

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2016. vol. **12**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

キャンプ

外ごはん

- 12 八幡平に生きる人
- 14 キャンプの帰りは「温泉」へ
- 15 プレゼント
- 16 ビッキーと行く八幡平

キャンプと 外ごはん

家族や気の合う仲間と一緒にキャンプに出かけよう。
食べて、飲んで、遊んで、焚き火を囲んで過ごそう。
場所は、自然いっぱいの中へ。
食材はもちろん、八幡平産の肉や野菜。
さあ、すてきな1日の始まりだ。

風がさわやかな ブナの林で朝散歩

八幡平市は自然に恵まれた地。
広大な地に山あり、川あり、森ありと、自然をフィールドにした遊び場に事欠かない。いつそのこと、1泊2日で出かけよう。自然を楽しむなら、自然の中で寝泊まりができるキャンプが理想だろう。

「街を抜けて、緑っぱいのキャンプ場へ！ 景色の良い場所にテントを張ろう。そして、食事の準備をし、夜は焚き火を前にしてのビールやワインもいい。朝は早起きをして、ブナの林を散歩しよう」と想像するだけで、出発前からワクワクしてくる。

早朝のブナの林は、清々しい空気に包まれている。せつかくだから安比高原ブナの二次林へ出向き、マザーツリーに朝の挨拶をしよう。深呼吸をすると、体が目覚めてくるのを感じる。さあ、朝ごはんを食べて、今日もアクティブに八幡平時間を過ごそう。

キャンプの 楽しみは 朝にあり！

朝ごはんの前に安比高原ブナの二次林へ。齢を重ねたマザーツリーの天辺を見上げようとして……。

撮影協力／ロッジ・タンDEM



安比高原「中のまきば」で
馬とたわむれる。



水が冷た〜い。
サンショウウオを発見!



ドラム缶風呂の準備!
消防士になったみたい。

キャンプと外ごはん

自然体験! キャンプの 楽しみは

大人も童心にかえる
木登り&ドラム缶風呂

今回の宿泊地は、キャンプ初心者でもキャンプ気分を味わえるコテージ「ロッジ・タンデム」を選択。コテージは、テントを持っていなくても、キャンプ初心者でも安心してキャンプ気分を味わえる。また、ロッジ・タンデムの矢部豊さんはアウトドアの達人! 八幡平でのキャンプの楽しみを教えてもらうにはぴったりだ。

「キャンプの醍醐味は、手が届くところに自然があることでしょう。近くで散策、沢遊び、木登りができます。ドラム缶風呂も」

しかも、余計な荷物を置いて身軽な格好でできるメリットもある。近くに帰る場所があるから、思う存分に遊ぶこともできる。

「ほんの少し遊びのエリアを広げてみるだけで、楽しみが増えていくのです」と矢部さん。

「ということで、まずは、安比高原へ遊びに行きますよ!」



子どものころを
思い出して木登り!



ロッジ・タンデムといえば、
ドラム缶風呂!

「ロッジ・タンデム」の
矢部豊さんは
風呂吹き名人



八幡平市平館の
「理容ばりず」の
藤原健太朗さん

髪が痛んでいますね。
トリートメントをしますか?!

外ごはんの楽しみは 時間をかけてゆつくりと

お泊まりキャンプと外ごはんは切っても切れない関係。キャンプ初心者には、できるだけ手間がかからないメニューにしよう。切つて、焼いて、煮るというシンプルな調理法でもキャンプらしくていい。

矢部さんは、外ごはんをつくるときは「何事も余裕を持って」とアドバイスする。明るいうちに火を起こし、準備を始めたほうがいいという。

「そして、キャンプでは、不便を楽しむことと、時間をかけてゆつくりと楽しむことも大切です」

コテージにはキッチンがついているが、一般的なキャンプ場では水廻りが離れていたり、調理器具が限られていたりする。だからこそ、日常にない不便さを楽しむ余裕が必要だ。

八幡平市でキャンプをするなら、食材は八幡平市の自然の恵みいっぱい肉や野菜がいろいろ

う。その土地で土地のものを楽しむのもキャンプの醍醐味だ。今回、八幡平市の産直や店で購入したのは、いわて八幡平牛、コマクサ杜仲茶ポーク、八幡平マッシュルーム、八幡平産のリンゴと野菜。

