客促進と風間浦鮫鱈の魚価価格のアップ並びに知名度の向上を目指して、厳寒期の2月に毎年「風間浦鮫鱈まつり」特別イベントを開催しています。今では、冬期間の風物詩として定着し遠くは関東・東京方面からの観光客も有り、平成26年度は約800名の来場者となっています。

「風間浦鮫鱈まつり」特別イベントでは、鮫鱈鍋はもちろん、鮫鱈握り鮓や郷土料理の鮫鱈とも和えの販売が行われます。また、風間浦鮫鱈に触れてもらう「鮫鱈採ったど〜」コーナーや活鮫鱈の観賞コーナーの設置、風間浦鮫鱈の雪中切（真っ白な雪の上でさばく伝統技法）実演などが行われます。

また、会場内の出店ブースでは、風間浦鮫鱈鍋セットや鮫鱈焼き（鮫鱈の形をしたおやき）、「青森ヒバ」木工品の販売やイカやタコ、昆布などの加工品の販売なども行われ終日にぎわっています。



「鮫鱈獲ったど〜」と記念撮影する観光客

### ★ 青森ヒバで産学官連携

同志社大学創始者「新島襄」先生の縁で、毎年、同志社大学生がフィールドワークに訪れます。

平成27年度は村内の木工体験施設に併設された、総ヒバ造りの家を会場に、「ケアカフェかざまうら」が開催され地域住民と意見交換が行われました。

また、弘前大学生のゼミ授業として青森ヒバについての講演や青森ヒバのスプーン作り体験などが行われました。

風間浦村では、産学官連携による取り組みを今後も継続していきます。



大学生による木工体験の様子



「ケアカフェかざまうら」の様子

# ふるさと名物に関連する村の取り組み

# 1

## 独自の支援策

### ★ 下風呂温泉郷「海鮮どんぶり」まつりの開催

毎年7月下旬頃に、「下風呂温泉郷海鮮どんぶりまつり」を開催しています。ウニ・イカなど旬の美味しい季節に本物の味を消費者の皆様へ届け、地域産物の消費拡大と下風呂温泉郷への誘客を目指しています。

また、日本で唯一のイカのレース「元祖 烏賊様レース」や「活イカすくい大会」、「活ウニすくい大会」など新鮮さを前面に押し出した地元ならではのイベントが開催されています。出店ブースでは、鮫鱈とも和えやその他水産加工品等の他に、「青森ヒバ」の木工品や露地野菜などが販売され多くのお客様が来場します。

### ★ 下北ブランド産品認証制度

下北地域(風間浦村・大間町・佐井村・東通村・むつ市)や隣接する上北地域で生産された農林水産物及びその加工品について、下北ブランド開発推進協議会が自主的に設定した厳しい基準(理化学的・微生物学的検査及び証明書類の確認)に適合する優れた製品を「下北ブランド産品」として認証しています。

平成15年度に認証制度がスタートし、これまでに20団体が製造販売する25品目57商品が認証されました。

現在、「風間浦鮫鱈の肝」を用いた加工食品について当村の事業者と下北ブランド研究所との間で共同開発が進められています。

鮫鱈は鮮度落ちが早い魚であるため、都内の鮫鱈専門店へ新鮮な風間浦鮫鱈を届けるための長距離輸送技術についても村内の事業者と下北ブランド研究所との共同研究が行われました。その結果、高鮮度保持技術が確立し計画的な出荷が可能となりました。

今後も、下北ブランド開発推進協議会と連携し下北ブランド産品の知名度向上を図っていきます。



小どんぶりを食す来場者



地元食材を用いた小どんぶり



# 「風間浦鮫鱈・青森ヒバ」応援隊

# 2

ふるさと名物  
応援隊

## ★ 都内で唯一の鮫鱈専門店「いせ源」

「いせ源」(東京都千代田区神田)は、1830年創業の東京都内で唯一の鮫鱈専門店です。

平成22年11月には、「鮫鱈の活×技法」について、当村の飲食店や漁業関係者を対象に「いせ源」から指導を仰ぎました。こうした背景もあり、風間浦鮫鱈が定期的に出荷されるようになりました。

「いせ源」のホームページには風間浦鮫鱈が水揚げされてから、お店に届くまでの様子が掲載されています。



## ★ 都内で一番豊富な青森ヒバ商品のお店

ひば工房は、(東京都千代田区富士見)風間浦村出身の方が青森ヒバの不思議な力の魅力に取りつかれ平成3年にお店をオープンした店舗です。

店内には、風間浦村など下北から直送された「青森ヒバ」グッズが所狭しと並び「青森ヒバ」のほのかな香りが店内に満ちており、東京都内に居ながら青森ヒバの森を感じられます。



## 3

### 村長からの メッセージ



風間浦村長 飯田 浩一

本州最北のいで湯の里「下風呂温泉」は、硫黄の香りが漂う海岸線の温泉郷として、皆様から愛されてきました。

このことは、温泉の温もりからの癒し・漁村としての新鮮な「風間浦鮫鱈」の食、また、ゆっくり歳月をついやし育まれる青森ヒバからの贈り物「青森ヒバ加工品」が一つの大きな輪を描いていることが、我が村の地域経済の原動力となっています。

風間浦村は、本州最北のいで湯の里「下風呂温泉郷」を核とした観光産業を柱に据えて、風間浦鮫鱈や青森ヒバ加工品の三ツ星（下風呂温泉・風間浦鮫鱈・青森ヒバ加工品）を地域の宝とし、「ふるさと名物」として全国津々浦々へ情報発信してまいります。