

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2017. vol. **15**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

八幡平の作り人



- 09 酒と器と料理と
- 10 八幡平に生きる人
- 12 八幡平再発見
- 13 秋はスイーツ
- 14 ハチクラ通信
- 16 ビッキーと行く八幡平

八幡平の作り人

昔ながらの職人技がある。
木を切り出し器に成形し、漆を掻き、塗り重ねた食器。
山間に息づいてきた伝統工芸は、若手に受け継がれ、
現代生活に合わせたデザインも取り入れ始めている。
そのような職人技で、八幡平を支えようという作り人は、
カトラリーや陶器、革製品などの分野にわたって存在する。
八幡平だからできること。
この地に工房を構えているからこそ生まれたもの。
八幡平の作り人の想いが込められたクラフトで
日々の暮らしを楽しんでみよう。





「平岡クラフト工房」で黙々と仕事する平岡正弘さん。



「安比塗漆器工房」の女性職人。持ち寄った菓子を漆器に乗せてプチ女子会。



木のぬくもりゆえに愛おしい

3. 食べやすくなるため、厚みはコンマミリ単位で測る。
4. 定番のテーブルスプーン&フォーク。木地は国産のイタヤカエデ。

平岡クラフト工房
八幡平市松尾20-18-3
TEL 0195-74-4370
※工房へお出かけの際は、事前連絡を。



違和感を感じさせない
絶妙な「カトラリー」

口唇は、体の中でも敏感な部分のひとつ。「だから、素材にも形にもこだわったカトラリーを作りたいかった」と平岡正弘さんはいう。

こだわりの理由がわかるのは、プリンなど柔らかいものを食べたとき。すると口の中に入り、プリンの味と食感のみ残る。生活の基本である「食」を楽しむために作られたカトラリーである。

料理を引き立てる食器の数々

1. 深い色合いと質感を出すために、漆を何度も塗り重ねる。
2. 漆器の数々が並ぶ「安比塗漆器工房」。

安比塗漆器工房
八幡平市叭田230-1
TEL 0195-63-1065
営業時間／9:30～17:00
定休日／月曜、年末年始

天然素材で作られた安比塗には、しっとりとしたぬくもりが感じられる。シンプルなデザインゆえに合わせられる料理は多い。もちろん菓子を乗せてもいい。

かつて漆器の産地として知られた安代地区。この地で作られた漆器は「荒沢漆器」と呼ばれ、その流れを受け継いだのが「安比塗漆器工房」である。

母から譲り受けた
「漆器」に菓子を乗せて





3. 工藤尚史さんは独学で技術を習得し、2013年に独立し、2016年工房を構えた。
4. 手縫いでひとつずつ仕上げていく。アフターケアにも対応している。

4358 aging&anti-aging
八幡平市平館28-25-8 TEL 080-3334-4953
※工房へお出かけの際は、事前連絡を。

「4358 aging&anti-aging」の

ここが好き

八幡平市役所職員
東本茂樹さん

財布は5年経っても丈夫。エイジングが進み、自分の体の一部になっています。最近、依頼した名刺入れは、名刺が30枚入るように作ってもらいました。オーダーメイドだからできることですね。



ユーザーが使いはじめて完成する「革製品」
「4358 aging&anti-aging」は、ハンドメイド革製品専門の工房。工藤尚史さんは、ユーザーと共に製品を作り、仕上げていく。だが、本当に完成するのは、ユーザーが使って、色の深みが増してからだ。良いものを長く使いたい、人と違うものを持ちたい人におすすめ。

「tamari窯」の

ここが好き

四季館彩冬スタッフ
小野寺優衣さん



初めて買ったのは約4年前、スーパークップでした。それから小鉢や皿と、まりさんの食器を使うようになってから、料理のレパートリーが増えました。何よりも作り手の顔が見えるのがいいです。

ほっと和む
ふだん使いの「食器」
柔らかなフォルム、青から緑へと微妙に変化していく色合い。「tamari窯」の田村まりさんが作る食器には、優しいイメージがある。さらに料理を選ばない懐の深さも。田村さんは、これからも「人に寄り添う、身近な食器を作っていきたい」と思っている。



