

極上秋遊(二) 秋田仙台紅葉溫泉、美食推薦

文／魏采如

圖片提供：日本青森縣、岩手縣

日本東北是每年最早可賞味秋楓的風景名勝地，原本就四季如畫、處處秘境的地區，加上遍地紅葉的加持，美景更上層樓。何況還有百選溫泉、各地特色美食、以及頗具文化風情的傳統技藝表演，讓東北的日本遊除了景色令人難忘之外，又多了一份道地的和風品味。

秋田秋賞 自然與人文兼具

秋田最著名的風景名勝，首推田澤湖與角館武家屋敷，而這二個地方的秋季風情更加迷人，甚至可說是四季中最美麗的一刻，紅葉掩映間湖水的迷濛魅力，與武家屋敷厚實的黑牆更顯悠悠古意。一般旅客較不熟悉的白神山地，可是日本少有的三座世界自然遺產之一，除了是東亞地區保留最完整的山毛櫸原始自然森林之一，還有美麗的溪谷、瀑布等吸引不少遊客前來遊覽，這裡也是許多保育動物如睡鼠、熊鴛、日本羚羊、山鷹等的家。



圖說：白神山地

秋田秘湯 乳頭溫泉鄉

日本湯客們最愛的莫過於遠離塵囂的山林秘湯了，而乳頭溫泉鄉正是日本人也憧憬的必到景點。這裡保留了原始的自然風景、以及江戶時代建造至今的療癒溫泉場，純樸的古風典雅迷人。乳頭的名稱取自於附近山脈的「乳頭山麓」，溫泉鄉內擁有7個不同的溫泉旅館，10種別具特色的源泉。人氣第一的鶴之湯是溫泉鄉中最古老的旅館，昔日是秋田城主的泡湯療養地，建築物保留著江戶時代五是居住的茅草屋「本陣」型態，充滿了祕湯氣氛。



圖說：鶴之湯溫泉

秋田必嚐 烤米捲火鍋(Kiritanpo)

四季分明的秋田，擁有天然的環境及純淨的水質，因此有豐富美味的各色物產，其中最為知名的是秋田米與進貢天皇的稻庭烏龍麵，還有經常於料理東西軍出現的「比內地雞」。以秋田米製成的烤米捲(Kiritanpo)，加上比內地雞高湯和應時蔬菜、菇類等燉煮的「烤米捲火鍋」，四季皆宜，是秋田獨有的美味。



仙台食&遊 日本三景：松島灣遊覽船

列名為日本三景之一的松島也曾在法國專業旅遊米其林指南《日本》中的榮登最高級的三顆星旅遊勝地，海灣上超過 260 座點綴島嶼是最大的自然魅力，由於獨特地質受到海浪侵蝕，從塩釜港搭乘穿梭在小島之間的松島遊覽船可以欣賞到這絕讚奇景，40 分鐘以上的航程絕對讓人意猶未盡。此外，從松島周邊的區域也可看到壯觀、麗觀、幽觀、偉觀等四種特殊景觀。



仙台食&遊 一定要吃烤牛舌！

仙台美食首推「烤牛舌」！將熟成的牛舌厚切，以炭火燒烤，雖是紅肉，但牛舌的卡路里相當低，可說是十分健康的美味。搭配混有麥片的米飯與牛尾湯，就是仙台獨有的基本牛舌定食吃法，秋天來片火熱熱的烤牛舌，絕對是幸福無比的滋味！



搭乘 JR 新幹線 秋遊東北快捷便利

暢遊日本東北只要一張日本 JR 國鐵券！無論由東京或仙台出發均可以輕鬆地環繞東北一圈！從東京搭乘新幹線約 2.5 小時即可抵達岩手縣盛岡市，從盛岡往北搭乘約 1.5 小時的新幹線即可來到本州最北端的青森縣，由市區轉往各風景名勝都有便利的交通網抵達。從青森續行前往秋田市，再從角館搭乘約 1.5 小時來到東北的門戶—仙台市，在此不但可以搭乘長榮航空定期班機回台，也可選擇回到東京多待一晚，結束美好的秋日之旅。

JR 東日本 PASS Special 3 天只要一萬日元

JR 東日本推出的秋季限定賞楓優惠套票「JR 東日本 PASS Special」3 日彈性票現正銷售中，開票 10 天之內任選 3 天使用，可無限搭乘 72 條路線的鐵道，其中包含 5 條新幹線！現在只要在 10 月底前上 JR 東日本官網(<http://www.jreast.co.jp/tc/>)填問卷，就有機會抽免費 PASS！

東北秋遊行程推薦 華航直飛岩手花卷機場

2010 年秋季，各大旅行社與航空公司都推出相當豐富的東北秋遊行程，如東南、豐年、燦星、易飛網、天福、品冠、信安、威豐、喜美等旅行社都有不同的東北遊，以天福的「〔百選和風之宿〕古窯・東北絕色楓景・奧入瀨溪漫漫遊 5 日」行程為例，就走訪了奧入瀨溪、十和田湖、田澤湖、藏王高原、嚴美溪等地，並品嚐松島牡蠣！還有秋季中華航空直飛花卷機場的系列行程，如可樂旅遊的「秋詩篇篇～花卷奧入瀨溪、賞味溫泉美食 5 日」、雄獅旅遊「花卷秋楓～古牧溫泉、十和田湖、奧入瀨溪採果 5 日」、燦星「東北祕境十和田湖、採果遊船紅葉溫泉美食五日」、五福「花卷賞楓包機-日本東北奧之細道祕境楓紅五天」、東南「東北追楓特別企劃★日本紅葉百選、奧之細道、彩楓東北 5 日」等，想要參加的旅客可以直接詢問各大旅行社。

更多旅遊詳情請上：

北東北 welcome card <http://www.northern-tohoku.gr.jp/welcome/china/index.html>

JR 東日本 <http://www.jreast.co.jp/tc/>

日本旅遊情報局 <http://www.travelrich.com.tw/members/japanblog/>