

모리다케 온천향

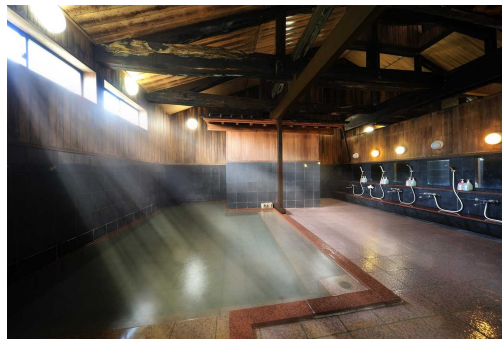
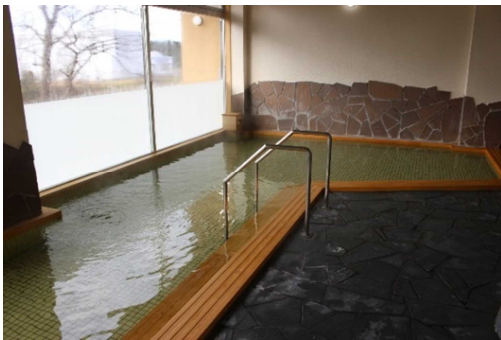
미타네초의 모리다케 온천 지구의 온천은 온도가 높고, 나트륨, 칼슘 염화물의 함유량이 현저히 높은 것으로 알려져 있습니다. 또한, 지역 특산품인 순채를 사용한 여름 전골 요리 ‘순채 전골’도 유명합니다.



온천

모리다케 온천향의 원천은 1952년 석유 채굴 작업 중 우연히 발견되었습니다.

60°C 가까이 되는 물이 땅에서 솟아나고 있으며, 온천을 탱크에 모아 50°C 전후까지 온도를 식힌 후 욕조로 보내고 있습니다. 일본에서 손꼽히는 염분이 높은 온천 중 하나라고 알려져 있으며, 습진 등 피부 트러블을 완화시키는 데 효과가 있다는 평판이 있습니다.



순채 전골

지역의 히나이 토종닭과 알고 맑은 연못에서 자라는 수생 식물인 순채를 사용한 요리입니다. 미타네초는 일본 우수 순채 생산지이며, 특정 계절에만 맛볼 수 있는 이 진미는 많은 향토 요리에 등장합니다. 겨울에 먹는 일반적인 전골과는 달리 순채 전골을 먹을 수 있는 것은 순채 수확기인 5월부터 8월까지입니다.



시설

‘모리타케 온천 유파루’는 당일치기 및 숙박으로 이용할 수 있는 공영 건강보양시설입니다. 일부 객실은 배리어 프리(Barrier Free) 대응 객실입니다.

‘모리타케 온천 호텔’은 전통적인 호텔(료칸) 스타일과 근대적인 호텔의 요소를 융합시킨 구조로 되어 있습니다. 20실 중 12실은 일본식 객실이며, 온천의 물 온도는 45°C입니다.

모리타케 지구의 다른 레저 시설로는 텐트 공간과 방갈로가 있는 ‘이시쿠라야마 캠핑장’과 18홀 코스를 두 개 보유한 ‘아키타 모리타케 온천 36 골프장’ 등이 있습니다.