作り手から
使い手へ
渡ることで
味わいが増す

1. 人気が高いマグカップ。毎日使っても飽きがこないデザインだ。
2. ろくろを回す田村まりさん。すべて手作りのため、1日にできる数は限られている。

tamari窯
八幡平市平館8-126-2 TEL 090-5185-6723
※工房へお出かけの際は、事前連絡を。



earthen ware



八幡平のつくり手たち

酒と器と料理と

《寒露》

朝露が冷たくなったころ、出荷されるのが「秋あがり」。夏を越えて、香りが高くなり旨味が増した純米酒を安比塗の「ぐいのみ」で味わう。酸が立つ酒には、「杜仲茶ボークの石窯ロースト」を合わせたい。秋の夜長を楽しませてくれる酒と料理である。

(株)わしの尾 純米酒「秋あがり」(1,280円・税別)
八幡平市大更22-158 TEL 0195-76-3211

安比塗漆器工房 ぐいのみ(8,640円・税込)
八幡平市叭田230-1 TEL 0195-63-1065

八幡平マウンテンホテル
杜仲茶ボークのロースト 八幡平マッシュルームのソース
& りんごごとさつまいものソース添え(3,200円・税別)
八幡平市八幡平温泉郷 TEL 0195-78-4111



「愛着が湧くものを
ていねいに作る」
これが八幡平の
作り人のこだわり。



八幡平の食材と手仕事を紹介する

ハチクラweb

八幡平には、大量生産ではない、作り手の温かい想いが込められたものがたくさんあります。今号で紹介した作り人のほか、食材の生産者も紹介。

<https://hachimantai.shop/>

ハチクラweb

検索

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、「こころって、いいまぢだよな」。暮らしてこそわかる、八幡平の魅力とは――。



八幡平市安代漆工技術研究センター 富士原文隆さん

八幡平市を源流とする安比川流域は、かつて漆器の一大産地として発展し、500名程の人々が漆器づくりに従事していたという。藩政時代から続いてきた漆器づくりは、昭和に入りプラスチック製食器の台頭により衰退。職人が減少していくなか、漆器の伝統を後世に伝えるために、昭和58年（1983）に「安代町漆器センター（現・八幡平市安代漆工技術研究センター）」が設立された。現在、安代漆工技術研究センターの主任技師を務める富士原文隆さんも設立に携わったひとりである。

このセンターの役目は、塗師を育成すること。研修生は、2年間で漆器の基礎を学ぶ。

「ここに学びに来る子たちは、塗師になりたいという夢を持っています。私はそれを達成させてあげたい。だから、塗師として生活できるための技術を教えたいと思っています」と富士原文隆さんは言う。

富士原文隆さんは、伝統を踏まえた漆器の制作のほか、デザイン性の高い作品もつくる。



profile

ふじわら ふみたか

八幡平市出身。本地生産に携わったのち、岩手県工業試験場（現・工業技術センター）で漆器生産の技術を学ぶ。1983年（昭和58）、「安代町漆器センター（現・八幡平市安代漆工技術研究センター）」設立に関わり、後継者の育成に尽力。日本クラフトデザイン協会「日本クラフト展」で優秀賞を受賞し、安比塗の発展に貢献する。

- 1 制作に使う漆や道具が収納された棚。センター内は、どの部屋も掃除と整頓が行き届いている。
- 2 「安代漆工技術研究センター」で研修生に指導する富士原さん。
- 3 塗りを施した漆器は、「風呂」と呼ばれる収納庫の中で自然乾燥される。



安比塗の技術を後世へ伝えることが役目



技術の習得はもちろん、バイヤーが注目する展示会に積極的に出展することも勧める。

「漆器は伝統を踏まえつつ、現代の生活様式にあったデザインも模索していかなければなりません。しかし、デザインの賞味期限は短い。アイデアを作品として完成させること、作品の幅を広げるためにどうすればいいのかなども教えています」

