

005

JUL
2015

とわだじかん

TOWADA TIMES

+∞
ArtsTowada

とわだじかんは「美術館を見学後、十和田を旅する」ための情報紙です。

十和田市馬事公苑
(駒っこランド)の
施設情報は中面へ!牛嶋 均 "U.ma (ユーエムエー)"
2013年 開館5周年記念展 vol.1 flowers関連イベント「フラワー・ホースプロジェクト」十和田市馬事公苑(駒っこランド)にある「U.ma」をフラワー・ホースに変身させるプロジェクトをおこないました。※現在は終了。

「素敵な景色だ」「おいしいね!」「楽しいなあ」。旅先で出会うたくさんのヒト・モノ・デキゴト。
ここでしか味わえない体験があなたを待っています。遊び心をお供に気ままに十和田を旅をしてみませんか?

01

TRIP

カラダとココロで楽しむ、
十和田のおすすめ体験

02

FOOD

ここ・これ ごはん

03

MAP

まちなかMAP

04

MACHI × NETA

まちを取材「まちなか部」

05

INFORMATION/
INTERVIEW常設展示作家シリーズ⑤
「橋 昇」

カラダとココロで楽しむ、十和田のおすすめ体験

十和田市には「アート」「自然」「伝統工芸」「バラ焼き」「馬」など、たくさんの魅力があります。
ここでは、十和田の魅力を実際に体感・体験できるスポットをご紹介します。

マップはp4-5を参照

A

十和田市馬事公苑 (駒っこランド)



馬の文化資料が展示されている「称徳館」、すべり台とジャングルジムが一緒になったモニュメント遊具「U.m.a」、大自然の中を滑り降りる「ローラーすべり台」や大・小のコンビネーション遊具がいっぱい。『駒っこ牧場』では体験乗馬、馬車（積雪時は馬そり）、ポニーとお散歩、にんじんあげなどができます。

料金 称徳館 [一般] 300円(団体240円) [高校・大学生] 100円 (団体82円) [中学生以下] 無料 ※団体は20名以上。馬事公苑の入園は無料です。その他、詳細は施設へお問い合わせ下さい。

時間 称徳館 9:00-16:30 (最終入館16:00) 駒っこ牧場 10:00-15:00 馬事公苑 8:30-18:00 (4月1日から10月31日) 8:30-17:00 (11月1日から3月31日) **休** 月曜日(月曜日が祝日の場合はその翌日)・年末年始 **TEL** 0176-26-2100 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字深持字梅山1-1 **WEB** <http://komakkoland.jp/>

C

奥入瀬モスボール工房



苔を丸めてつくるモスボール(こけ玉)の展示・販売・制作体験をおこなっています。「こけ玉」を奥入瀬渓流に点在している苔むした岩に見立てて「小さな奥入瀬」をつくってみませんか？

料金 こけ玉作り体験 [大人] 2,000円 [子ども] 1,500円 ※こけ玉に使用する素材は園芸業者から仕入れた物のみを使用しております。

時間 9:00-16:30 **休** 火曜日 **TEL** 0176-74-1233 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字奥瀬字栃久保183 奥入瀬渓流館内 **WEB** 「奥入瀬モスボール工房のblog」<http://ameblo.jp/mossboll-o/>

奥入瀬ランプ工房



ひょうたんランプの展示・販売・制作体験をおこなっています。奥入瀬の自然美(苔・シダ・野花)をデザイン化し、自家製ひょうたんに穴をあけて優しい灯りをともします。(写真は「タマゴケの胞子体」を題材に制作した作品です。)

料金 ひょうたんランプ体験 [1名様] 5,000円 ※LED台座付き ※事前予約制 **時間** 9:00-16:30 **休** 火曜日 **TEL** 0176-74-1233 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字奥瀬字栃久保183 奥入瀬渓流館内

F

十和田乗馬倶楽部



体験乗馬コースは初めての方でも安心。自然散策ホーストレッキングでは、馬と一緒に自然の中へ遠足へでかけ、自然の中での森林セラピー＆バードウォッチングを楽しめます。冬には雪原外乗コースで雪中トレッキングもできます。

料金 初回限定ホップステップライディング [1名様] 3,600円 (45分) 引き乗馬体験 [1名様] 1,540円 (10分) 乗馬遠足 [1名様] 9,260円 (45分) から。その他、詳細は施設へお問い合わせください。

時間 9:00-17:00 **休** 火曜日 **TEL** 0176-26-2945 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字三本木字佐井幅115-2 **備考** 各コース要予約