「これで、何をつくらうか」

「そうだね、八幡平牛は豪快にステーキにしよう。杜仲茶ポークはローストポークでもいいね」

「ビールとワインがあるから、八幡平マッシュルームはアヒージョかな」

「杜仲茶ポークは余ったら、明朝のスープにしてもいいね」

こんなふうに、みんなでメニューを決めながらつくるのも料理の楽しみだ。

料理がテーブルに並ぶころには、夜の帳が降りてくる。料理に使った炎で、焚き火を準備しよう。

「何といっても、外で食べる料理はおいしい。自然の音や風もこちそうになります」

さて、みんなでおいしい時間を味わおうじゃないか。

キャンプと外ごはん

キャンプの楽しみは
外ごはん

野菜いっぱい

「コマクサ杜仲茶ポーク」の ローストポーク

おいしくてヘルシーな「コマクサ杜仲茶ポーク」をアウトドア料理の定番であるローストポークで。塩胡椒で下ごしらえした肉と八幡平産の野菜を鉄鍋に入れ、炭火でじっくりと蒸し焼き。付け合わせのソースは、ハニーマスタードでいかが。

●コマクサ杜仲茶ポークの取扱店
肉の横沢 (TEL 0195-76-3026)

豪快に

「いわて八幡平牛」の ステーキ

生まれも育ちも八幡平市という「いわて八幡平牛」の大きな塊を豪快に網焼き！これぞ、バーベキューの醍醐味だ。味付けは塩と胡椒のみ。サシが入った赤身は柔らかく、口の中で脂と肉の旨味が広がってくる。もちろん鉄板焼きもおすすめ。

●いわて八幡平牛の取扱店
肉の横沢 (TEL 0195-76-3026)
肉のささき (TEL 0195-74-2420)
産直犬地 (TEL 0195-68-7310)

豊かな自然から生まれた

食材でつくる外ごはん！

デザートは

「八幡平産リンゴ」を 焼きリンゴに

太陽の恵みを受けて育ったリンゴの芯をくりぬき、中にバターと砂糖とシードルを入れ、ダッチオーブンで蒸し焼きにするだけ。簡単につくれるデザートだ。キャンプはもちろん、ホームパーティーのデザートとしてもおすすめ。

●八幡平産リンゴの販売店
八幡平市内の産直など

手軽に

「八幡平マッシュルーム」の アヒージョ

岩手山の伏流水と地熱を活用してつくられる「八幡平マッシュルーム」。オリーブオイルにニンニクと唐辛子を加え、火の上に。ニンニクの匂いが立ってきたら、エビと八幡平マッシュルームを投入！さあ、ビールで乾杯しよう。

●問い合わせ
ジオファーム八幡平
(TEL 0195-70-2850)

キャンプの楽しみは 焚き火

炎を囲み
最高の時間を

夜ごはんが完成するころには、黄昏がせまってくる。夕闇に包まれる前に焚き火を用意しよう。

テーブルの上には、みんなで協力しながらつくった料理の数々。そのかたわらには、焚き火。炎を囲みながら、料理を食べ、酒を飲み、話をする。

矢部さんは「焚き火をするためにキャンプをする」と話す。焚き火には、人を打ち解けさせる力がある。そこにあるだけで人が集まり、話が始まる。そんな醍醐味を味わえるイベントが八幡平市にて

毎年8月に開催されている。

「ルーデンス農場」の「Nojyo-Camp」である。ルーデンス農場の牧草地にテントを張り、キャンプを楽しむというものだ。夜にはキャンプファイヤーが行われる。

八幡平市では、いろいろなカタチでのキャンプが可能だ。楽しみを広げてみよう。

八幡平市内のキャンプ場情報

■キャンプ場

- ・県営松川キャンプ場(7月～10月)
八幡平市松川温泉
TEL 0195-78-2256(松川温泉峽雲荘)
- ・県民の森キャンプ場(6月～9月)
八幡平市松尾寄木八幡平温泉郷
TEL 0195-78-2092(県民の森管理事務所)
- ・妻の神広場キャンプ場(5～10月)
八幡平市刈屋
TEL 0195-78-2496

