



## 津軽半島をめぐる！ 便利な交通手段を紹介

3月26日、北海道新幹線が開業すると、奥津軽いまべつ駅には1日7往復(上り下り計14本)の新幹線が停車します。そこで、北海道新幹線開業を機に運行を開始する2次交通もあわせて、津軽半島をめぐるのに便利な交通手段をご紹介します。

**JR津軽線**  
奥津軽いまべつ駅に隣接する津軽二股駅でJR津軽線に乗り換えます。  
※3月26日に行なわれるダイヤ改正後のダイヤについては、3月19日発売の『JR時刻表』4月号でご確認ください。

**奥津軽いまべつ駅から  
津軽鉄道 津軽中里駅へ**  
弘南バス(奥津軽いまべつ駅～津軽中里駅)北海道新幹線開業に合わせ、奥津軽いまべつ駅と津軽中里駅を結ぶ路線バスを新設。3月26日運行開始!

新幹線接続本数 7本  
運行本数 1日4往復8便  
乗車料金 1200円  
問合せ ☎0173-35-9121  
(弘南バス五所川原駅前案内所)

**高野崎・網不知方面へ**  
今別町巡回バス  
(奥津軽いまべつ駅～高野崎・網不知方面)  
新幹線接続本数 12本  
運行本数 1日7.5往復15便  
乗車料金 1人1回200円  
問合せ ☎0174-35-2001(今別町総務課)

**JR津軽線三厩駅前へ**  
今別町巡回バス  
(奥津軽いまべつ駅～三厩駅前)  
新幹線接続本数 11本  
運行本数 1日7往復14便  
乗車料金 1人1回200円  
問合せ ☎0174-35-2001(今別町総務課)

**三厩駅から  
龍飛崎灯台へ**  
外ヶ浜町営バス(三厩地区バス:三厩駅～龍飛漁港・龍飛崎灯台)  
運行本数 1日7往復14便  
(※ただし、1往復は三厩駅～龍飛漁港)  
乗車料金 1人1回100円  
問合せ ☎0174-31-1111(外ヶ浜町総務課)

**駅レンタカー  
「奥津軽いまべつ営業所」**  
奥津軽いまべつ駅に隣接する「道の駅いまべつ 半島ぶらざアスカル」内にある観光案内所に駅レンタカー「奥津軽いまべつ営業所」がオープン。※3月25日営業開始  
問合せ ☎0174-31-5020(駅レンタカー専用電話) / 9:00～19:00、通年営業(ただし1月1日休)

**MEMO**  
●観光の問合せ/  
今別町企画課 ☎0174-35-3012  
外ヶ浜町産業観光課 ☎0174-31-1228



## イカの旨みをぎゅっと閉じ込めた いかハンバーグ定食

ペンションだいはの名物料理なら、いかハンバーグ定食800円がイチオシ。イカと野菜のバランスや焼き方、タレにまで研究を重ねたハンバーグ。パンに挟んだ「いかバーガー」300円の組み合わせもぜひ試してほしい。

ペンションだいは ☎0174-25-2138 / レストラン10:00～19:00、無休 / 青森県東津軽郡外ヶ浜町平館太郎右工門沢1-1 / JR津軽線蟹田駅からバス30分の道の駅たいらで下車、徒歩1分



## きらきりと 春の到来を告げる小魚 シロウオ

旬を迎える4月下旬から5月いっぱい頃まで、外ヶ浜町の蟹田川河口付近で行なわれる「シロウオ」漁。この時期限定で地元の食堂などでいただけるシロウオの踊り食いやかき揚げは、毎年楽しみに待つ人がいる津軽の春の味だ。



## 山と海の豊かな食材を 集めました あづべ汁

ワラビやタケノコ、フキなど地元で採れた山菜や野菜を、昆布だしで煮込んだ「あづべ汁」。「あづべ」は「集める」が訛ったものだそうで、地元の食材を集めた郷土料理だ。

## 蟹田ならではの味に、ようこそ! 蟹田駅前市場 ウェル蟹

産直には地元の朝穫れ野菜や水揚げされたばかりの新鮮な魚介が並び、生け簀から活きのいいホタテを選びその場で食べられる。食堂ではシャモロックラーメン850円(半ライス付き、写真右下)や、旬の魚などを使った日替わり定食をぜひ。

☎0174-31-1112 / 7:30～18:00(食堂10:00～15:30)、無休 / 青森県東津軽郡外ヶ浜町字上蟹田34-1 / JR津軽線蟹田駅から徒歩1分



## 3月16日本格販売開始! 津軽半島浜小屋仕込み

3月16日に本格販売を開始する、水産物の土産品シリーズ。陸奥湾、津軽海峡、日本海と三方を海に囲まれた津軽半島は、豊富な海の幸が魅力のエリア。この津軽半島の新鮮な海産物を使って、昔ながらの手仕事で技と味わいを磨いてきた、津軽半島ならではの土産品は美味揃い。おすすめは、姫帆立塩焼650円、帆立バター煎餅500円、天然とろろ昆布600円など。津軽半島の知られざる美味が味わえる。問合せは青森県東青地域県民局 ☎017-734-9412へ。

販売箇所 ●蟹田駅前市場 ウェル蟹、龍飛崎灯台前の土産店「あっちゃの店」ほか、津軽地方の土産店を中心に展開予定

自転車を返したら、JR津軽線に乗って蟹田へ。蟹田駅前市場「ウェル蟹」ではシャモロックラーメンが待っている。青森シャモロックは有名地鶏に並び評価される青森の地鶏で、締まった身と高い旨み成分が特徴だ。シャモロックの鶏ガラを青森の焼き干しと三厩産昆布だしで煮込んだスープに、弱火でじっくり煮込んだシャモロックの身が入ったラーメンは、あっさりながら地鶏の旨みが味わいにくる。

蟹田の春の風物詩といえば、トゲクリガニとシロウオ。どちらも旬となる短い期間だけ漁獲される、北国の遅い春限定の味覚だ。トゲクリガニは毛ガニの仲間ながら、身はより甘く繊細でカニ味噌は濃厚な味わいと評され、メスの内子(卵)も人気。シロウオは透き通って輝く小さな魚体の美しさを、まずは目で味わいたい。臭みがなく少し苦みが残る淡泊な味は、春のイメージにぴったり。この時期(4月下旬～5月中旬)開催の「蟹としろうお祭り」でどちらにも出合える。

旅の最後は、ペンションだいはのいかハンバーグ。焼いたイカと自家製タレの香りが食欲をそそり、絶妙に刻まれたゲソの食感に続いて香ばしい風味が口広がるから、ぐいっと一杯やりたい! もう満腹満足だから、今晚はここに泊まっていこうかな。