

白石王 시로이시·자오 에리어

센다이번주·다케마사부네 제일의 종신·가타쿠라 고주로의 성하촌로 건설된 시로이시. 우멘, 와시라는 일본전통종이, 고게시인형 등, 그 무렵부터 내려오는 불산이 명물로 자리잡고 있다. 서쪽으로는 시치카키수쿠, 북쪽으로는 오가와라, 시바라, 동쪽으로는 마루모리 등의 역사적인 지역과 이어지는 곳으로, 자오산록의 자연 속에서 느긋하게 온천을 즐길 수가 있다.



자오/오카마(자오마치) [藏王/御釜(藏王町)]
자오의 신발이기도 한 화구호. 주위 약 1km, 수심 약 25m. 태양빛의 상태에 따라 하루에 몇번씩이나 수면 색이 변화하여 「고시키누마」 즉 「오색의 늪」이라고 불려지고 있다.

자오의 고산식물(자오마치) [藏王の高山植物(藏王町)]
자오에서는 각양각색의 아름다운 고산식물을 감상할 수 있다. 특히 핑크 색의 조그마한 꽃을 피우는 고마쿠사 군락지로 유명하다.



나카하라고원(자오마치) [七日原高原(藏王町)]
자오산록에 펼쳐진 고원, 광대한 목장지대가 펼쳐지고, 소들이 한적하게 풀을 뜯는 모습을 즐길 수 있다. 신선한 우유를 사용한 유제품은 선물로도 인기. 또한, 우유짜기나 유제품만들기의 체험도 할 수 있다.



히트메센본밧(오가와라마치·시바라마치) [一日千本報(大沢原町・新田町)]
오가와라마치와 시바라마치의 중앙을 흐르는 시로이시강의 제방에, 약 8km에 걸쳐서 이어지는 밧가로수. 개화하는 계절에는 라이트업이 되는 것은 물론, 밧꽃축제의 명소이다.로 봄이다. 현내 유수의 밧꽃 명소.



수선화축제(자오마치) [子いばり祭り(藏王町)]
미야기자오에보시스키장은, 봄에는 수선화의 명소가 된다. 슬로프 전체가 완전히 꽃으로 덮이며, 4월 하순~5월 중순에는 수선화축제가 열린다.



자오에코리안(자오마치) [藏王エコリ안(藏王町)]
전장 26km의 산악관광도로. 자오의 웅대한 경관 사이를 달리는 드라이브는 상쾌함 그 자체.



주호(자오마치) [梅氷(藏王町)]
주호(별명:스노몬스터)는 수빙을 말하는 것으로, 아오모리분비나무가 자생하고 있고, 지형 및 기상상태라고 하는 몇가지의 조건을 충족한 장소에서 밖에 볼 수 없는, 매우 진귀한 자연의 예술. 미야기자오스미카와스노파크에서는, 설상차「와일드몬스터호」로 신비의 세계를 체험할 수 있다.



가마사키온천

도갓타온천(자오마치) [遠刈田温泉(藏王町)]
공동목장이 2개 있고, 탕치장으로도 인기가 높다.

가마사키온천(시로이시) [鎌先温泉(白石市)]
오우의 약탕으로 알려져 있으며, 외상이나 신경통에 효과가 있다.

오바라온천(시로이시) [小原温泉(白石市)]
시로이시강 상류의 풍광명미한 계곡을 바라보는 역사 깊은 온천. 눈병에 좋은 온천으로도 유명.

가가온천(가와사키마치) [峯々温泉(川崎町)]
해발 850m의 자오산중에 있는 한 채의 독립온천. 예로부터 일본 3대 위장병 온천으로 알려져 있다.

이오네온천(가와사키마치) [青根温泉(川崎町)]
산간부에 있어 멀리 태평양도 바라볼 수 있는 뛰어난 조망이 매력.



시로이시성(시로이시) [白石城(白石市)]
다테가문의 종신·가타쿠라 고주로의 거성. 1995년, 일본 최고의 건축양식에 근거, 역사적 사실에 충실하게 복원되었다. 천수각에서 자오연봉이나 시가지를 한눈에 조망할 수 있다.



국영 미치노쿠리노요원공원(가와사키마치) [国営みちのくりのよのこり公園(川崎町)]
가마후사삼 호반에 있는 국영공원이다. 계절의 꽃들이 피는 이도도리노 광장과 도호쿠 6월의 옛날 민가가 있으며 다채로운 레저를 즐길 수 있다.



고게시인형(자오마치·시로이시) [高紙人形(藏王町・白石市)]
도호쿠지방 고유의 향토원구인 고게시인형은, 각 지역마다 형태나 표정, 모양에 특징이 있다. 도갓타계 고게시인형(자오마치)은 몸통에 손으로 그린 국화나 매화꽃의 꽃무늬와 상냥한 표정이 특징. 이자로계 고게시인형(시로이시)은 폭이 넓은 녹로(울레)선과 베레모를 쓴 것 같은 머리가 특징. 직접 그리며 체험할 수 있는 시설도 있다.



여우 마을(시로이시) [キツネ村(白石市)]
자연이 풍부한 여우 마을에서는 많은 여우들이 자연 속에서 방목되고 있다. 직접 만나보고 먹이를 줄 수 있다.

COLUMN



우멘(시로이시) [温麺(うーめん、白石市)]
일본전통종이인 와시, 찰과 함께 「시로이시 삼백」이라고 절찬받아 온 시로이시 명물의 면요리. 위장병을 앓고 있는 아버지를 위해, 기름을 쓰지 않고, 밀가루와 소금물로 면을 만든 것이 시초로, 따뜻한 배려로 만들어진 것에서 온면이라는 뜻의 「우멘」이라고 불리게 되었다고 한다. 소화에 좋고, 자양이 풍부하며, 독특한 풍미가 매력. 온면, 냉면 어느쪽으로 드셔도 맛이 있다.