



무쓰시

MUTSU

시모키타반도 거점도시에서 즐기는 모험! 야경, 계곡, 바다... 환상적인 풍경이 가득♥
해상자위대 오미나토 기지를 보면 현지 맛집의 음식도 꼭 먹어보고 싶다♪

#FAVORITE
* Photo Spot



무쓰시의 PR 영상도 체크!



오쿠야겐 온천 깃파노유



#깃파 전설의 온천 오쿠야겐 온천 C-3

개장한지 400년이 넘는 야겐온천에서 상류로 더 올라가면 있는 에메랄드빛의 숨은 온천 명소. 깃파가 지카쿠 대사를 구해줬다는 전설이 남아있다.

- ◆문의 : 오쿠야겐 슈케이 공원 레스트 하우스 0175-34-2008
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 50분/버스정류장 '무쓰'에서 시모키타 교통 버스 사이행을 타고 약 35분, 오하타역 (버스역)에서 예약제 디멘드 택시로 갈아타고 약 30분



Be healed!

#류진(용신)· 아마부시(수도승) 전설의 땅 가와우치가와 계곡 산책로 B-4

수량이 풍부한 가와우치가와 계곡을 따라 조성된 산책로. 용신의 집이라거나 수도승 수행의 장소라는 전설이 남아 있는 오타키 폭포 등 볼거리가 곳곳에 있다.

- ◆문의 : 시모키타 관광안내소 0175-34-9095
- ◆교통 : JR 오미나토역에서 차로 약 40분

#박력있는 함정 견학 해상자위대 오미나토 기지 C-4

쓰가루 해협, 소야 해협을 포함한 아오모리현 이북 주변 해역의 방위 경비를 담당하고 있다. 4월~11월의 토·일·공휴일은 휴위함 등을 일반 공개하고 있다. ※기상악화, 훈련 등으로 중지될 수 있음.

- ◆문의 : 해상자위대 오미나토 지방총감부 총무과 홍보계 0175-24-1111 (내선 2304)
- ◆교통 : JR 오미나토역에서 차로 약 10분/JR 오미나토역에서 JR바스·시모키타선을 타고 약 10분, '해상자위대 앞' 하차 후 도보 약 2분



들러볼 만한 곳

기념품이 라면 이곳에서

spot 01 무쓰 가사마이칸·마사카리 플라자 D-3



'가사마이'는 시모키타 방언으로 '어서오세요'라는 의미이다. 무쓰 가사마이칸은 관광정보 발신을 위한 종합시설이다. 건너편에는 마사카리플라자라는 관광물산관이 있다. 정보 수집이나 잠시 휴식하기에 편리한 곳.

- ◆문의 : 무쓰 가사마이칸 0175-33-8191
- ◆주소 : 마사카리 플라자 매점 0175-22-9161
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 10분/JR 시모키타역에서 시모키타 교통버스 오소레전 행을 타고 약 10분, '마사카리 플라자 앞' 하차 후 바로

spot 02 시모키타 명산 센터 호쿠사이 시장 D-4



시모키타가 자랑하는 무쓰산의 가리비나 오마 참치, 건어를 등 신선도와 상품 구성이 뛰어난 대규모 시설. 식당에서는 신선한 해산물을 즐길 수 있다.

- ◆문의 : 0175-22-3231
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 10분/버스 정류장 '무쓰'에서 시모키타 교통버스, 노헤지 행을 타고 약 10분, '오마가리'에서 하차 후 도보 약 5분



#반짝반짝 #호랑나비 가마후세야마 전망대 C-4

시모키타 반도의 최고봉, 해발 약 878m·가마후세야마 산 정상 부근의 전망대. 우소리야마 호수를 비롯해 무쓰만과 핫코다의 산들, 홋카이도까지 360도 넓은 파노라마로 전망할 수 있다.

- ◆개관시간 : 8:30~21:30 ※5월 하순~11월 초순 개방 (적설 상황에 따라 변경)
- ◆문의 : 무쓰시 관광 시티 프로모션과 0175-22-1111 ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 40분



Refreshing!

#나무들에 둘러싸여 삼림욕 야겐 계류 C-3

너도밤나무와 노송나무, 폭포와 바위가 빛내는 경관이 인상적. 특히 신록과 단풍의 계절을 추천.

- ◆문의 : 시모키타 관광안내소 0175-34-9095
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 50분/버스정류장 '무쓰'에서 시모키타 교통 버스·사이행을 타고 약 35분, 오하타역 (버스역)에서 예약제 디멘드 택시로 갈아타고 약 25분

#오미나토를 한눈에! 해망관 C-4

해발 약 55m에서 오미나토의 거리 풍경과 아시자카만, 해상자위대 함정을 한눈에 볼 수 있는 전망대. 인접한 '안도칸'에서는 해군과 해상자위대 상품도 판매.

- ◆개관시간 : 10:00~20:00
- ◆문의 : 안도칸 0175-29-3101
- ◆교통 : JR 오미나토역에서 차로 약 10분 JR 오미나토역에서 JR 버스, 시모키타선을 타고 10분, '해상자위대 앞' 하차 후 도보 5분

현지 명물 음식

해상자위대, 항공자위대에 뿌리를 두고 있는 현지 명물 음식을 시내 음식점에서 맛보며 기분은 자위대로!

