

青森県・弘前市

白神めぐみ寿司

Shirakami
Megumi
Sushi

「白神めぐみ寿司」は、寿司がもつ本来のイメージにとらわれることのない、
素材、調理に贅を尽くした、青森県弘前市の新たなブランドメニュー。
旬の食材、保存食材、白神の山・里・海のめぐみに、敏感なおもてなし料理です。

本誌で紹介する料理はすべて6,000円でのご提供となります。
旬の食材により料理内容は異なります。あらかじめご了承ください。

(税・サービス料込み)

お問い合わせは／白神めぐみ寿司実行委員会(TEKUTEKU編集部内)

〒036-8011 弘前市山下町2-12 バインビル2F TEL.0172-31-2136 FAX.0172-32-0081

<http://h-tekuteku.com> E-mail: info@shirakaminosakana.com

TEKUTEKU

検索



白神めぐみ寿司

握り寿司、ちらし寿司、手巻き寿司。そして、津軽に古くから伝わる飯寿司。ひと口に「寿司」といってもそのスタイルはさまざまです。「白神めぐみ寿司」は、寿司がもつ本来のイメージにとらわれることのない、もっと自由に、もっと楽しくがコンセプト。海、山、里に満ちる白神のめぐみ。津軽の豊かな風土から生まれた、ふるさとの伝統味。旬の食彩と匠の技が織りなす贅の極み。白神山地と津軽、そして青森の美味を愉しんでください。



15



14



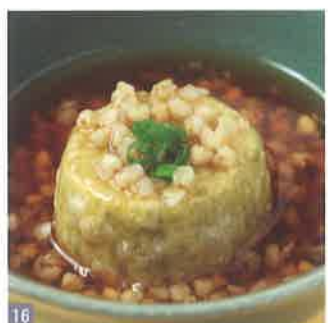
13



18



17



16



21



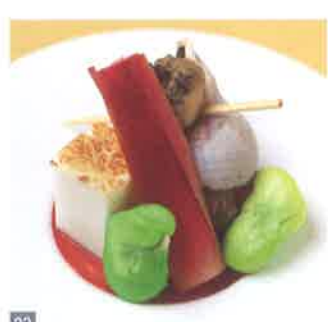
20



19



24



23



22

01 メバルのムニエル ワタリガニのソースとイカメンチのラビオリ 02 岩木山豚ばら炙り ベビーリーフ アスパラ 鰯(もろみ)ソース 03 長羊羊羹 桜の花びらを忍ばせて 04 山菜豆腐(うど、ふき、たららの芽) そばの実揚げ 05 シャモロックのシードル煮 シャモロックのロール香草風味煮りんごのご飯つみ 06 つがるロマン 機手秘飯 アオサ 針生美 07 ヒラメ、オコゼ 薄造り 08 アンコウ肝 そばもやし 09 津軽どりのコンフィ 平川産野菜を添えて 10 本マス塩焼き 甘鯛塩焼 たたみイワシ 11 つぶ貝旨煮 たたき長芋 空豆 茗荷の握り 12 ツブの刺身と手巻寿司三種(黒メバル、カワハギ、ワササ) カワハギの肝



03



02



01



06



05



04



09



08



07



12



11



10

01 スズキの寿司 ニジマスの卵をそえて 02 りんごとりんご(紅の夢)の冷製スープ 03 ヤリイカ寿司(新生姜醤油漬け) 04 ABITANIA ジャージーファーム牛も肉の低温ロースト 弘前産フレッシュきくらげを添えて 05 ハム風 津軽地鶏の寿司 岩木イシタの梅干しをのせて 06 天然タケノコ 磯井(うすい) 鰯 わらび 07 ヒラメとソイの寿司 清水森ナンバ醤油漬け マタギなんばん漬け 08 ヒラメとウニのグラチネ シードルソース 09 ちらし寿司 10 キスのフリット、アユのリエット、オコゼのレモンマリネ、スズキの手鞠寿司風タルタル 11 久六島蒸しアワビの寿司 特製ツメ 12 青森県産牛とよもぎ 鮎くわ焼



