

クロスカントリースキー体験会 in 野辺地町

野辺地町では、明治時代に町の豪商がスキー道具を自ら取り寄せて町内で滑ったことから、「スキー発祥の地」と伝わっています。また江戸時代に北前船により上方から伝わり、豪商の家々で朝に好んで食された「茶がゆ」は、郷土料理として伝承されています。

そんな歴史のある当地にて、クロスカントリースキー（歩くスキー）と名物・茶がゆをはじめとした郷土料理を体験してみませんか！？

今だけ、ここだけの冬の体験会です！

**初心者大歓迎！
スキー道具レンタル可！
郷土料理の昼食付き！**

開催日：令和7年1月26日（日）9:20～13:30

参加費：無料

募集定員：16名以内

集合場所：あったかハウス『まかどの森』（上北郡野辺地町字地続山国有林地内）

裏面MAP参照。集合場所までの交通費は各自でご負担ください。また、あったかハウス『まかどの森』から旧松浦食堂までは、参加者各自でご移動願います。

体験内容：9:20

集合・概要説明

9:30～12:00

クロスカントリースキー体験

講師：添ノ澤 直人 氏

野辺地スキークラブ（全日本スキー連盟クロスカントリースキー 1級指導員）

12:00～12:30

旧松浦食堂(JR野辺地駅前)へ移動

12:30～

名物「茶がゆ」ほか郷土料理の昼食

13:30

アンケート記入後、解散

注意事項等：裏面参照

申込方法：右のQRコードまたはURLからお申込みください。

<https://forms.office.com/r/dYTrtZDqFk>



※この体験会は、青森県上北地域県民局地域連携部「上北の自然・温泉・食を活かした観光コンテンツ開発事業」の一環で、青森県からあおもり創生パートナーズ株式会社への業務委託により実施します。



**集会所のあったかハウス
『まかどの森』はこちらです！
(野辺地駅から車で10分)**



**昼食場所の旧松浦食堂は
こちらです！
(野辺地駅すぐそば)**



以下の注意事項をご確認のうえ、申込期限【令和7年1月13日(月)】までに、表面のQRコードまたはURLからお申込みください。申込者多数の場合は、家族構成、年齢構成等を考慮したうえで選考することとしておりますので、予めご了承ください。

<注意事項>

・会場にはスキー板・ストック・ブーツを用意していますが、ウエア(ウィンドブレーカー等薄手のものを推奨)・グローブ・ニット帽(頭の保護)・サングラス又はゴーグル(目の保護)・汗拭きタオルや着替用衣類・水分補給用の飲み物等は各自ご持参ください。なお、クロスカントリースキーの道具をお持ちの方はご持参いたしても構いません。

・食物アレルギーがある方は、「おしながき」をご確認の上、必ず事前にお知らせ下さい。

・当日はアンケートの記入・写真(動画)の撮影にご協力いただきます(当日、個人情報の提供及び写真(動画)撮影に関する許諾書にご署名をいただきますので予めご了承ください。

なお、取得した個人情報は、本体験会のみで使用します。

・お申し込み後の人数変更・取消の場合は必ず事務局あてにご連絡ください。

<選考結果>

・選考結果については、遅くとも令和7年1月17日(金)までにご連絡いたします。

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------|
| <p>一、お新香</p> <p>野辺地町商工会女性部資料より</p> | <p>一、寄せ豆腐</p> <p>寄せ豆腐・しいたけ</p> | <p>一、煮和え(にえっこ)</p> <p>大根・人参・木綿豆腐・わらび</p> | <p>一、菊のくるみ和え(せらっこ)</p> <p>黄菊・人参・キャベツ・胡桃・ピーナツ</p> | <p>一、けいらん</p> <p>白玉粉・こし餡・胡桃・椎茸</p> | <p>一、豆腐の磯べ揚げ(精進うなぎ)</p> <p>木綿豆腐・海苔</p> | <p>一、帆立のお刺身</p> <p>薬味・ごま塩</p> | <p>一、茶がゆ</p> <p>カワラケツメイ茶(草茶)・お米</p> | <p>おしながき</p> |
|------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------|

事務局: あおもり創生パートナーズ株式会社 地域デザイン部 / 担当:小泉、鈴木
TEL: 017-774-1390
Mail: toshio-koizumi@acp-procrea.jp