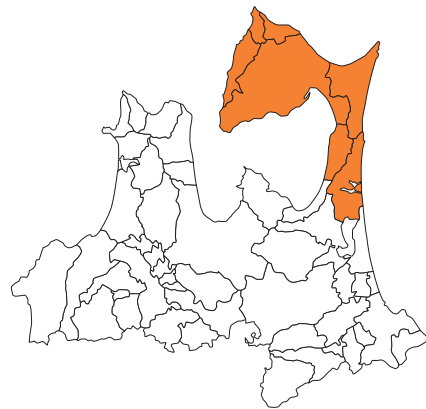


ようこそ！ 本州最北端の地、 下北地域へ！



青森県の下北地域は、旧・下北郡域にあたるむつ市と下北郡（佐井村・大間町・風間浦村・東通村）、さらに上北郡にあたる横浜町と六ヶ所村を加えた市町村を指します。雄大な自然と水産資源に恵まれた海に囲まれており、漁業は地域に欠かせない産業のひとつです。太平洋・陸奥湾・津軽海峡といった全く異なる海を相手に、それぞれの地域で漁師たちが独自の文化や風習を築き上げてきました。

下北地域の生活

下北地域の地理

下北地域は、青森県の最北部に位置し、四方を海に囲まれ、海に突き出た特徴的な地形から「まさかり半島」と呼ばれています。急峻な山地が海岸まで迫り、平野部の少ない地形であり、土地のほとんどが森林です。地域内でも場所により気候が異なっており、陸奥湾に面している西通り（むつ市川内町、むつ市脇野沢）では、夏は暑く、冬は雪が多い、津軽海峡に面している北通り（むつ市大畑町、大間町、風間浦村、佐井村）では、冬に海峡から吹き付ける風が強く、降雪量及び積雪量は少ない、津軽海峡と太平洋に面している東通り（東通村）では、夏は北東から吹く偏東風の影響で涼しく、山間部では降雪量及び積雪量が多いが、沿岸部では少ない、といった特徴があります。本州最北端の地域であり、ニホンザル、ツキノワグマ、ニホンカモシカなどの北限の生息地となっています。

人口動態

2015年の国勢調査によれば、下北地域の人口は89,522人（県全体の約7%）、一般世帯数は37,289世帯（同約7%）です。年齢構成は15歳未満が約11.8%、15～64歳が約58.3%、65歳以上が約29.9%となっており、着実に人口減少と少子高齢化が進んでいます。

就業構造

下北地域において、漁業は非常に重要な産業です。全就業者数に占める第一次産業（農林水産業）の就業者数の割合は約12%、さらに大間町・佐井村・東通村などでは漁業者だけで全体の20%前後を占めています。

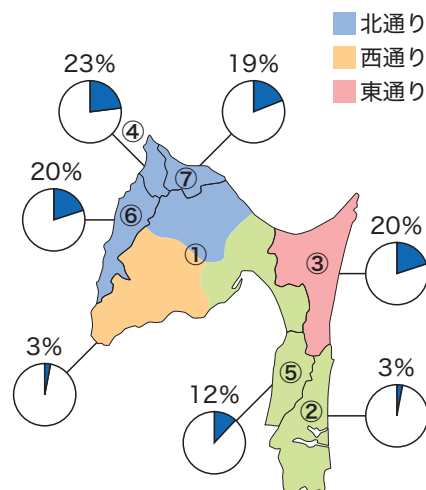
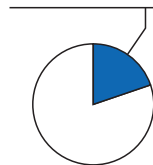
各自治体の人口および就業構造

●人口

①むつ市	58,493人
②六ヶ所村	10,536人
③東通村	6,607人
④大間町	5,227人
⑤横浜町	4,535人
⑥佐井村	2,148人
⑦風間浦村	1,976人

●就業構造

全就業者数に占める
漁業者数の割合 (%)