B

ネイチャー エクスペリエンス グリーンハウス



十和田湖でカヌーツアー、奥入瀬渓流や鳶の森では散策ツアーを体験できます。ガイドが鳥の声を通訳し、小さなものたちの暮らしをわかりやすく解説してくれます。冬の時期にはスノーシュー等を使用し、銀世界の奥入瀬渓流・鳶の森を満喫できます。

早期カヌー **料金** [1名様] 8,000円 [2名様以上] 7,000円/人 小人(中学生以下)半額 ※年齢4歳から **期間** 4月下旬から11月上旬 **時間** 5:00-7:00 **十和田湖カヌー** **料金** [1名様] 7,000円 [2名様以上] 6,000円/人 小人(中学生以下)半額 ※年齢4歳から **期間** 4月下旬から11月上旬 **時間** 午前枠: 9:00-11:30 / 午後枠: 13:30-16:00 **奥入瀬湧水館** **時間** 9:00-16:30 **休** 年中無休 **TEL** 0176-70-5977 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字奥瀬字栃久保182番地 奥入瀬湧水館2階 **料金** 前日正午まで要予約

D

十和田観光電鉄株式会社 ／十和田湖遊覧船



phot by 小山西 邦哉

青く美しい十和田湖は周りを山々に囲まれた、日本で唯一の二重カルデラ湖です。約50分かけてのんびりと進む船上からは、新緑や紅葉など四季折々の美しさや、太古の力を感じる荒々しい岩壁など、船上からしか見ることができない十和田湖の魅力が体感できます。

料金 一般運賃 [大人] 1,400円 (団体1,200円) [小人] 700円 (団体600円) ※学生団体900円 ※団体は11名以上。グリーン室は別途料金。大人(中学生以上) 小人(小学生) **時間** 所用時間約50分 発着時間など詳細は施設へお問い合わせください。 **休** 運行期間の設定あり **TEL** 0176-75-2201 **駐車場** なし **住所** 青森県十和田市奥瀬十和田湖畔休屋486 **WEB** <http://www.toutetsu.co.jp/ship/price.html>

E

りそうきょう 手づくり村 鯉ヶ郷



火おこし体験や手づくりのビザ釜で焼くビザづくり、舟にのってのジュンサイ取りやブルーベリー摘みもできる体験型の観光農園です。花菖蒲園を中心に芍薬、ルピナスなど四季の花々に出会えます。「手打ち水車そば」など地元や園内食材を使用したランチもあります。

料金 時期などにより異なるが、入園料100～550円、各種体験メニューは別途料金がかかります。**時間** 9:00-17:00 **休** 2015年4月26日から7月31日(定休日なし) 8月1日から10月31日(見学、お食事 要予約) 11月から4月下旬(冬季間休園) **TEL** 0176-27-2516 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字深持字鳥ヶ森2-10 **備考** 体験メニューは4、5日前までに要予約。

G

匠工房「南部裂織の里」



十和田の伝統工芸品「南部裂織」の制作を体験することができます。約1時間の体験で幅20cm、長さ25cmのテーブルセンターを織りあげます。糸や古布に思いを馳せながら、世界に一つだけの自分の裂織を織ってみませんか。

料金 体験コース(テーブルセンター) [1名様] 1600円 他各種あり **時間** 10:00-16:00 **休** 月曜日(月曜日が祝日の場合はその翌日) **TEL** 0176-20-8700 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字伝法寺字平窪37番21号 道の駅とわだびあ内 **料金** 当日の体験の受け付けは14時45分まで

ここ・これ ごはん

地元民に親しまれているお店から新しくオープンしたお店までご紹介。
自然の恵みがぎゅっと詰まった十和田の食材たち。この土地ならではの料理を味わってみてください。

マップはp4-5を参照

1

ハビたのかふえ

コミュニティカフェ

MAP P4 B-3 美術館から徒歩10分



十和田の野菜にこだわり、野菜ソムリエと考えたメニューが人気。「十和田産長芋ふわっふわ!ハンバーグ」800円(※ランチセット)は、すりおろした長芋のつなぎによるふんわり食感と角切り長芋のシャキシャキ食感が一緒に楽しめます。女性におすすめ!

