

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部



09 地域おこし協力隊の「気になる八幡平」

10 八幡平に生きる人

12 八幡平あっちこっち

14 ハチクラ通信

16 ピッキーと行く八幡平

湯上りのあとは

八幡平市を囲む山々が雪化粧を始める。

凜とした空気は、

ときおり肌をさすような冷たさで、

まるで「今日も温泉で温まろうよ」と

誘っているような気がしてくる。

そうだ。

ここには「宝庫」といわれるほど温泉がある。

そして、湯上りのあとの楽しみも。

八幡平市ならではの湯上りの、至福が。

スイーツ男子にも人気
山ぶどうソフト

雄大な岩手山を眺めながら入浴できる「焼走りの湯」。湯上りに多くの人が注文するのが「山ぶどうソフトクリーム」である。八幡平市産山ぶどう原液を使ったもので、ポリフェノールがたっぷり。程よい山ぶどうの酸味とさらりとした口溶けで、火照った体をさわやかにクールダウンしてくれる。

ひんやり
さわやか



「山ぶどうソフトクリーム (278円・税別)」の提供時間は11:00~20:15。

- 八幡平市平笠24-728 ● TEL 0195-76-2013
- 温泉入浴時間 / 9:00~20:30 (最終受付20:00)
- 温泉入浴料 (税込) / 大人600円、子ども300円
- 泉質 / 単純温泉 (低張性弱アルカリ性低温泉)
- 定休日 / 無休 (冬期間のみ月~水曜休)



肌に優しい「焼走りの湯」。

ちょうどよい甘さの「八幡平ほれりん (150円・税込)」。

松川温泉 峡雲荘

ほれて
しまおう
おいしさ



ご当地ジュースで
喉を潤し、健康に

松川温泉の冬は寒いが、白濁湯は温かく、体ばかりか心もほぐしてくれる。さらに心地よくさせてくれるのが、地元産ほれりん草とリンゴのジュース「八幡平ほれりん」だ。ほうれん草入りと聞くと一瞬戸惑うが、いざ飲んでみるとリンゴの甘みが強く美味。「ほれりん」という名のとおり、ほれてしまいたいそう。

冬は少し熱めの湯をかけ流し。



- 八幡平市松尾寄木松川温泉 ● TEL 0195-78-2256
- 温泉入浴時間 / 8:00~19:00
- 温泉入浴料 (税込) / 大人600円、小人300円
- 泉質 / 単純硫化水素泉
- 定休日 / 無休 (メンテナンス休館あり)

絹のように滑らか



「安比高原牧場アイスクリーム(300円・税込)」は、バニラなど4種類ある。

口溶け極上!
プレミアムアイス

白樺林の中の露天風呂で癒されたあとは、搾りたての生乳で作った「安比高原牧場アイスクリーム」を。乳固形成分が高いため少々固いが、とてもコクがある。湯上りの温まった手に乗せ、柔らかくなるのを待ち、ひとさじすくう。アイスが舌の上で溶け、バニラの香りが鼻腔に広がり、幸せな気分になります。



東屋風の露天風呂。

- 八幡平市安比高原605-365 ● TEL 0195-73-6060
- 温泉入浴時間 / 朝風呂6:00~9:00(最終受付8:30)、平日13:00~23:00(最終受付22:30)、土日祝・祝日12:00~23:00(最終受付22:30)
- 温泉入浴料(税込) / 中学生以上1,000円・小学生600円、小学生未満無料 ※八幡平市民割引: 中学生以上600円、小学生300円。毎月26日は「風呂の日」、入浴料が半額
- 泉質 / 単純温泉(低張性弱アルカリ性低温泉)
- 定休日 / 無休

昔懐かしい ご当地サイダー

子どものころ、友達と外を駆け回って遊んだあとに飲む冷えたサイダーがとてもおいしかった。ほんのり甘く、喉を滑り落ちる炭酸の爽快感がたまらなかった。そんな懐かしい記憶を呼び覚ますのが「ハチマンサイダー」だ。「あずみの湯」でも湯上りの1本として人気が高い。露天風呂や大浴場の電気風呂などで疲れを癒したあとにどうぞ。

