

ひろ

さき

# 弘前 冬物語



## HIROSAKI WINTER STORY

真っ白な雪に覆われた、冬の弘前。  
イルミネーションなど、冬ならではの魅力がいっぱい。  
冷えた体には、やっぱりあったかい食べものが格別。  
白神の魚の鍋に、地酒、締めは…やっぱりラーメン？

洋館巡りは、冬がおすすめです。  
白銀の世界にライトアップされた教会や洋館が浮かび上がります。  
少し重ね着して、冬の弘前を散策してみませんか？



旧弘前市立図書館

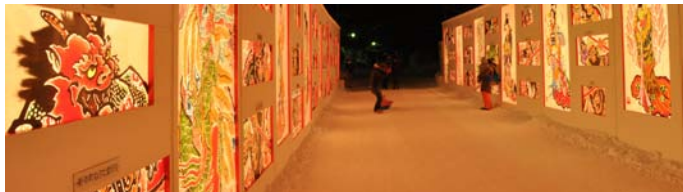
洋館のライトアップ・イルミネーション期間  
平成 25 年 11 月 30 日～平成 26 年 2 月 28 日

## 弘前城雪燈籠まつり

平成 26 年 2 月 8 日～ 11 日

「弘前城雪燈籠まつり」は、昭和 52 年（1977 年）から開催されている弘前の冬のまつりです。会場の弘前公園内には、市民や団体が製作した、約 150 基の武者絵をはじめ込んだ雪燈籠が並び、本丸からは、約 300 基のミニカマクラが一望できます。夜になると、それらすべてに灯が入り、特別照明とともに園内を幻想的に照らします。夏に出陣したねぶたの武者絵を飾る「津軽錦絵大回廊」や、来場者が思い思いの場所にろうそくを置く「弘前雪明り」も人気の写真スポットです。

メイン会場の四の丸では、大雪像や大型滑り台など、雪に親しみ、雪で楽しむイベントが豊富に用意され、家族連れで賑わいます。



## 弘前の冬の食!

### 津軽のラーメン



津軽地方のラーメンは、昔から焼干しや、煮干しから取ったダシを使うのが一般的。最近は、濃厚な煮干しのダシにトンコツ、鶏ガラを煮出して作るダシを合わせた「濃厚煮干し（通称・ごくには）系」が登場し人気を集めています。人によっては好き嫌いははっきり分かれていますが、強烈な煮干しの香りが漂い、ガツンとくるタイプのラーメンです。土手町にある百貨店・中三の地下 1 階にある「中みそ（ななみそ）」も昔から人気。野菜たっぷりの味噌ラーメンで、野菜の甘みと生姜が絶妙にマッチして寒い冬にピッタリです。（写真：下）

### 弘前の地酒



おいしい水と豊かな大地から生まれる弘前の地酒。シャープでキレのある喉越しの「じよっぱり」、米の旨味が生きている「白神ロマンの宴」、華やかな香りでジューシーなやさしい味の「華一風」、辛口で爽やかで飲みやすい「麗峰」、やわらかく上品な口当たり、華やかな吟醸香が広がる「白神」、味にふくらみがあり、柔かくて温かみのある旨みの特徴とした優しい香味の「豊盃」など、たくさんの美味しい地酒があります。

### けの汁



大根、人参、ごぼう、ふき、わらび、ぜんまい、凍豆腐など 5ミリ角に切って赤味噌で煮込んだ具だくさんの伝統料理。小正月につくられることが多く、保存がきき、日がたつ程においしさが増していきます。名称は「粥の汁」に由来するとされています。

### 白神の魚



世界遺産 白神山地から有機物・ミネラルをたっぷり含んだ水が流れ込む漁場（津軽半島の西海岸側）とれる魚。市場に出回るのは少ないですが、弘前市内の約 30 のお店で提供しています。（『白神の魚』ののれんが目印です。）冬はなんといっても鍋!! 和風・洋風と各店舗ごとに趣向を凝らした料理をお楽しみください。写真は「赤メバルの小鍋仕立てトムヤム風」。

### たつ刺し



真鱈の白子のことを弘前では「たつ」といいます。これを刺身で食べるのが「たつ刺し」です。鮮度が命のたつを、刺身で食べることができるのは、むつ湾から水揚げされ、新鮮なうちに入手できる津軽地方ならではの、さつと湯がいて食べるのがスタンダードです。



Facebook でいいね！してね！



LINE で友だち登録してね！



掲載されている情報の詳細はこちらからご確認ください！

お問い合わせ 弘前市経営戦略部広聴広報課 シティプロモーション担当

TEL:0172-35-1194/FAX:0172-35-0080

[http://www.city.hirosaki.aomori.jp/city\\_promotion/](http://www.city.hirosaki.aomori.jp/city_promotion/)