時間 11:00-18:00 (L.O.16:00) **休** 日曜・祝日 **TEL** 0176-23-0853 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市稲生町15-24 とわだバルコビル4F **備考** 予約可

3

とうてつ 駅そば

そば・うどん

MAP P4 C-3 美術館から徒歩10分



2012年に廃線となった十和田観光電鉄駅舎にあったそば屋がまちなかに移転。店内は鉄道写真が飾られ、かつての雰囲気が残ります。『駅そば』は地元民にとって故郷の味。おすすめは「スペシャルそば(天ぷら・生卵・山菜)」420円。

時間 7:00-19:00 **休** 無休 **TEL** 0176-23-5152 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市稲生町17-3

5

手作り麺 SOBE-PI

ラーメン

MAP P4 C-3 美術館から車で5分



カフェのようなお洒落なラーメン店です。「こってりチャーシューめん」750円は、柔らかくとろけるチャーシューと食べ応えのある手作り中太麺が特徴。スープはこってりしすぎず飲み干してしまうおいしさ。つけ麺も人気です。

時間 昼11:30-15:00 / 夜17:00-21:00 (L.O.20:30) **休** 火曜日 **TEL** 0176-25-1028 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市穂並町1-30

7

すばげ亭

バスタ

MAP P4 B-4 美術館から車で5分



豊富な種類のソースとトッピングが選べ、季節メニューも随時登場。定番人気の「たらこ・スペシャル」1,200円はキムチや高菜、きのこやイカも加わって大満足。お店オリジナルの甘く香ばしい「ごぼう茶」400円と一緒にどうぞ。

時間 平日昼11:30-15:00 (L.O.14:30) 夜17:00-21:30 (L.O.21:00) / 土曜、祝日 11:30-21:30 (L.O.21:00) 日曜11:30-21:00 (L.O.20:30) **休** お盆、年末年始 **TEL** 0176-22-6362 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市東三番町2-20 **備考** 予約可

9

セッテ・コローレ

バル

MAP P4 B-4 美術館から徒歩10分



2014年8月にオープンした、気軽にワインや他のお酒が楽しめるバル。「小エビのアヒージョ」690円や「真鯛のカルパッチョ」890円などのお酒に合うスペイン、イタリアン、フレンチ料理に合わせ、40種以上あるワインから飲みたいものをお店の方と相談して決めます。

時間 17:00-24:00 (L.O.23:30) **休** 火曜日 (祝前日の場合は営業) **TEL** 0176-22-7788 **駐車場** なし **住所** 青森県十和田市東三番町1-41 ムツミヤビル1階A号

2

カフェ オルタ cafe orta

カフェ

MAP P4 B-3 美術館から徒歩10分



店名の「orta」はイタリア語の野菜畑からとったもの。自家栽培の有機野菜や地元の自然派食材を美味しくいただけます。女性におすすめの「ランチセット」1,200円はデザートやドリンク付き。ゆっくり時間を過ごせるカフェレストランです。

時間 ランチ12:00-16:00 ※ディナー 18:00-22:00 (L.O.21:00) **休** 毎週月曜日、毎月第1・3火曜日 **TEL** 0176-25-0185 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市稲生町15-16 中央ビル1-1 **備考** 4月から10月は平日のランチはお休み

4

Happy TREE

カフェ

MAP P4 B-3 美術館から徒歩10分



2015年6月にリニューアルオープンした、アメリカンスタイルのカフェ。プレーンの「ふわふわパンケーキ」500円に、追加トッピングで香ばしい「キャラメリゼバナナ」100円と「自家製ココナッツナッツアイス」100円の組み合わせはベストマッチ。

時間 11:00-20:00 **休** 木曜日 **TEL** 080-3113-9037 **駐車場** なし **住所** 青森県十和田市稲生町14-44 **備考** ベーグルとコーヒースタンド可能

6

農園カフェ ひびき

カフェ

MAP P4 広域 美術館から車で15分



野菜ソムリエが厳選した十和田産野菜中心のヘルシーな料理がいただけます。一日40食限定「農園が盛りランチ」(ドリンク・サラダ付き) 1,000円は季節の味を盛り込み、カロリーや塩分にも気を使った体に優しいランチです。

時間 4月から11月 11:00-16:00 / 12月から3月 11:00-15:00 **休** 水曜日、年末年始・お盆休み有り **TEL** 0176-27-6626 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市大字相板字高見147-89

8

おによん

中華料理

MAP P5 B-5 美術館から車で5分



ウッドテイストな店内では炒飯や麺類、飲茶などの中華料理がいただけます。お店イチオシのメニューは、麻婆豆腐がとろりとかかる「石焼麻婆豆腐あんかけ炒飯」900円。いつまでも熱々のまま召し上がれます。

時間 火曜日から土曜日17:30-23:30 (L.O.21:30) 日祝祭日17:30-22:00 (L.O.21:30) **休** 月曜日 **TEL** 0176-25-8160 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市東三番町7-16

10

食楽街 三本木1955

居酒屋・バー

MAP P4 B-4 美術館から徒歩10分



レトロな看板が目目をひく屋台村。1955年(昭和30年)の映画文化をモチーフにした飲食街には、ガーリックポークがおいしい「佳作座」、ショットバー「異邦人」、地酒と地元料理が楽しめる「永楽食堂」などのお店が連なっています。