綿帽子温泉館 あずみの湯

シュワ〜と 弾ける泡

八幡平のヒーロー・ハチマンタイラーがデザインされた「ハチマンサイダー(200円・税別)」。



和風と洋風の風呂があり、毎月男女入替となる。

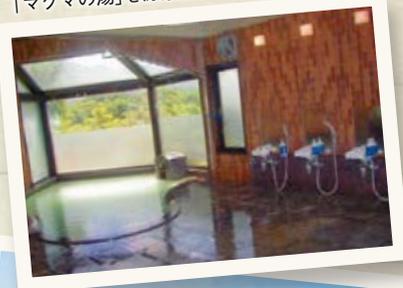
- 八幡平市細野436-9
- TEL 0195-72-6811
- 温泉入浴時間 / 10:00~21:00
- 温泉入浴料(税込) / 大人600円、小学生300円
※八幡平市高齢者等入浴利用証を持参の65歳以上の八幡平市民は200円
- 泉質 / ナトリウム炭酸水素・塩化物泉
- 定休日 / 第3木曜





八幡平市の各エリアで活動している地域おこし協力隊。彼らが感じたまちの魅力、皆さんに勧めたいものなどを紹介。

「マグマの湯」を源泉掛け流しで楽しめる。



晩秋の岩手山。



「なかやま荘」は、合宿や研修での利用も多い。

第3回 松尾編

雄大な岩手山を眺望する温泉宿で移住してよかった~と思う

文・写真/吉田力

こんにちは！ 八幡平市地域おこし協力隊、吉田力です！

第3回となる今回は、「八幡平市自然休養村なかやま荘」の温泉をご紹介します。

私が八幡平に移住したきっかけでもある「スパルタキャンプ」というプログラミング講習の合宿があり、期間中、キャンプ生はなかやま荘の温泉で講義や特訓の疲れを癒やしました。

ここの温泉は、松川地熱発電所から引かれている「マグマの湯」。ほんのり香る硫黄の匂いが、八幡平に来てよかったな~という思いを呼び起こしてくれます。地元の入浴客の方々とお話させていただくのも、私の楽しみのひとつです。

なかやま荘の裏から見える岩手山も最高です！ ぜひ一度入ってみてください！

■ なかやま荘のマグマの湯

「なかやま荘」の温泉は、松川地熱発電所の蒸気を温泉として利用している。「マグマの湯」と呼ばれ、泉質は単純硫黄泉。もちろん、源泉掛け流しだ。

よしだ・ちから

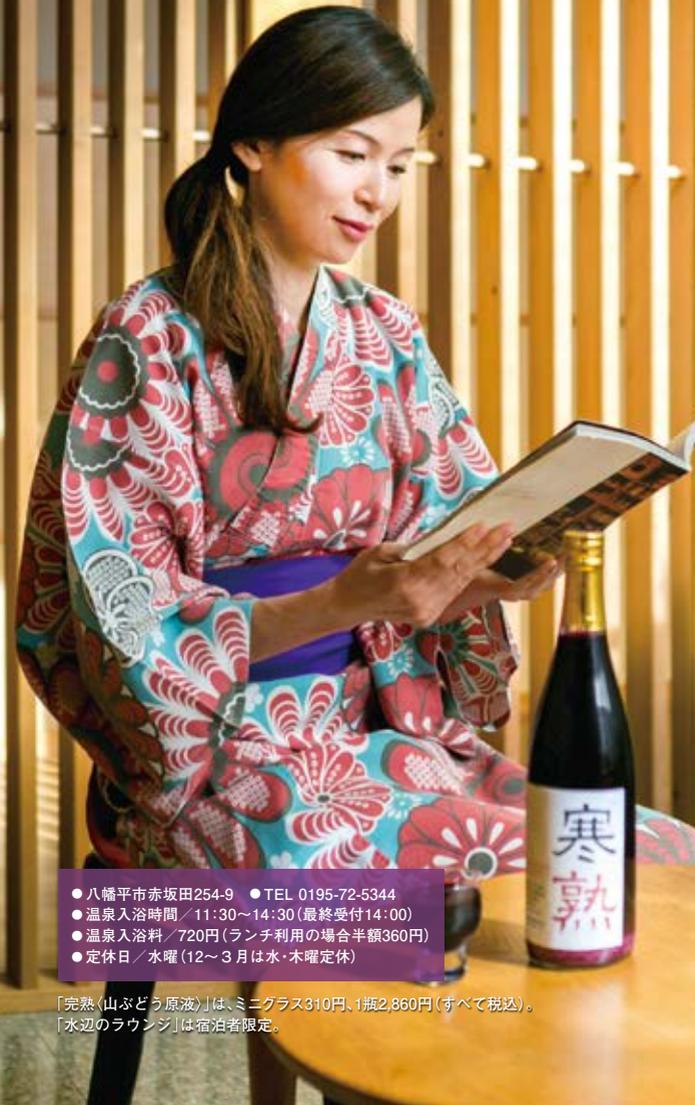
東京都出身。スパルタキャンプをきっかけにアメリカ・ハワイから八幡平市に移住。地域おこし協力隊としてルワンダとの国際交流を担当。