■キャンプ場・オートキャンプ場・キャビン

- ・岩手山焼走り国際交流村キャンプ場
岩手県八幡平市平笠第24地割728
TEL 0195-76-2013

■コテージ

- ・ロッジ・タンDEM
八幡平市細野333-7
TEL 0195-72-5219

- 利用にあたって
各キャンプ場・コテージのルールに従って、楽しいキャンプを！

毎年8月に行われる「ルーデンス農場」の「Nojyo-Camp」。好きな場所にテントを張り、料理をつくり、キャンプファイヤーを楽しむ。初心者でも参加しやすいと好評だ。



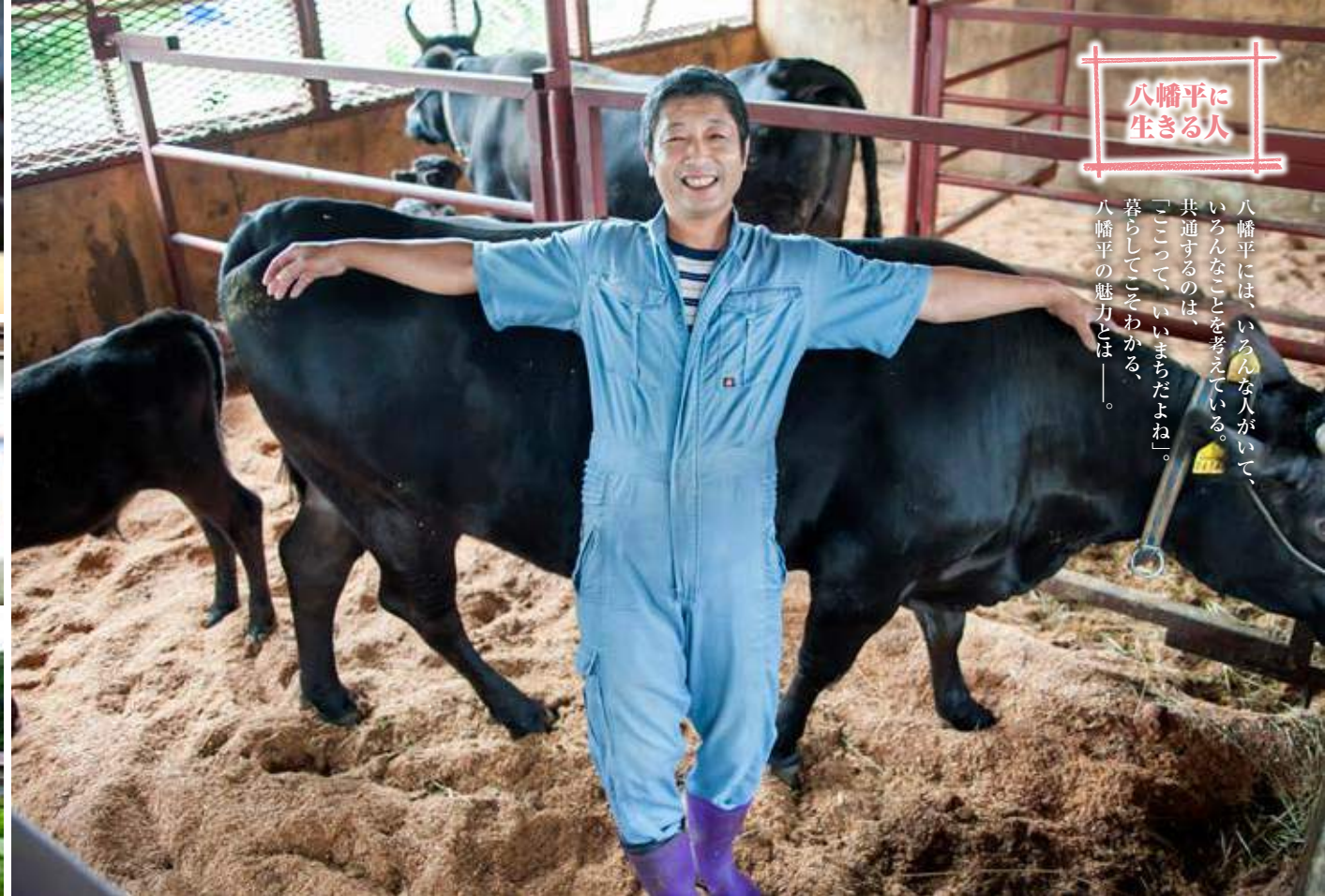
生まれも育ちも八幡平市の 黒毛和牛を知っていますか



- 1 北口さんは、2013年から繁殖も始めた。自舎で生まれ育った母牛が今年初めて子牛を出産した。
2 餌は1日2回。配合飼料のほか、草と藁を与える。
北口さんは、「この3つのバランスが大切」と話す。
3 山の中にある牛舎。冬は一面の雪に覆われる。