「幅を広げる」ためには、作品としての漆器づくりのみならず、遺跡などから出土した漆器類の復元も含まれている。富士原さんは、青森県八戸市の是川縄文遺跡の出土品の復元にも携わっていた。

自分が持つ技術やアイデアを惜しみなく教える富士原さんを慕う修了生は多く、塗師のネットワークとして全国に広がっている。富士原さんをはじめ、同センターが輩出した職人たちの作品は「安比塗漆器工房」で手にとることができる。

秋はスイーツ

紅葉で満ちる秋。
自然を楽しんだあとは、`味覚狩り`。
八幡平や安比高原での
ドライブの途中に立ち寄ってみては。

r e d i s c o v e r y

h a c h i m a n t a i

第2回

八幡平
再発見

CACE
2



松泉堂菓子舗

温かい緑茶やコーヒーと一緒に味わいたい
「みたらしだんご（1本65円・税込）」。ほんの
りと甘い醬油だれをまとった柔らかいだんご
は、小量にも最適。



- 八幡平市平館26-114-5
- TEL 0195-74-2123
- 営業時間/8:00~18:30
- 定休日/日曜

CACE
4



丹内菓子店

スポンジの上になつぷりのクリーム、天辺
にはマロンクラッセがのった「モンブラン（1
個310円・税込）。甘過ぎず落ちついた、秋
らしいスイーツである。



- 八幡平市田頭24-20-1
- TEL 0195-76-2063
- 営業時間/8:00~19:30
- 定休日/無休

CACE
1



仙台菓子店

春に手摘みしたよもぎの新芽を使用した「よもぎ
もち（5個500円・税別）」。よもぎの独特の香りと手づ
くりのつぶあんという素朴なおいしさが楽しめる。



- 八幡平市荒屋新町89-2
- TEL 0195-72-2433
- 営業時間/8:00~20:00
- 定休日/無休

CACE
3



直売館サラダハウス

八幡平の食材を使ったスイーツが人気。秋
のおすすめは、「スティックポテト（1本
180円・税込）。程よい甘さで食べやすい
スイーツポテトだ。



- 八幡平市平笠2-6-333
- サラダファーム
- TEL 0195-75-2500
- 営業時間/9:00~17:00
- 定休日/無休



安政7年(1860)の「田山暦」。目隠した鬼は節分を、その下の「×」は、十方暮れの日を表す。現存するものは少ない。
資料提供・撮影協力/八幡平市博物館(八幡平市田頭230 TEL 0195-63-1122)

田山暦

農作物の収量を
上げるために生まれた暦

現代と異なり、文字を学びたくても学べなかった人が多かった時代、「南部暦」という絵暦があった。「田山暦」と「盛岡暦」の2種類があり、田山暦が先行し、現存する最古のものは天明3年(1783)までさかのぼる。

田山暦を考案したのは、田山善八。書や天文、暦などに詳しく、平泉の「中尊寺」の僧として勤めていたが、上司の罪を背負い、浅沢村(現・八幡平市安代地区)に逃れ、やがて神官として働き始めたという。

田山暦は、農作物の収量を上げ、村人の生活を楽にするために生まれたと推測されている。農具や生活用具、十二支の動物などの絵を組み合わせて、読み書きができない人でも理解できるように考案。配布地域が限られていたため、初期の頃は大半が手描きだったが、配布数が増えたことにより、二代目以降は木製の活字を押して作成している。田山暦は、明治時代に入り太陽暦が採用され、姿を消していった。

ハチクラ vol.15 読者アンケート

問1

「ハチクラ」をどこで入手しましたか？

問2

本誌を入手した動機は何ですか？（複数回答可）

- 1 表紙に惹かれたから
- 2 内容がおもしろそうだから
- 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

今号の記事でおもしろかったものを挙げてください
（複数回答可）

- 1 特集「八幡平の作り人」
- 2 酒と器と料理と
- 3 八幡平に生きる人
- 4 八幡平再発見！
- 5 秋はスイーツ
- 6 ハチクラ通信（読者の声・プレゼント）
- 7 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