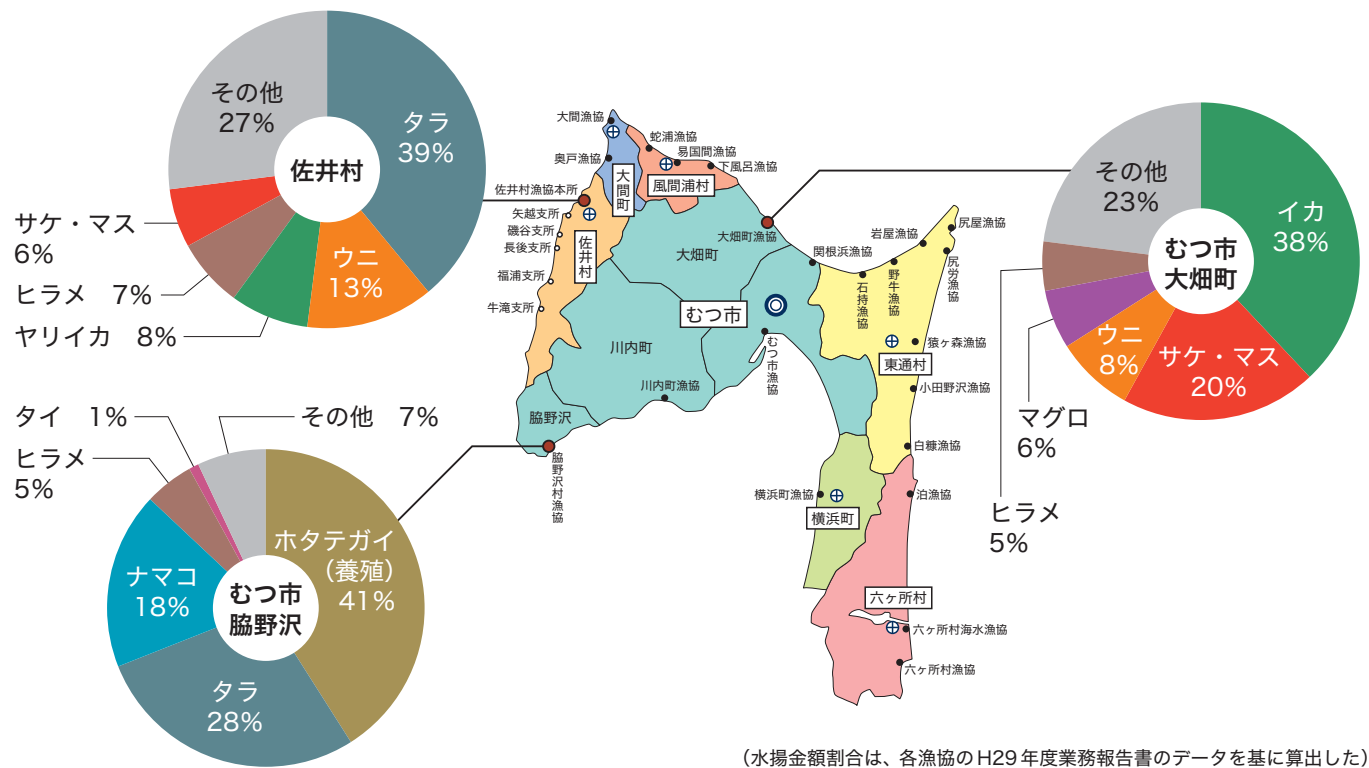
（総務省統計局「平成27年国勢調査」）

下北地域の漁業

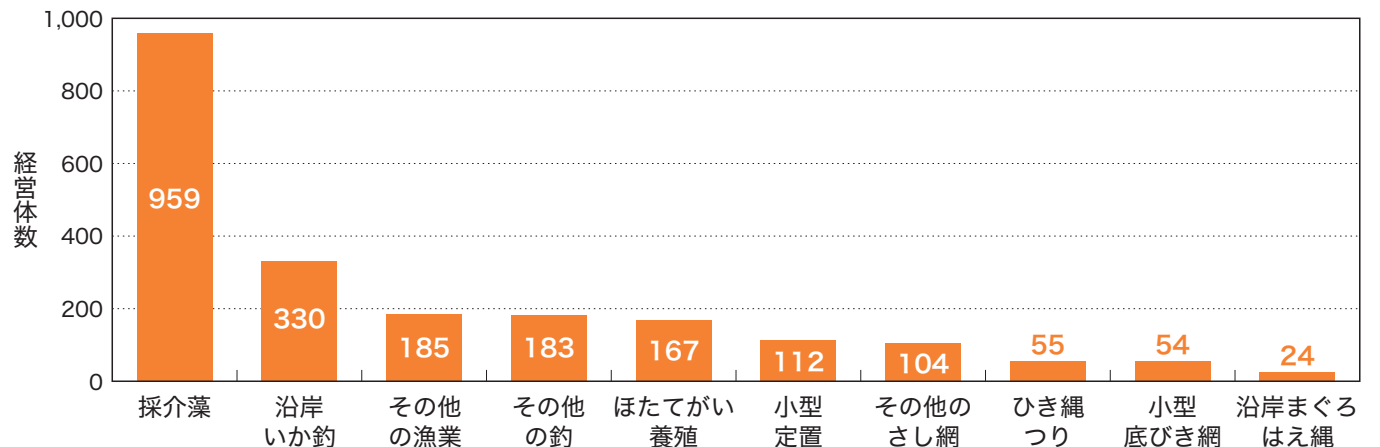
下北地域の漁場と魚

下北地域の漁業は、場所によって異なる特徴を持っています。例えば、陸奥湾に面している西通りでは、底質は砂泥で、陸地に囲まれていることから時化が少なく、ホタテガイ^{ようしよく}養殖やマナマコ^{まなまこ}漁業、タラ^{たら}底建網^{そこたてあみ}漁業が盛んに行われています。津軽海峡に面している北通りでは、底質は岩礁で、日本海から北上した対馬暖流^{たいしつ がんしゅう}が津軽海峡に流れ込むことから、それに伴ってやってくるクロマグロやスルメイカを狙った釣り漁業や、小型定置漁業^{こがたていち}、採介藻漁業^{さいかいそう}などが盛んです。津軽海峡と太平洋に面している東通りでは、底質は岩礁と砂浜で、太平洋の沖合で対馬暖流^{たいしつ}と千島海流^{ちしま}（寒流）がまじりあい大量のプランクトンが発生することから、多くの魚が集まってきて豊かな漁場が作られ、釣り漁業などの漁船漁業が盛んです。