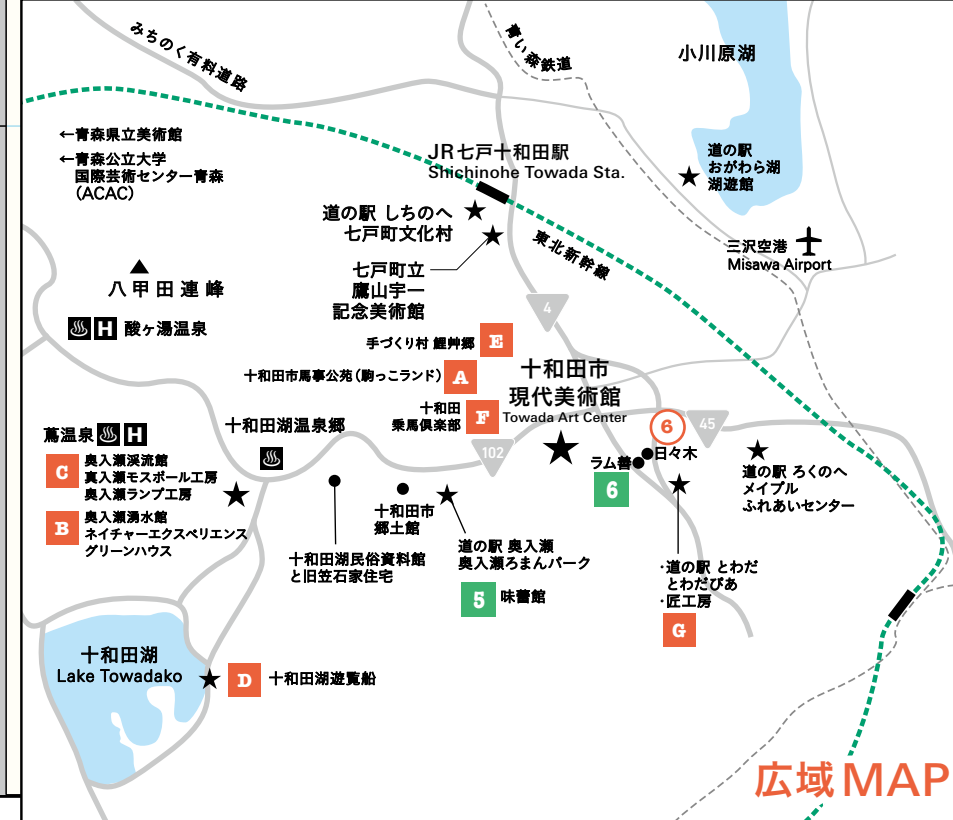
事務局 **TEL** 0176-23-2249 / 080-2035-0190 **【佳作座】** **時間** 17:00-24:00 **TEL** 090-1064-3235 **休** 火曜日 **【異邦人】** **時間** 19:00-24:00 **TEL** 080-6039-0590 **休** 日曜日 **【永楽食堂】** **時間** 17:00-24:00 **TEL** 080-2253-8604 **休** 月曜日 **住所** 十和田市東二番町2-45



十和田市現代美術館周辺 まちなかMAP

とわだへようこそ
おもしろいもの、
おいしいものを探しにまち歩き

美術館や官庁街通りでアートを鑑賞したあとは
中心商店街へ行ってみよう。
には、ちょっとした遊び心が感じられるスポットが。
キーワードをヒントに探してみよう？



おすすめ立ち寄りポイント

A 吉田屋種苗店

様々な種類の野菜や植物の種や苗と栽培グッズなどを取り扱っています。アーティストの作品もあり。

時間 7:30-19:30 (休 不定休)

駐車場 なし TEL 0176-23-2461

住所 青森県十和田市稲生町 14-55

B 櫻田酒店

ワインや輸入食品、ミュージシャン桜田まことグッズを販売。お土産にオリジナルブレンドコーヒーをどうぞ。

時間 9:30-7:00 (月～土・祝) 休 日曜日

駐車場 あり TEL 0176-23-3201

住所 青森県十和田市稲生町 14-42

C 松本茶舗

アート好きな店主が様々なお話を語ってくれます。茶器以外にも素敵な商品がたくさん。アーティストの作品もあり。

時間 9:30-19:00 (休 不定休)