白神山地と津軽の食材

およそ8000年もの時を超えて守られてきた白神の深いブナの森は、あらゆる生命の源。太古の昔から、この手つかずの自然で多様な生き物たちが生と死の物語を紡いでいます。原生的なブナ林が長い年月をかけて地中深くに蓄えた水は川となり、海へ注ぎ、やがて雨となって再び大地を潤します。先人から脈々と受け継がれてきた生業と伝統。未来を創る、新しい農作物への挑戦。白神の「命の水」が育む恵みに、津軽人の想いをのせた、おいしい食材があります。

●ゴッコ(標準和名:ホテイウオ)↓
津軽では「ゴッコ」と呼ばれます。産卵期にあたる冬は「ゴッコ汁」が定番料理。コラーゲンたっぷりの身はふりふりで、肝はクセがなく旨味が濃厚。卵のプチプチ食感がたまりません。

●大崎温泉もやし↓
大崎温泉のみを使う昔ながらの技法で作られる「大崎温泉もやし」は力強い風味と歯ごたえが評判の、主に冬に収穫される野菜。無肥料、無農薬、秘伝の栽培技術が、今に受け継がれています。



●一町田のせり↓
冬でも凍ることのない湧き水で栽培される「一町田のせり」は400年以上の歴史を持つ伝統の冬野菜。茎や葉先は独特の強い香りとシャキシャキの食感。長く白い根は、熱を通すと百合根のようなホクホク食感。

●冬
寒さしはれる冬は、生命力を蓄える季節。身が締まり、脂ののった魚介。甘みを増した冬野菜。豪雪と極寒が生む、津軽の滋味。

●田んぼと岩木山
雄大な岩木山に見守られ、白神山地に源を発する岩木川が潤す津軽の大地。お米はまさに、津軽の自然の恵みです。

●りんご↓
夏から秋にかけて昼夜の寒暖差が大きい津軽地方はりんごの名産地。特に、弘前では先人から脈々と受け継がれてきた努力と英知により、糖度が高く、みずみずしいりんごを明治の世から作り続けています。



●嶺きみ↑
岩木山麓の嶺高原で採れる「きみ(トウモロコシ)」は圧倒的な甘さとプリプリ食感で有名な食材。いつしか「嶺きみ」の名で親しまれるようになりました。岩木山麓の厳しい寒暖の差が生み出す甘みは、フルーツにも劣りません。

●秋
赤く黄色く、野山を染めるりんご。黄金色は津軽の野の稲穂か、岩木山麓に実る「嶺きみ」か。津軽が彩られる、豊穣の秋。



●毛豆↓
豊かな香りと甘み、葉のようなホクホク感。茶褐色の剛毛に覆われた「毛豆」は、津軽の農家が代々受け継いできた在来種の枝豆です。収穫時期が遅く、ほとんどが地元のみで流通するため、幻の枝豆とも呼ばれています。



●金アユ↑
白神山地を源流とする赤石川が育むアユは、体が黄金色を帯びることから「金アユ」と呼ばれます。香りと味に優れ、毎年7月1日の解禁日には全国から多くの太公望が訪れます。



●夏
白神の清流に「金アユ」が上り、マクロで賑わう日本海に多彩なモズクが揺らめく。命を懸けて、食卓がひととき賑わう季節。

●根曲り竹(標準和名:チシマザサ)→
雪深い津軽の山々では雪の重みで押しつぶされて根元が曲がって生えるため、この名があります。やわらかく甘みがあり、アクのない上品な味わい。



●嶺わさび↑
「嶺わさび」の故郷は、岩木山麓。清らかな湧き水と冷涼な気候から害虫が少なく、無農薬で栽培されています。鼻に抜ける独特の辛みの中に爽やかな風味とほのかな甘みがじんわり広がります。



●こごみ↓
先端がくると巻いた姿が愛らしいこごみが生えるのは、湿地や沢沿い。アクが少なく、さっと熱を通すと鮮やかな緑色に変わります。



●春
雪解けとともに芽吹く、津軽の春。こごみ、たらの芽、わらび、ふき、根曲り竹。力強い命にあふれた春の山菜は、お山のめぐみ。

津軽の食材、歳時記

津軽塗

『魚介類や海藻は、すべて深浦から直送された「白神の魚」を使用しています。今日のお造りには牡丹海老を使っていますが、この時期に揚がる牡丹海老は身がぷりつとしていて、すごく大きいんですよ』と、山口寿成さん。