#오미나토 해군 고로케

오미나토의 구 해군부대에서 탄생한 고로케를 재현! 소기름으로 바삭하게 튀겨서 맛있다.

#오미나토 Sora카라!

시모키타의 식재료를 고집한 닭 튀김. 항공자위대 제42 경계대에서 먹는 인기 메뉴.



YUMMY

#오미나토 해군자위대 카레

긴 항해가 계속되면 요일 감각이 없어지기 때문에 해상자위대에서는 금요일을 카레의 날로 정하고 있다. 부대마다 독자적인 레시피가 있고 점포마다 제공하는 부대가 다르다.

뒷면 "시모키타 지오파크 Photo Spot "아타고야마 공원"도 체크!



히가시도리무라

HIGASHIDOORI

지오파크 포토 스팟이 곳곳에 있는 웅장한 자연에 둘러싸여 산책♪
사랑스러운 칸다치메 말과 현지 음식으로 힐링♥

#FAVORITE
* Photo Spot



히가시도리무라의 PR 영상을 체크!



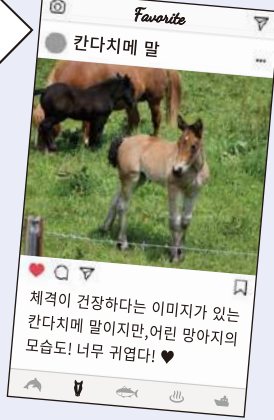
Amazing!

#전국에 단 16곳, 오를 수 있는 등대 시리아자키 곶과 칸다치메 말 E-2

쓰가루 해협과 태평양이 내려다보이는 시리아자키 곶. 등대 전망대에서 360도 조망을 즐길 수 있으며 주변 방목지는 칸다치메 말이 방목되고 있다.

※12월~3월은 월동 방목지 '아타카'로 이동

- ◆문의 : 히가시도리무라 상공 관광과 0175-27-2111
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 45분



체격이 건강하다는 이미지가 있는 칸다치메 말이지만, 어린 말아이의 모습도! 너무 귀엽다!♥



Delicious!

#히가시도리 소바 D-4

서늘한 기후에서 재배한 히가시도리산 메밀가루는 풍미가 풍부하다. 가루를 맷돌로 갈아서 결착제를 쓰지 않고 수타로 만든 주와리소바(100% 메밀소바)는 특별한 맛.

가자마우라무라

KAZAMAURA

무로마치 시대부터 이어져 왔다는 바닷가 온천에 몸을 담그고,
밤에는 고기잡이 불빛에 마음을 빼앗긴다♥
비밀상을 즐기며 신선한 현지 음식 상매경♪

Fantastic!



#해협에 나타나는 환상적인 풍경 고기잡이 불빛 C-2

여름부터 가을의 풍물시. 오징어잡이 어선의 불빛이 쓰가루해협에 쓰가루 해협에 줄지어 서서 푸른빛의 불빛이 바다를 비춘다. 환상적인 광경을 감상한 후에는 갯 집은 활오징어를 회로 먹어보자.

들러볼 만한 곳

반야메시

제철 해산물 정식과 달걀이 다양하고 해산물 요리도 적당한 가격이다.

- ◆문의 : 0175-35-2865
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 1시간 5분/버스정류장 '무쓰'에서 시모키타 교통 버스, 사이행을 타고 약 1시간 20분, '반야메시' 하차 후 바로

시모후로 온천 카이코노유



#혼슈 최북단의 온천 마을 시모후로 온천마을 C-2

무로마치 시대에도 기록된 전통 있는 온천. 문호 이노우에 야스시와 미즈카미 쓰토무에게도 각별히 사랑받았다.

- ◆문의 : 가자마우라무라 산업건설과 0175-35-2111
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 50분/버스정류장 '무쓰'에서 시모키타 교통 버스, 사이행을 타고 약 55분, '시모후로' 하차 후 바로.



Relax♪

가자마우라무라의 PR 영상을 체크!



#마을 유일의 산지 직거래 시설 산지 직판장 '후노리짱' B-2

슈퍼 등에서는 좀처럼 볼 수 없는, 가자마우라무라산 해조류를 메인으로 판매. ※4월 중순~11월 초순 토, 일만 영업

- ◆문의 : 080-8222-1211
- ◆교통 : JR 시모키타역에서 차로 약 1시간/버스정류장 '무쓰'에서 시모키타 교통 버스, 사이행을 타고 약 1시간 10분, '사와노쿠로' 하차 후 도보 5분

#청각채 (Funori)

엄동설한이 키운 마을 특산물인 청각채는 첫갈과 함께 안주로 먹거나 튀김, 된장국 등으로도 먹을 수 있다. 2월 초~3월 하순의 체험 투어도 추천.



현각채 양식은 가자마우라가 자랑지라는데!?



#가자마우라 아귀

전국에서 보기 드문 전통 어업인 '미개 없는 낚시'와 '고정식 자랑어업'으로 대부분 살아있는 채로 어획된다.