駐車場 なし TEL 0176-23-2138

住所 青森県十和田市稲生町 17-5

D 福田菓子舗

メープルロールや竹炭ロール、米粉のケーキがおすすめ。アーティスト山本修路さんとコラボの酒粕プリンや酒粕ケーキも販売中。

時間 9:00-19:00 (休 不定休) 駐車場 あり

TEL 0176-23-2523

住所 青森県十和田市稲生町 20-35

E たかむら食品料店

地酒や食品などを扱っています。アーティスト山本修路さんとコラボの十和田の日本酒天祈りの販売や箱とラベルの原画の展示もあり。

時間 10:00-19:00 (休 不定休)

駐車場 なし TEL 0176-23-2301

住所 青森県十和田市稲生町 20-33

	バス停留所 bus stop		駐車場 parking lot		食事処 restaurant		カフェ cafe		店 store		銀行 bank
	トイレ toilet		オススメポイント recommended points		ホテル hotel		温泉 hot spring		居酒屋・バー bar		病院・薬局 hospital, drugstore

bus stop

A

八戸駅行き（JR）
七戸十和田駅行き、まかど温泉行き（十鉄）
To Hachinohe Sta. To Shichinohe towada Sta.

B

十和田湖奥入瀬溪流行き（JR）
焼山行き（十鉄）
To Lake Towadako. Oirase Stream,To Yakeyama

C D

七戸十和田駅行き、三沢駅、青森駅行き（十鉄）
To Shichinohe towada Sta. To Misawa Sta. To Aomori Sta.

E F

八戸駅行き（十鉄）
To Hachinohe Sta.

taxi

1

十和田タクシー
Towada taxi

2

三本木タクシー
Sanbongi taxi

3

八甲タクシー
Hakko taxi

青森タクシー
Aomori taxi

0176 (24) 2021

まちを取材「まちなた部」

美術館コンシェルジュが取材して見つけた、十和田のまちのホットなスポットやお店、人物など、まちなかの知られざる物語をご紹介します。

まちなた部の
活動の紹介はblogにて
ご覧いただけます



001 安斉研究所「ウマジン」

自分たちも楽しみながら、みんなと一緒に楽しむ



みんなでジャンプ！



まちなかにウマジン出現



安斉研究所コアメンバーの安斉将さん(左)と鮎沢達彦さん(右)

2014年のグッドデザイン賞を受賞したコミュニケーションツール「ウマジン」はダンボールでつくられた馬の被り物。安斉研究所のみなさんは、十和田青年会議所とともに子どもたちと一緒にウマジンをつくるワークショップや十和田市の秋祭りを盛り上げる「ウマジン100人パレード」など、まちを元気にする取り組みをされています。

当初は「なんだこいつら？」と出会う人たちから痛い視線を頂いていたのですが、最近では「ああアートね、美術館ね」みたいに受け入れてくれる人が多くなってきたそうです。みなさんは、ウマジンの魅力を「自分を表現できるツールでもあるので、オリジナルにカスタマイズした自分だけのウマジンをつくってかぶると楽しくなります。そして他人と交流しやすく初対面の人でも仲間になれます。普段なら見向きもせず、むしろ逃げていく子もウマジンをかぶるとおもしろい！」と寄ってきてくれます。中には一緒に写真を撮ったりすることも。普段のまちが面白くなります。ダンボールだけでこんなにわくわくできるってすごい。」と笑顔で話してくれました。指ウマジンという小さなウマジンがつくれるキットを松本茶舗さんにある安斉研究所のコーナーにて5枚1セット500円で販売しています。お土産に欲しい方はぜひ！

Facebook

安斉研究所 <https://www.facebook.com/anzailab>

ウマジン <https://www.facebook.com/Umagin2012>

002 十和田バラ焼きゼミナール 畑中宏之さん

人とのつながりをつくり、想いをつなげていく

十和田市のソウルフード「十和田バラ焼き」で魅力的なまちづくりを目指し活動する団体「十和田バラ焼きゼミナール」は、2014年の「B-1グランプリin郡山」で見事ゴールドグランプリに輝きました。舌校長の畑中宏之さんは、今年10月3日と4日に十和田市で開催されるB-1グランプリ開催に向け奔走中です。今大会のテーマは「十和田に愛にこころ」。畑中さんは、「B-1グランプリは十和田の魅力を発信できる場。そして、十和田の魅力は人間だと思う。」と話してくださいました。

若い市民はもちろん、おじいちゃん、おばあちゃん、子どもも一緒に携わり、訪れた人に「愛」を感じてもらえるような大会を目指すそうです。

そのための仕掛けとして、大会に出展する団体のことを市内の小学生たちに「どんな地域なのか」などを調べてもらい、その地域の特徴や魅力が書かれた新聞のようなのぼり旗をつくります。また、畑中さんが高校生へ「B-1とは何か?」「おもてなし」について授業をし、今度は高校生が中学生に教えていく仕組みをつくっています。

