



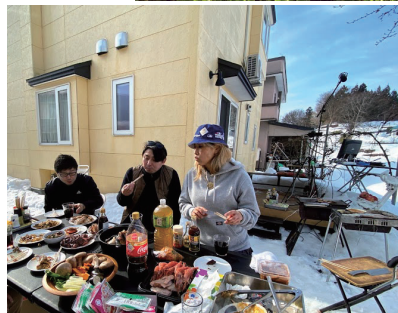
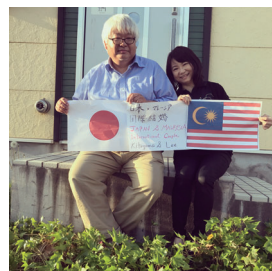
與民宿主人共享歡樂之旅 ～剷雪教學、冬日戶外燒烤、小芥子彩繪～



民泊 北山家 Guest house Kitayama

居家感受・用好客熱情感染旅人家庭

北山之家民宿於 2019 年 5 月開始營業，由可愛又熱情的北山夫婦一同經營，由於家裡的兩個小孩都已長大外出唸書，房間空著，好客的夫婦倆想讓外國遊客有個像回到自己家一樣感覺的住處，因此申請了民泊准證，便開始了與外國朋友的旅遊交流。北山夫婦在讀書時期就認識交往進而結婚，太太若冰是馬來西亞華人，日語、中文、英文、馬來話都難不倒她，更因為原本的翻譯工作而結識許多外國朋友，而原本是電腦高手的北山先生，也因為太太的影響，漸漸成為好客又熱情的日本人。



冬日派對・即使下雪也可以玩得盡興

在黑石，下雪是冬天必然見到的景象，也因為如此，鏟雪就成為日常生活的重要工作，一般道路上的積雪會由鏟雪機和卡車處理，房屋前的積雪則由各個家庭自行剷除，所以，基本的鏟雪工具是在黑石的每個家庭都需要準備的，鏟雪看似新奇有趣，其實需要很大的力氣和技巧，這是屬於每位黑石人的專業技能。面對下雪這樣的氣候，除了玩雪、鏟雪之外，還能做些什麼呢？北山夫婦為大家準備了冬日戶外燒烤派對，豐盛又新鮮的食材，帶著大家輕鬆完成嫩烤牛排、扇貝燒、烤花枝、烤豬肉、烤蝦及黑石炒麵等美味料理，還有一大早就幫大家準備好的烤全雞蔬菜盅，除了讓旅人吃飽喝足，同時也認識了屬於黑石的獨特食材與料理方式。

彩繪體驗・小芥子娃娃讓旅程更有溫度

飽食一餐後，出發去體驗小芥子彩繪吧！「小芥子」是東北地區最具代表性的工藝品，師傅使用木頭削出圓圓的頭及圓柱般身體，將身體與頭部結合，手繪上眼睛、五官、頭髮及身體之後，就成為最受大家歡迎的人型木偶娃娃「小芥子」。阿保先生是小芥子彩繪專家，從國中就開始學習這項技藝，剛開始先學削木頭，學會削木頭之後才能進階到開始彩繪，今年已經是阿保先生接觸小芥子的第 55 年，儘管現在許多地方的小芥子娃娃都已開始使用機器量產，但阿保先生仍然堅持手繪，因為他想要自己的作品是有溫度的，2020 年由於新冠肺炎病毒擾亂全世界，阿保先生還特別製作了祈福小芥子，希望藉由小芥子娃娃，帶給人們更多幸福與希望。



阿保こけしや Abo Kokeshi Workshop

阿保木芥子屋



小芥子彩繪學一學

彩繪小芥子，最重要的就是眼神，因此，繪畫家是從畫眼神開始學起，購買者也是從看眼神開始選起。初次彩繪之前，繪者可以先選定參考小芥子的眼神、五官、髮型和服裝，慢慢練習作畫，等熟悉之後就可以開始進行個人創作。

前進黑石

天宇創意有限公司 Emily Chen

提到日本青森，你可能第一個想到的是蘋果，但其實在青森縣內有一個純樸充滿傳統特色的小鎮，是你們一定不能錯過的，那就是「黑石」。「黑石」除了保有許多日式傳統建築與熱鬧祭典之外，滿滿的人情味更是有別於日本其他地方的獨有特色。



從體驗傳統開展學習之旅 ～泡湯、傳統和服穿著、茶道教學～



旅の宿 齊川 Tabi no Yado Saikawa

旅之宿 齊川

世代傳承・期望帶給旅人快樂

齊川是由一位年輕美髮師若女將所經營的日式旅館，重建後至今已傳承到第四代。從前，齊川家族曾經從事經商與打獵的工作，直到西元 1624 年板留溫泉通泉後，湯治設施（泡湯治療）逐漸增加，齊川家族也開始了湯治經營，而後慢慢演變成民宿。進入齊川民宿，眼前所見都是傳統日式擺設，小巧卻很溫馨，民宿內共有 10 個房間，經由若女將與朋友們溫暖的接待，讓旅人就像回到自己家一樣，可以完全放鬆，只需要單純享受這一趟舒適與快樂的旅程。



各式體驗・幫助認識傳統文化

在齊川民宿，除了可以享受 100% 溫泉源泉、富含礦物質的空氣與八甲田山的清涼水之外，還能夠親身體驗傳統和服穿著與專人茶道教學等活動。

和服是日本的正式服裝，代表著傳統文化，從前日本人只要外出就會穿著，傳統和服需要準備和服、腰帶、腰帶裝飾綁繩、腰帶上方固定裝飾綁帶、白色足袋（襪子）、日式內衣、長襦袢、襟芯、四條內部繩子綁帶、腰帶帶板、帶枕、底襖裙等，在齊川民宿的和服體驗，除了有專人協助著衣之外，也會針對傳統習俗進行解說，讓旅人能夠從和服更認識日本。

日本茶道為客人奉茶，是一種茶敘儀式，日本人稱之為「茶湯」，是以品茶發展出來的特殊文化。現代的茶道，是由主人準備茶與點心（和菓子）招待客人，主人與客人按照規矩遵行茶道，在行茶道時，各項禮儀和步驟仍然有嚴謹要求，除了飲食之外，茶道的精神甚至也延伸到茶室的布置、飲茶的器皿等，相當講究。體驗完傳統文化之後，當然要泡一泡板留溫泉，齊川民宿屬 Itadome 溫泉，溫泉的品質包含鈣、鈉、硫酸鹽和氯化物，質偏矽酸，具有美化皮膚、舒緩精神的作用，睡前泡泡溫泉，保證讓一天的疲憊全部消失，精氣神滿滿迎接隔日行程。



日本茶道學一學

品茶之前，先將品茶碗擦拭一圓，再把抹茶粉約 1.5 匙放入碗內，以熱水沖泡，先食用和果子後再喝茶，沖泡第二碗時，重複以上步驟即可。