今号の「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。



プレゼント

本ページのアンケートに回答してくださった方に
抽選でプレゼント！ ふるって応募してください。

1

わしの尾
純米酒「秋あがり」



2名様

2

4358
aging&anti-aging
コインケース



1名様

次号のハチクラvol.16は
平成29年12月25日発行予定

八幡平をもっと
楽しむためのフリーマガジン **ハチクラ**

2017・Vol.15 平成29年10月5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

■本誌に掲載している情報は、平成29年9月20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。

プレゼント & アンケートの送り先

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！

- ① ご希望のプレゼント番号
- ② アンケートの回答
- ③ 住所・氏名・年齢・電話番号

■ 送り先

〒028-7533 岩手県八幡平市呟田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11月24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。
今回記入いただいた個人情報は、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。

読者の声

ハチクラ14号に寄せられた
読者からのコメントを紹介。

Just listen!

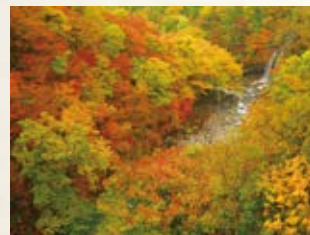
●トレッキング、登山が好き。なかでも
ブナ林を歩くことができる安比高原
に興味があります。そして、トレッキ
ングのあとは温泉でリフレッシュ！
来年はやりたいなあ。
（T・Y）

●「ハチクラ」9号で紹介していた
冬季限定の松川温泉行ボンネットバス
に乗ってきました！ 紹介されていな
かったら、ずっと知らなかったかも
とても貴重な体験でした。
（S・H）

●八幡平の魅力が満載で読みふけりま
した。八幡平を訪ねた日に見たすばら
しい風景と重ねて思い出しています。
また「八幡平再発見」を楽しみにして
います。
（A・Y）

●青春時代より身近にあった八幡平。
冬はスキー、夏は登山など、楽しい思
い出でいっぱい。またいつかゆっ
くり行きたいと思わせてくれる内容で
よかったです。旅の邪魔にならない大
きさがいいいですね。
（T・K）

「ハチクラ」撮影 こぼれ話



肌に感じる風が冷たくなり、山々の木々
の葉も徐々に色づいてきました。もうす
ぐ森の大橋は紅葉で満ちる秋を迎えます。

●八幡平に生きる人のコーナーは地元
で活動している姿がとても生き生きと
していていいです。
（N・Y）

●「七時雨山荘」にはよく出かけるの
で、載っていてうれしくなりました。
コーヒー最高です。
（S・Y）

●酒と料理の取り合わせが意外。日本
酒には和食と合わせていたのですが合
うですね。瓶が緑色だからでしょうか、
さわやかな風を感じます。この取り合
わせを味わってみたいです。
（I・Y）

back number

バックナンバーのご案内

「ハチクラ」バックナンバーのお求めは……
下記までご連絡ください。
送料のご負担をお願いいたします。

連絡先

八幡平市商工会安代支所
TEL 0195-63-1001
（受付時間／平日9:00～17:00）



hachikura web

「ハチクラweb」公開中！

八幡平の暮らし、食などの情報を発信する「ハチ
クラweb」を公開中！ フリーマガジン「ハチク
ラ」の取材中のこぼれ話も掲載しています。あわ
せてご覧ください。

<https://www.facebook.com/hachikuraweb/>

「ハチクラ」は、
八幡平市商工会ホームページでもご覧いただけます。

ビッキーと行く八幡平

「草紅葉をパシヤリ」

撮影地／黒谷地



ハチグチ

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン 2017. Vol.15 平成29年10月5日発行 発行：八幡平市商工会



●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

今年も紅葉が始まった八幡平へ散策に出かけたビッキー。
今回は、草紅葉真っ盛りの黒谷地湿原へ。お気に入りのマイ
カメラに美しい大自然の季節の移り変わりを収めて大満足
です。さて、良い写真が撮れたかな？

Take Free