畑中さんは「十和田バラ焼きだけではなく『魅力の乱反射』で十和田のいろいろな魅力をいろんな角度から発信していきたい、そして人とのつながりをつくり、想いをつなげていながら大会を盛り上げていきたい。」と意気込みを語っていました。



熱意が伝わるインタビュー



高校生への授業風景

1

バラ焼き大衆食堂

MAP P4 B-3 美術館から徒歩5分 時間 昼 11:00-14:30 (L.O.14:00) / 夜 17:30-23:00 (L.O.22:30) 休 月曜日 (日曜日が祝日の場合はその翌日) 住所 080-6059-8015 駐車場 あり 住所 青森県十和田市稻生町15-41



十和田バラ焼きゼミナール監修のお店。下味のついたバラ肉と大量のたまねぎを炒める鉄板料理。タワー盛りと呼ばれる玉ねぎの上にバラ肉を積み重ねる特徴的な盛り付けは、最初から肉を焼くと火が通り過ぎて固くなったり焦げたりするので、まず玉ねぎをしっかりと炒めて甘みを出せるように工夫されています。「十和田バラ焼きランチ」800円は、レクチャーを受けながら自分で調理できます。

MACHI × NETA

十和田には、十和田バラ焼きはもちろん様々な肉料理があります。ここでは美味しい体験をご紹介します！

2



馬肉料理 吉兆

MAP P4 C-3 美術館から徒歩15分 住所 青森県十和田市西三番町15-4 時間 昼11:00-14:00 / 夜17:00-22:00 休 日曜日 TEL 0176-24-9711 駐車場 あり



馬肉ハンバーグ定食 ▶

かつて軍馬補充部があり、馬産地として知られていた十和田では馬肉はポピュラーな食材。平成5年より営まれている馬肉料理店「吉兆」では、グループ会社で馬の生産から馬肉の販売までをおこなっており、十和田ならではの新鮮な馬肉料理を味わうことができます。イチオシは「馬肉鍋」一人前1,300円。火を通して柔らかい馬肉とネギやゴボウ、糸こんにゃくに豆腐やせんべいなどが入っています。くどくなくさらとした馬肉の油を堪能してほしい一品。ふっくらと柔らかく甘めのソースがからんだ「馬肉ハンバーグ定食」870円は肉汁がぎゅっとつまっています。湯豆腐と焼肉が同時にできる「義経鍋」一人前1,410円もおすすです。低カロリーで高タンパク、鉄分豊富な馬肉は女性にもぴったり。お客さんの要望に応え、夜も定食メニューを食べられるようにしたそうです。十和田の馬肉料理、どうぞお楽しみください。

4



とんかつ TONTON

MAP P4 B-2 美術館から徒歩3分 住所 青森県十和田市西三番町1-28-2 時間 ランチ11:30-14:00 ※日曜、祝日は14:30まで ディナー 17:30-19:30 休 不定休 TEL 0176-25-3132 駐車場 あり



オーナーの今泉さん ▶

十和田市現代美術館と同じく2008年にオープンした、カフェのようなとんかつ専門店。「TONTON」という店名はお客様に覚えてもらいやすく響きの良いものにしたという想いから名づけられました。使用している豚肉は、オーナーの今泉さんが自信を持って薦める「奥入瀬ガーリックポーク」。十和田の特産であるにんにくを食べて育った十和田産のブランド豚。飼料まで地産地消の食材です。豚特有の臭みが少なく、柔らかくて脂身に甘みがあるのが特徴です。メインメニューはとんかつ定食、カツカレー、カツサンド。中でもおススメは「ミルフィーユカツ定食」1,600円。一口ほお張るとサクとした衣の食感の後、肉汁が口いっぱいに広がります。美味しさの秘訣は、重ねた薄切りのロースとバラをまとめて揚げ、少し早めに取り出し余熱で火を通すというこだわりの調理方法。今泉さんは「旅行先で食べる、その土地ならではのものを美味しく食べてもらいたい。」と言います。

6



ラム善

MAP P4 広域 美術館から車で10分 住所 青森県十和田市相坂字長瀬 147-2 時間 平日11:00-18:00 (L.O.17:30) 金曜日、土曜日、日曜日11:00-21:00 休 水曜日 TEL 0176-24-9607 駐車場 あり 備考 通販あり (http://www.lambzen.com/)、10名様以上でご宴会も承ります。(要予約)