若狭焼きにした天然鯛の淡いピンクと、グリーンピースの美しい緑が初夏の趣を醸し出す。角煮風に柔らかく仕上げた岩木山豚ばらは、さっぱりしたもろみソースがアクセント。変わり寿司風の手毬飯は、「あおさ」の甘酢餡たっぷり、口に運ぶとほのかな磯の香りが立ちのぼる。

前菜にラスクが添えられているのも独創的だ。生地に若生(わかお)昆布を練り込んで香ばしく焼き、マスカルポーネチーズをトッピング。長芋羊羹を2つに割ると、中からユリ根で作った桜の花びらがはらりとこぼれた。伝統的な日本料理に洋のエッセンスも巧みに取り入れ、さらにうれしいサブライズも。心憎い演出と確かな技術を心ゆくまで堪能したい。



ホテルニューキャッスル
和食調理課課長 山口 寿成



ホテルニューキャッスル
総料理長 生田 恵造

『津軽西海岸の魚種の豊富さには驚かされます。年間を通じて、こんなに旨い魚介類が水揚げされる場所は全国でも例がないですよ』。そう語るの、生田恵造総料理長。深浦で揚がった魚介類を弘前に直送する「白神の魚」をはじめ、野菜肉、キノコなど地元の食材にこだわり、みずから生産者のもとに足を運ぶことも。確かな

な眼で選び抜いた素材と対話するように、ベストな調理法で魅力を引き出す。

鮮やかな赤い果肉が特徴の新品種りんご「紅の夢」を使った冷製スープは、すっきりとした飲み口。りんごの街・弘前にふさわしい逸品だ。「ABITANIA」ジャージーファームの牛もも肉のローストは、葉わさびのソースでさっぱりと。添え

ているのは、弘前産の生きくらげ。驚くほど弾力があり、ぷりつとした食感が新鮮だ。『津軽にはもっと生かせる食材があるはず』。あくなき探究心から生まれるメニューは、食べる側の五感と好奇心を刺激してくれる。



レストラン ベルビュー
弘前市上郷町24-1 ホテルニューキャッスル9F
☎0172-36-1211/11:30~14:30、17:30~22:00/休:無休
地図:裏表紙に記載

【白神めくみ寿司 ご利用案内】
●ご提供人数/2名~
●ご提供時間/11:30~14:30、17:30~22:00
●ご予約/5日前までに要予約
※都合により宴会場での食事となる場合があります。

- 白神の魚サラダ仕立て
ABITANIA ジャージーファームフレッシュ
リコッタチーズとともに
- 丸ごとりんご(紅の夢)の冷製スープ
- 深浦産ヒラメとウニのグラチネ
シードルソース
- ABITANIA ジャージーファーム
牛もも肉の低温ロースト
弘前産フレッシュきくらげを添えて
わさびソース
- 「つがるロマン」のリゾット
- 焼きたてアップルパイ アップルシャーベット
- コーヒー



先付 山独活とみながき鯨 酢味噌和え
木の芽
前菜 根曲がり竹 山椒味噌
白神の魚 姫菜燗旨煮
新じゃが酒蒸し
白神の魚 若生昆布ラスク マスカルポーネ
白神の魚 燗香梅揚げ
一寸豆塩茹で
御造り 白神の魚 油目焼霜
白神の魚 平目
白神の魚 牡丹海老 妻 山葵
白神の魚 天然鯛若狭焼き 確井餡 蕨

蓋物 白神の魚 鱈松前煮
替鉢 笹 桜鮓 細さや
岩木山豚ばら炙り
ベビーリーフ アスパラ 酢ソース
食事 つがるロマン 磯手毬飯
あおさ餡 針生妻
林檎紫蘇漬け
香の物 白神の魚 もずく吸物
吸物 白神の魚 桜の花びらを忍ばせて
御菓子 長芋羊羹 桜の花びらを忍ばせて