profile

きたぐち あきら
1973年(昭和48)、八幡平市(旧安代町)出身。県立盛岡農業高等学校から北海道酪農学園大学へ進学。卒業後、実家へ戻り、畜産業に携わる。



八幡平に 生きる人

八幡平には、いろんな人がいて、いろんなことを考えている。共通するのは、「こつこつ、いいまちだよな」。暮らしてこそわかる、八幡平の魅力とは――。

#13

いわて八幡平牛生産者 北口明さん

八幡平ブランドの牛肉として「いわて八幡平牛」が誕生したのは、2009年(平成21)6月。八幡平市には、高品質の牛を出荷する肥育農家、優良な子牛を出荷する繁殖農家がいたが、全国的に知名度が低いのが課題だった。そこで考えられたのが、八幡平産の牛肉のブランド化。安代地区で畜産農家を営む北口明さんは、ブランド立ち上げ当時から参加している。

「どんなに良い牛を肥育しても、岩手県外に出ればいわて牛です。どこで売られ、誰に食べていただいているのか分からない」という想いもありました。

同様の想いを抱いている農家とともに活動を始め、現在6軒の農家が八幡平牛を育てている。いわて八幡平牛の定義は、八幡平市で生まれ、八幡平市の生産者が手がけた3等級以上の黒毛和牛。市内の繁殖農家から月例10か月の子牛を引き継ぎ、20か月かけて肥育する。北口さんは、

2013年(平成25)から繁殖も始めた。2か所にある牛舎には、繁殖用の雌牛が30頭、肥育用の牛が120頭いる。

北口さんは、「八幡平牛の肥育は3段階に分かれる」という。

「前期が大きな牛になるための骨格づくり。中期が肥育の本番で、サシの入った肉質をつくります。後期は仕上げです。肥育の段階や個々の牛の状態に応じて、餌を与えています。一番はストレスをかけずに育てることですね」

ストレス軽減のためにも、床にはおがくずが厚く敷かれ、牛が食べこぼした草や藁も片付けられている。

「牛は、生き物だからね」
経済家畜だが、愛情を持って育てている。

「食欲が落ちてないか、体調は悪くないかと、気にかけることは多いですが、やりがいがあります」と北口さんは、意欲に満ちている。

Present

本ページのアンケートに回答してくださった方へ
抽選でプレゼント！奮ってご応募ください。

① JA新しいわて (八幡平市牛肉推進協議会)

いわて八幡平牛(500グラム)



2
名様

② 岩手山焼走り国際交流村「焼走りの湯」 温泉入浴券



5
名様

プレゼント＆アンケート

官製はがきに以下のことを記入し、ご応募ください。
FAXでも応募OK！

- アンケートの回答 ●ご希望のプレゼント番号
- 住所・氏名・年齢・電話番号

●送り先／〒028-7533 岩手県八幡平市叭田70
八幡平市商工会安代支所「ハチクラ」係
FAX 0195-63-1011

●応募締切／平成29年1月6日(金)当日消印有効

※当選は商品の発送をもって代えさせていただきます。
※今回、ご記入いただいた個人情報、八幡平市商工会の個人
情報保護方針に基づき、責任をもって管理します。本人の
同意を得ずに第三者に開示することはありません。

ハチクラ 八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン
2016.Vol.12 平成28年11月7日発行

企画・発行 八幡平市商工会 岩手県八幡平市大更35-63-85 TEL 0195-76-2040
http://www.shokokai.com/hachimantai/

「ハチクラ」に関する問い合わせ 八幡平市商工会安代支所 TEL 0195-63-1001

印刷所 川口印刷工業株式会社 岩手県盛岡市羽場10-1-2 TEL 019-632-2211

「ハチクラ」Vol.12 読者アンケート

今号「ハチクラ」はいかがでしたか。今後、充実した
内容にするため、皆さまの声をお聞かせください。

【問1】ハチクラをどこで入手しましたか？

【問2】本誌を入手の動機は何ですか。

(複数選択可)