魚種別水揚金額割合



主とする漁業種類別経営体数



(農林水産省「2013年漁業センサス」から引用)

これぞ下北地域！

まさかり半島が誇るダイナミックな大自然の観光地！



おそれざん 恐山

—下北地域屈指のミステリアスな異空間—

名前からして、ただの山ではないのでしょうか・・・
そう、恐山は日本三大霊山のひとつ。
この世とは思えないような幻想的な地形と景色。
ここは地獄か、はたまた極楽か・・・



ほとけがうら 仏ヶ浦

—長い歴史が生んだ秘密のパワースポット—

どうしてこんなところに巨大な岩が・・・
誰もが不思議に思うはずでしょう。
断崖絶壁のこの景勝地には、
昔は地元民しか近づくことができなかったとか。
今では歩道も整備され、遊覧船で観光することもできます。
写真映えがたまらない！



かんだちめ 寒立馬

—下北地域で最もマッチョな哺乳類?!—

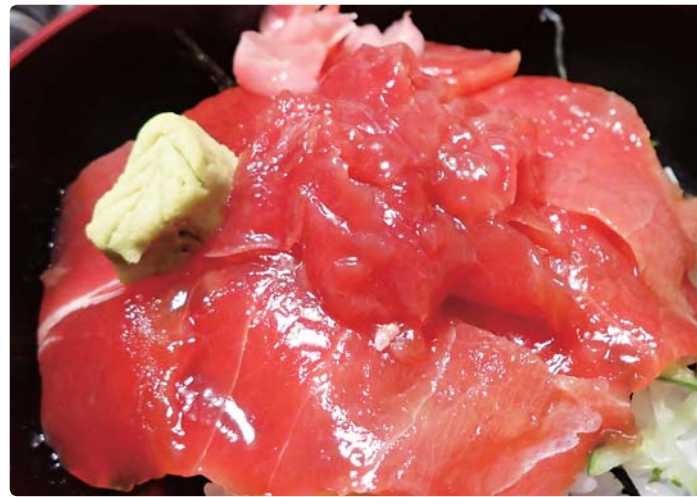
青森県の天然記念物にも指定されている寒立馬は、
東通村尻屋崎で放牧されている農用馬です。
寒気と粗食に耐えるためにたっぷりと筋肉をつけた姿は、
近くで見るとあまりの力強さに圧倒されずにはられません。
身体を鍛えてる漁師さんは
一度彼らを見に行くとモチベーションがあがるかも?!

下北地域のグルメ



かいきょう 海峡サーモン

大畑町の北彩漁業生産組合が、ブランド化を推進し養殖から加工、販売まで行っている養殖サーモン。手間と時間を惜しまず限りなく自然に近い状態を追求し、広い海の中でのびのびと泳ぎ回りながら育った「海峡サーモン」は、身の厚さと締まりが格別です。養殖でありながら旬（5～7月）があるのも、ここならではの。この時期に活け締めした「海峡サーモン」の生食は極上の一品です。



クロマグロ

別名「本マグロ」あるいは「黒いダイヤモンド」とも呼ばれる、マグロの中でも特に価値の高い最高級食材、クロマグロ。クロマグロといえば大間の代名詞とも言えますが、実は下北地域各地でクロマグロが漁獲されています。夏場はあっさりした淡泊な味わい、冬場は甘味のある質の良い脂乗りが特徴で、漁師の丁寧な船上処理により、青森県のクロマグロは極上品として全国にその名を馳せています。



ぬいどう食堂のウニ丼

下北地域の観光名所「仏ヶ浦」のふもと、佐井村福浦地区にあるぬいどう食堂の名物と言えばウニ丼！驚きのボリュームと安さが魅力で、噂は瞬く間に全国各地へ。下北のウニは繊細な味わいで、国内でも絶品と言われています。どこからやってきたのか、ウニのシーズンとなる夏の福浦地区は、いつも旅行者でにぎわっています。



下北ワイン

本州最北端のワイナリーが努力を重ねて醸造に成功。2014年にはジャパンワインチャレンジで金賞を受賞するなど、実績のあるワインです。りんごの香りにメイプルシロップのような甘味の果実味と酸味のバランスがとれたやや甘口の味わい。魚には辛口の酒と思いがちですが、あえて甘口のワインを合わせることで、魚の甘味とまるやかさがさらに際立つんだとか。



日本酒「祈水」

下北半島唯一の醸造場である関乃井酒造が、神への祈りの心と自然や人に感謝をする想いを込めて醸した日本酒。東通産の米「駒の舞」と、1億5千年前のジュラ紀湧水を使用し、清らかに味わい深く、上品な味わいに仕上げられています。冷や、または常温でも、魚料理との相性は抜群。