居酒屋この花
弘前市上郷町24-1 ホテルニューキャッスル1F
☎0172-36-1211/17:30~22:30/休:無休
地図:裏表紙に記載

【白神めくみ寿司 ご利用案内】
●ご提供人数/2名~
●ご提供時間/11:30~14:30、17:30~22:00
●ご予約/5日前までに要予約
※都合により宴会場での食事となる場合があります。

津軽塗の器に鮮やかに盛り付けられた飯寿司。陸奥湾の帆立を使った真薯、空豆、茗荷、黒胡麻豆腐が、初夏のさわやかな風を運んでくれる。江戸時代の蔵を生かしたお店「御料理なる海」。季節が咲きこぼれるような料理を創り出すのは、店主の鳴海均さんである。

『うちでは調味料としてよく「塩麹」を使っていますが、飯寿司などと同じ発酵食品なので相性が良いのではと思います。今回のコースでも使ってみました。』

そうやって目の前に差し出されたのは、津軽金山焼のお皿の上で、馥郁とした香りを漂わせる本鰯塩麹焼き。甘鯛は、一夜干しにしてさっと炙ったものだ。

ちらし寿司は、白神の恵みが凝縮した宝石箱のよう。バナコの黒い器に映え、目にも鮮やか。塩麹とごま油で和えた鮭、ふつくと蒸し上げた本鰯、水草の昆布締め、軽く炙った生海胆。蓮根、細筍、アスパラのシャキシャキした食感も心地良い。ウズラの黄身をからめて口に運ぶと、素材を慈しむような丁寧な仕事と、津軽の食と風土の豊かさがしみじみと感じられる。



御料理 なる海
店主 鳴海 均



ポルトブラン
オーナーシェフ 白戸 信幸

「ポルトブラン」とは、フランス語で「白い扉」。店名の通り白い扉を開けると芳醇な香りに包まれる。東京の有名店やホテルで経験を積み、フランスで研鑽を重ねた白戸信幸オーナーシェフが平成7年に開業した、老舗フレンチレストランだ。

キス、オコゼ、アユ、スズキ。緑あざやかな露の舞台で、旬の魚が踊るオードブル。

クリーミーで濃厚ながらりんごの爽やかさとサクサク感が後を引くスープ。淡泊な味わいのメバルには濃厚なワタリガニのソースをあわせ、弘前の家庭料理「いかめんち」を包んだラビオリを添えて。りんごのお酒「シードル」で煮た特産地鶏「シヤモロック」はほろほると柔らかい。クレームブリュレには岩木山麓で甘みをじつ

くり蓄えた「嶽きみ」が食感のアクセント。職人気質で寡黙な白戸シェフだが、その料理は実に雄弁だ。

自ら市場に足を運び、吟味した地元の旬素材をフレンチの命ともいえるソースにもふんだんに使用。素材の持ち味を引き出しながらソースとの組み合わせにより、食す度に新たな感動と発見をくれる。



ポルトブラン
弘前市本町44-1 / ☎0172-33-5087
11:30~14:30、17:00~21:00
休: 日曜 / 地図: 裏表紙に記載

【白神めくみ寿司 ご利用案内】
●ご提供人数 / 2名~10名
●ご提供時間 / 17:00~21:00
●ご予約 / 5日前までに要予約



先付 黒胡麻豆腐 たき長芋
つぶ貝旨煮 空豆 茗荷
鮭と細筍の飯寿司
今日の鮮魚
小鍋 バンのスープ煮
蒸し物 新じゃが芋 鮎かけ茶碗蒸し
焼き物 本鰯塩麹焼き
甘鯛塩焼き たたみ鯛
炊合せ 丸茄子の鴨そぼろ 鮎かけ
肉料理 青森県産牛と蓬麩くわ焼き
止め鉢 長芋そうめん 専菜 土佐酢
桜海老 茗荷