1. 表紙に惹かれたから
2. 内容がおもしろそうだったから
3. 八幡平市の観光に興味があったから
4. 地元の情報を知りたかったから
5. 無料だったから

【問3】今回の記事でおもしろかったものを挙げてください。

(複数選択可)

1. 特集「キャンプと外ごはん」
2. 八幡平に生きる人
3. キャンプの帰りは「温泉」へ
4. プレゼント＆読者アンケート
5. ビッキーと行く八幡平

【問4】ハチクラへのご感想・ご意見をお書きください。

好評につき、12号でも実施 Instagramに投稿して 『温泉入浴割引券』をもらおう！

あなたがおすすめる八幡平市の「自然風景」や「食」
を撮影して、「◆八幡平ハチクラ ◆撮影場所(地名など)」
をつけてInstagramで投稿しよう。抽選で「新安比温泉
静流閣」の入浴割引券を5名にプレゼント！

※投稿の際は、知的財産権の侵害にはご注意ください。また、
人物が映る場合はご本人の承諾を得た写真を投稿ください。

応募期間

平成28年11月7日(月)～平成29年1月31日(火)
問い合わせ／八幡平市商工会安代支所 TEL 0195-63-1001

※本誌に掲載している情報は、平成28年10
月25日現在のものです。発行後のデータ等
が変更になっている場合があります。あらか
じめご了承ください。※本誌掲載の記事・写
真等の無断掲載を禁止します。



キャンプの帰りは「温泉」へ

キャンプを楽しんだ帰り道は、日帰り温泉でさっぱり！
近郊の温泉巡りをするのもキャンプの醍醐味のひとつである。

新安比温泉 静流閣



全国でも珍しい強塩泉の湯。朱色に近い湯は、
海水の2倍の塩分濃度があり、湯上がり後は体
の中からぽかぽか。またメタホウ酸の力で肌も
つるつると、女性にとっていいことづくめ。

- 八幡平市叭田43-1
- TEL 0195-72-2110
- 入浴時間／10:00～19:00受付
- 入浴料金／大人700円、子ども400円

松川温泉は、温泉愛好家に人気の秘湯。4軒の
宿があり、その1軒である「松楓荘」は山小屋風
の佇まい。白濁した湯は源泉掛け流しで、川のせ
せらぎを聴きながらの湯浴みは最高である。



- 八幡平市松尾寄木1-41
- TEL 0195-78-2245
- 入浴時間／8:00～20:00
- 入浴料金／大人500円、子ども250円

松川温泉 松楓荘

岩手山焼走り国際交流村「焼走りの湯」

岩手山焼走り熔岩流の入口にある日帰り温泉
施設。泉質は単純温泉(低張性弱アルカリ性低
温泉)。和風と洋風の大浴場があり、どちらも開
放的な空間の中で温泉を楽しむことができる。



- 八幡平市平笠24-728
- TEL 0195-76-2013
- 入浴時間／9:00～21:00(冬期間は9:30～20:00)
- ※最終受付は閉館1時間前まで
- 入浴料金／大人600円、子ども300円

八幡平温泉館「森乃湯」



八幡平温泉郷にある日帰り温泉施設。全身浴、
寝湯、水風呂、サウナ、露天風呂、舞台湯とパ
ラエティー豊かなことから、地元客にも人気で
ある。冬はスキー帰りにも立ち寄りたい。

- 八幡平市八幡平温泉郷
- TEL 0195-78-3611
- 入浴時間／10:00～22:00(冬期間は10:00～21:00)
- ※最終受付は閉館1時間前まで
- 入浴料金／大人600円、子ども300円

ビッキーと行く八幡平

「ランタンの灯りとともに」

撮影地／刈屋



●ビッキーとは、八幡平市の非公認マスコットキャラクター。その正体は、樹上で暮らす森の住人・モリアオガエル。「大湯沼とモリアオガエル」は国指定の天然記念物です。

撮影

三浦 学

WILDGRAPE FARM・八幡平山ぶどう農園代表

少し肌寒い秋、澄んだ空気の夜空のもとで、ランタンをともしてキャンプ。ビッキーは、独特な暖かい灯りを堪能し、コーヒーを淹れてご満悦! こうして「妻の神広場キャンプ場」の夜は更けていくのでした。

ハチグワ

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン 2016・Vol.12 平成28年11月7日発行 発行：八幡平市商工会

Take Free