ジンギスカン定食 ▶

3



鶏卵・鶏肉・ブロイラー加工卸 株式会社フナバヤシ

MAP P4 C-3 美術館から車で5分 住所 青森県十和田市西三番町20-85 時間 平日8:00-18:30 祝祭日は通常営業 休 日曜日 TEL 0176-23-4225 駐車場 あり 備考 電話注文可能。(要相談)



代表取締役社長の布施さん ▶

昭和35年からお店を始め、今年で55年目を迎える『株式会社 フナバヤシ』さん。「ブロイラー丸焼き」1,140円の美味しさは地元民おすみ付きです。丸焼きを始めたのは先代が三沢基地で鳥を一羽丸焼きが食べられているのを見て「美味しそう!」と思ったのがきっかけ。当時から地元の旅館や結婚式など多くのパーティーに丸焼きが出され喜ばれていたそうで、現在も特にクリスマスや年末年始には多くの注文が入るそうです。無添加で塩と醤油だれの味付けは創業時から変わりません。肉の中まで味をしみ込ませるため味付けには一日かけて、一時間じっくりローストします。手間がかかっている分冷めても美味しく、余分な油が落ちてヘルシー。ラーメンのトッピングやサラダと一緒に食べるのがおすすめです。店頭では、唐揚げ、手羽先なども販売しています。また、在庫状況によりますが、丸焼きを70分程前に連絡すると焼きたてを用意してくれるのも嬉しいですね。

5



ステーキレストラン 味薔館

MAP P4 広域 美術館から車で15分 住所 青森県十和田市大字奥瀬字堰道39-1 時間 11:00-L.O.18:30 休 水曜日(11月14日から12月30日) 冬季休業(12月31日から3月31日) TEL 0176-72-3341 駐車場 あり



料理長の井上さん ▶

道の駅奥入瀬 奥入瀬ろまんパークの敷地内にある「ステーキレストラン 味薔館」では、脂の質が良い青森県産の黒毛和牛やあおり短角牛を中心としたステーキやカレーなどが食べられます。あおり短角牛の「サーロインステーキ(150g)」3,348円はしっかりとした肉質と赤身ならではの味が特徴で、肉本来の旨味を味わえます。店内にあるオープンキッチンでカウンターから肉を焼くところがみられるのも楽しみの一つ。料理長の井上さんは「道の駅なので、食事だけでなくいろんな施設や土産、景色を楽しんでもらいたい。お客様に良いところだった、また来たいねと気分よく帰ってほしい」と話して下さいました。「奥入瀬麦酒館」でつくられ、アジアビアカップで金賞を受賞した奥入瀬ビールの「ハーフ&ハーフ」454円(2013年受賞)や、「ダークラガー」454円(2015年受賞)も、ステーキと一緒にぜひご賞味ください。

「ラム善」代表の笹渕さんは北海道帯広市の出身で結婚を機に十和田に移住。小さい頃からよく食べていたジンギスカンのお店を2004年にオープンしました。帯広市の精肉店はお店ごとに独自の味付けのジンギスカンがあり、笹渕さん自身もタレにこだわっています。ラム善のラム肉を一日以上タレに漬けた「ジンギスカン定食」780円は、みそ味としょうゆ味から選べます。野菜がたくさんで食べやすく、リピーターが多いとのこと。「ラムしゃぶセット」一人前1,450円もおすす

で、追加メニューの「薬膳火鍋スープ」600円は体の芯から暖まります。会社理念《食を通じて笑顔を共有しよう》を掲げ、「ラム肉は加工や部位によっても様々な食べ方があるので、クセなどの印象で敬遠せず、本人に合う食べ方でいろいろ食べてもらいたい。」とお話してくださいました。お店の窓からは十和田の豊かな田園風景がご覧いただけます。ひろがる景色を眺めながら、栄養価が高く消化の良いラム肉をぜひご堪能ください。



ハムとクリームチーズのサンドイッチ



青森スペシャルスイーツ



お気軽にお立ち寄りください



みなさまのご来店お待ちしております

十和田の魅力を発信するアンテナショップ cube cafe&shop

2015年4月にオープンしたミュージアムショップとカフェ。『cube』という店名は十和田市現代美術館の白くて四角い建物が由来です。

ショップでは美術館常設展示作家のオリジナルグッズやデザイナーが手がけたミュージアムグッズを販売しています。また、十和田ならではの工芸品やクラフト作家のグッズ、地元の食材などは旅のお土産や記念日の贈り物にもぴったりです。

カフェでは、ドリンク各種や地元ならではの食材を使った軽食やスイーツを提供。おすすめの「サンドイッチ」750円は、素材にこだわるお店『ぶちぶろう』の優しい甘みの無添加玉ねぎパン、有名レストランや高級ホテルのシェフ御用達『大西ハーブ農園』の味の