食事 ちらし寿司
バナナのパバロア



御料理 なる海
弘前市本町34 / ☎0172-35-0081
11:30~14:30、18:00~21:30
休: 日曜・第3月曜 / 地図: 裏表紙に記載

【白神めくみ寿司 ご利用案内】
●ご提供人数 / 2名~5名
●ご提供時間 / 18:00~21:30
●ご予約 / 3日前までに要予約

- オードブル
キスのフリット、オコゼのレモンマリネ、アユのリエット、スズキの手鞠寿司風タルタル
- りんごの冷たいクリームスープ
- メバルのムニエル
ワタリガニのソースといかめんちのラビオリ
- シャモロックのシードル煮
シャモロックのロール香草風味
- 嶽きみ入りクリームブリュレ
りんごのシャーベット添え

刻んだ山菜と豆腐を蒸して揚げ出しにした山菜豆腐は、提供まで丸4日を要する逸品。館には、五所川原市金木産の蕎麦の実を使用して、プチプチとした食感が新鮮だ。走りの魚に眼を細め、名残りの山菜に行く春を想う。お椀は、十三湖産の滋味あふれるヤマトシジミ。白神山地の雁森岳に源を発する岩木川が潤す津軽平野、十三湖、豊稔の海など、母なる白神山地が紡ぐ一篇の物語のような料理である。



おまかせ料理 すゝめのお宿
店主 外崎 義彦

器に見立てた弘前産の蕪(かぶ)からのぞく、とろけるような海胆(うに)と特製味噌。シックなブナコの皿のキャンパスに、朝採り野菜のみずみずしい緑、赤、海胆のオレンジが躍る。

『津軽は、西海岸の魚介類をはじめ、こだわりの農家さんが作る野菜、八甲田牛、市浦牛など食材の宝庫。私は、それにほんのちよっとだけ手間をかけてご提供しているだけ』と、微笑む外崎義彦さん。ご本人はいたって謙虚だが、長年にわたり地元の食材の可能性を探求し続けてきたスタンスと、繊細な技には定評がある。



BE-SIDE
オーナーシェフ 福士 圭介

弘前駅と弘前のメインストリート土手町をつなぐ遊歩道沿いにある「BE-SIDE」。ガラス張りの開放的なテラススタイルのカフェ&レストランは日常の喧騒を忘れさせてくれる、隠れ家のような『津軽には、いい野菜を作っている農家さんがいっぱいいるんです』。津軽のおいしい野菜を、津軽で食べていただきたい。

オーナーシェフの福士圭介さんはこうした想いから今回はすべて平川市産の野菜を使用した。みずみずしさや甘さ、食感は新鮮な地元産だからこそ。さまざまな旬野菜の出会いが優しいうまみを織りなすポタージュスープ。平川市で栽培した「黒あわび茸」の肉厚でコリコリとした歯触りは岩木高原豚のローストのアクセント。

福士シェフのもう一つのこだわりが、魚。津軽西海岸と呼ばれる深浦町から直送される「白神の魚」は、鮮度はもちろんだが、その種類の豊富さが魅力という。元々は和の料理人だったという福士シェフ。和料理で研鑽した技と知識を活かしたフレンチは、素材の持ち味を引き出す繊細な味わいだ。



BE-SIDE
弘前市駅前町7-3ブロッサムホテル弘前1F
☎0172-32-4151
6:30~9:30、12:00~15:00、17:00~21:00
※17:00以降は要予約/休:不定休/地図:裏表紙に記載

【白神めぐみ寿司 ご利用案内】
●ご提供人数/2名~5名
●ご提供時間/12:00~15:00、17:00~21:00
●ご予約/前日までにご予約



小鉢 小泊産平目白子しぐれ煮
小鉢 弘前産グリーンピース翡翠煮
前菜 弘前産小燕海胆入り込み焼き
「健康村(弘前市)」サラダ仕立て
(写真は2名様分)
吸物 十三湖産大和シジミ貝の吸物
御造り 小泊産平目虎魚薄造り
焼き物 深浦産喉黒一夜干し
揚げ物 「健康村」焼きアスパラ
津軽の山菜豆腐(独活路 たららの芽)
金木産蕎麦の実揚げ
酢の物 鱈ヶ沢産鰯肝 蕎麦もやし

食事 小泊産槍烏賊寿司
御菓子 新生姜醬油漬け
豆腐のチーズケーキ



おまかせ料理 すゝめのお宿
弘前市桶屋町55-4/☎0172-35-8584
12:00~14:30、17:00~20:00
休:日曜/地図:裏表紙に記載
【白神めぐみ寿司 ご利用案内】
●ご提供人数/2名~5名
●ご提供時間/17:00~20:00
●ご予約/前日までにご予約

●津軽どりのコンフィ
平川市産スナップエンドウとほうれん草を添えて
●平川市産ベビーリーフのサラダ
りんごとオニオンの特製ドレッシング
●いろいろ野菜のポタージュ
緑きみを添えて
●白神の魚 つぶの刺身
手毬寿司3種(黒メバル、カワハギ、ワラサ)、
カワハギの肝のあんきも風
●岩木高原豚のロースト
平川市産の黒あわび茸を添えて

白神めぐみ寿司の旅

白神、弘前、そして津軽の文化に触れる1泊2日の旅プラン。
もちろん夕食には「白神めぐみ寿司」をご提供。
弘前での滞在を、地元着地型旅行会社「たひすけ」がプロデュースいたします。
下記プランに限らず、あなただけのオリジナルプランをご提案いたします。
地元ガイドによるご案内も可能。ご予約・お問合せはお気軽に。



上／「津軽あかつきの会」
会員のみなさま(2013年)
右／津軽の「田植え料理」。提供する
お料理は田植え料理とは異なります。



津軽あかつきの会
郷土料理の昼食

12:30
～
13:30

弘前駅(城東口)

12:10
発

1日目

玉田酒造では試飲もお楽しみいただけます



冬季間は玉田酒造 見学



弘前市りんご公園
※季節によって収穫
体験もあります

16:00
～
17:00

白神ビジター
センター外観



映像体験ホール

白神山
ビジターセンター

14:14
～
15:30



石垣修理の
ため移動し
た弘前城

弘前公園

10:30
～
11:15

青森銀行記念館



弘前教会

洋館めぐり

9:15
～
10:15

ホテル

9:00
発

2日目

「白神めぐみ寿司」での夕食と
弘前の宵をお楽しみください

市内ホテル

17:30
着

弘前市民の台所「虹の
マーケット」。惣菜や鮮魚、
弁当や乾物ほか品揃え
は豊富です。



虹のマーケット
(徒歩で弘前駅へ)

13:45
着

追手門広場

12:45
～
13:30

野の庵店内



写真はイメージ
です。実際の昼
食は異なります。

野の庵
幻の津軽そばの昼食

11:30
～
12:30



ポワンルージュ
オーナーシェフ 猪股 誠治

『これは、深浦沖の久六島のアワビを煮
したもので、こちらは、倉石牛にウニを載せ
て表面をさつとバーナーで炙ったもので
す。豊富なワインと料理が楽しめるビス
トロとして、オープン以来、多くのファン
を持つポワンルージュ。オーナーシェフ
の猪股誠治さんが今回提案してくれたコ
ースは、白神の山海の恵みを「創作寿司」

スタイルで表現したものだ。
白神のブナの森と共存してきたマタギ
たちの食の知恵や、この地に受け継がれ
てきた保存・加工文化もさりげなく盛り
込んでいます。酢飯にジェノベーゼソー
スを混ぜ、ヤリイカに詰めた寿司は、古くか
ら青森に伝わる「イカのすし」を思わせる。
深浦産ソイには「マタギなんばん漬け」、

深浦産ヒラメには「清水森ナンバ醤油漬」
をそれぞれトッピング。また、津軽地鶏の
上には、弘前市岩木地区に伝わる梅干し
をのせて味のアクセントに。和と洋の世
界観、新旧の食文化を融合させて優しく
包み込んでくれるのも白神の懐の深さで
ある。