濃いフレッシュハーブなどを使用しており、ここでは食べられません。人気デザートの「青森スペシャルスイーツ」650円は、『十和田富士屋ホテル』のアップルパイとバニラアイスに、『農楽郷hibiki』の無農薬ブルーベリージャムを添えたメニュー。

床は、マリケル・リンによる作品。十和田の伝統工芸である南部裂織に影響を受けた華やかで活き活きとした作品は、この春リニューアルされました。アートに包まれた空間で、おいしいひとときはいかがですか。

時間 [cafe] 9:00-16:30 [shop] 9:00-17:00 **休** 月曜日(月曜日が祝日の場合はその翌日) ※十和田市現代美術館と同じ
TEL 0176-22-7789 **駐車場** あり **住所** 青森県十和田市西二番町10-9 十和田市現代美術館1階

他にもおすすめしたい情報がいっぱい!

Arts Towada web

「十和田の旅をより楽しく」をテーマに、アート、お土産、飲食店、宿泊、観光スポットなど、さまざまな観光情報を掲載しているウェブサイトです。十和田に興味のある方、十和田にお越しの方、十和田をもっと楽しみたい方は、ぜひご覧ください。

<http://www.artstowada.com/>

ウェブサイトへのお問い合わせ先: 一般社団法人 十和田市観光協会 TEL: 0176-24-3006



常設展示作家シリーズ⑤

椿昇——“aTTA”の旅



椿昇“aTTA” @Mami Iwasaki

十和田市現代美術館のプロジェクトが始まった時に、イベントを行いながら市民に現代アートを理解してもらおうという取り組みがありました。2003年に水戸芸術館で開催した『国連少年』という展覧会で発表していた多くの架空ロボットがあったのですが、最終的にそのなかの“aTTA”というハキリアリをモデルとした作品を製作することに落ちつきました。イベントでは、CGの合成による巨大なビルボード状の印刷作品と、バスのライブペインティングを行いました。このプロジェクトに参加して最も興味深いと思った事は、建築家の西沢立衛氏がアート作品の箱として建築を考えておられた事です。多くの美術館が作品よりも建築の自己主張が強いなか、あくまでも作品を守るための箱に徹すると同時に、建築費を抑えるという試みに新しい価値の提案を感じたことは今も新鮮な記憶として残っています。

2008年にコミッションワークとして完成した“aTTA”は、私の代表作の1つとなる重要な作品ですが、私がCGで製作したプロトタイプが、足を極力細くして緊張感を保とうとする方針でしたので、現場では構造設計が難航。内部の鉄骨構造の計算をやり直し、外装のFRP製作も手探りで進めてゆく事になりました。何度も京都の工場に足を運びながら、理想を追いかけた事で強い緊張感が作品に表現できたと思います。最後に少しこの作品が生まれた時代背景について触れておこうと思います。直接的には911の事件が切っ掛けとなっていますが、強欲に任せて世界中の資源を収奪しながら、大量消費を止めない人類。富める国と貧しい国の問題。トマ・ピケティがようやく示した“ $r > g$ ”という式に込めた意味などが、この作品の背景にあります。圧倒的な力に対して中米の永世中立国であるコスタリカの熱帯雨林で農耕をするハキリアリに「怒り」を代弁させたいという想いを感じていただければと思います。

椿昇(つばきののぼる)



1953年京都府生まれ。京都市立芸術大学美術専攻科修了。1989年のアゲインストナーチャーに“Fresh gasoline”を出品、展覧会のタイトルを生む。1993年ベネチア・ビエンナーレに出品。2001年の横浜トリエンナーレでは、巨大なバットのバルーン・インセクト・ワールド—飛蝗(バット)を発表。2003年水戸芸術館、2009年京都国立近代美術館、2012年霧島アートの森にて個展を開催。2013年瀬戸内芸術祭「森+坂手プロジェクト」ディレクター。現在、森美術館理事。

編集後記

今号は特別展『ジャンプーアートにみる遊びの世界ー』に関連した『遊び』と『体験』にスポットを当てています。とわだじかん005を制作するにあたり快く取材に協力してくださいましたみなさま、本当にありがとうございました。

お問い合わせ先 十和田市現代美術館 青森県十和田市西二番町10-9 TEL 0176-20-1127 info@towadaartcenter.com

<http://towadaartcenter.com/>

<http://www.facebook.com/artstowada>

発行: 十和田市現代美術館 コンシェルジュ

アートディレクション&デザイン: 加藤賢策・内田あみか (LABORATORIES)