ポワンルージュ
弘前市新鍛冶町23/☎0172-35-3564
18:00～23:00/休:日曜、祝日の月曜/
地図:裏表紙に記載

【白神めぐみ寿司 ご利用案内】
●ご提供人数/4名～10名
●ご提供時間/18:00～23:00
●ご予約/1週間前までに要予約

【上より】
●アジとイワシの寿司 バルサミコソース
●深浦産 スズキの寿司 ニジマスの卵をそえて
●久六島 蒸しアワビの寿司 特製ツメ
●倉石牛とウニの炙り寿司
オリーブオイルをかけて
●ハム風 津軽地鶏の寿司
岩木イシタの梅干し
マスタードマヨネーズ・ピンクペッパー
●深浦産 ヒラメとソイの寿司
清水森ナンバ醤油漬け・マタギなんばん漬け
●深浦産 ヤリイカの寿司
ジェノベーゼソース
タラの芽の天ぷら・タケノコ、コゴミのピクルス
●深浦産 マグロと寿司 イクラをそえて

お問い合わせ・お申し込みは/たひすけ 合同会社西谷 代表:西谷雷佐
〒036-8182 弘前市土手町133-1 西谷ビル2F ●電話:0172-55-0268 ●FAX:0172-55-0252
●HP:info@tabisuke-hirosaki.jp ●E-mail:rsknksr@gmail.com



弘前観光にとっても便利！ 100円バス

土手町循環100円バス

JR弘前駅～弘前公園周辺へ(10分毎)

10:00～17:00(12～3月)、10:00～18:00(4～11月)

ためのぶ号

JR弘前駅～津軽藩ねぶた村～
りんご公園へ(12～3月は運休)
※200円区間があります。

城東循環バス(和徳回り・大町回り) JR弘前駅～城東方面へ

観光用貸自転車サイクルネット

市内5ヶ所(弘前市立観光館・弘前駅1F弘前市観光案内所・
まちなか情報センター・津軽藩ねぶた村・弘前市りんご公
園)の各ステーションで貸出。返却場所が異なってもOK。
■問/弘前市立観光館 ☎0172-37-5501



こぎん刺し

こぎん刺しは江戸時代、弘前を中心とした
津軽の農村地帯で生まれたとされています。
当時、農民は麻地の着物を何枚も重ね着し
て寒さをしのいでいました。そこで、農村の
女性たちは、保温と補強のために、麻の布地
の所要所に木綿で刺子を施しました。こ
うして生まれたこぎん刺しは、寒冷地に暮
らす女性の知恵の産物です。津軽の自然や
動植物を表現している細やかな幾何学模様
は、遊び心や美意識の高さを伝えます。

●弘前こぎん研究所 ☎0172-32-0595

あけび蔓細工

赤みがかった天然の蔓を
編み上げた野趣あふれる
手仕事の味わい。丈夫で
繊細な「あけび蔓細工」は
江戸時代末、獄温泉に湯
治していた会津の浪士が
技術を伝授したという説
があり、明治時代に発展しました。江戸時代から、津軽地方には、豊富な
あけび蔓や山ぶどうの皮などの材料を使った様々な編組品がありました。
編方や模様は様々で、育てる過程も楽しむ工芸品です。

●宮本工芸 ☎0172-32-0796 ●みかみ工芸 ☎0172-34-6978



津軽塗

津軽地方は漆の自然林が豊かで、
縄文時代の出土品からも漆を使
った土器がみつかっています。
津軽塗は40数回の工程と50余日
もの時間と手間を惜しまない職
人の技が味わい深い優雅さを生
み出します。馬鹿丁寧さのため、
「津軽の馬鹿塗り」の異名も持ち
ます。昭和50年に国の伝統的工芸品の指定を受けており、現在でも脈
々と若い塗師たちに受け継がれています。

●小林漆器 ☎0172-34-5681

ブナコ

ブナコは昭和31年に工業
試験場の故城倉可成氏と
漆の職人石郷岡啓之助と
によって考案されたもの
です。ブナコの意味は、県
産材の「ブナ」と津軽弁の
〇〇コ(名詞の語尾に付
ける・親しみを込めた言い方)と合わせた造語です。しなやかな曲線が
もたらす自由な造形。肌触りは軽く、柔らか。薄いテブ状にしたブナ
の木を巻いて立体物を作る独特の製法は高い評価を得ています。

●BUNACO Show Room BLESS ☎0172-39-2040



津軽の工芸品で、食卓のしつらえを愉しむ。