四季館彩冬

完熟のおいしさを

おみやげにもしたい山ぶどう原液

ランチと日帰り温泉を楽しめる「四季館彩冬」。露天風呂と内湯の情緒を充分に楽しみたいならば宿泊もおすすめ。そのときに味わいたいのが「完熟〈山ぶどう原液〉」。地元の山ぶどう農家・北口輝男さんの完熟山ぶどうを搾ったもので、糖度が20度と高い。上品な甘さと酸味が感じられる逸品である。



さらりとした肌触りの「銀河の湯」。



- 八幡平市赤坂田254-9 ● TEL 0195-72-5344
- 温泉入浴時間 / 11:30~14:30 (最終受付14:00)
- 温泉入浴料 / 720円 (ランチ利用の場合半額360円)
- 定休日 / 水曜 (12~3月は水・木曜定休)

「完熟〈山ぶどう原液〉」は、ミニグラス310円、1瓶2,860円(すべて税込)。「水辺のラウンジ」は宿泊者限定。

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、いいまちだよな」。
暮らしてこそわかる。
八幡平の魅力とは――。



「食べたもので人の体は造られるから、新鮮で安全な食材を使いたい」と話す近藤祐子さん。この日の料理は、岩手県産鮭、地元産のマッシュルームと野菜を使ったソテー。

「作る」から「伝える」へ 八幡平の食をもっと広めたい

地産地消レストラン&ペンションスターダスト

近藤祐子さん



1 料理は栄養バランスも大切。日々、雑誌や書物などから、おいしいものを作るための技術のほか、病気を予防するための健康情報をチェックしている。2 「スターダスト」は、いわて地産地消レストランの2つ星認定店。2つ星は、メニューの80パーセントの主な食材に岩手県産食材を使用している飲食店に与えられる。3 季節の食材を使った手づくりジャム。マルメロは冬限定。

こんどう ゆうこ

1967年(昭和42)、二戸市生まれ。1986年(昭和61)、安比高原に移住。福岡高校卒業後、服部栄養専門学校(東京)を経て、1991年(平成3)より「スターダスト」で料理を担当。

■地産地消レストラン&ペンション スターダスト
八幡平市安比高原165-17 TEL 0195-73-5132

白い皿にソテーした鮭と野菜を盛り付け、ソースをかける。そして、近藤祐子さんはにこやかに言った。

「料理のよいところは、作って、出して、食べる人が笑顔になるところですね」

近藤さんが料理に興味を持ったのは小学5年のとき。当時、両親は二戸市内で食料品店を営んでおり、店内で手作り惣菜も売っていた。両親は忙しく、晩ごはんは、店の惣菜が多かったという。

「ある日、自分で作らないと好きなものが食べられないと気づいたのです。食べたかったのは、ミートソースパスタ。書店に料理本を買いにいき、ソースから手作りしました」

その次は、カレー。本を参考にスパイスを調べて作ったという。もちろん中・高校時代の弁当も自作。とうとう料理好きが高じて、高校卒業後は服部栄養専門学校に進んだ。

「その頃ですね。両親に連れられて安比高原に来たのは。満天の星空がきれいで、父に気に入ったかと聞かれて領いたら、ここでペンションを始めよう」と1986年(昭和61)、ペンション「スターダスト」がオープンし、数年後に近藤さんは帰郷し、厨房を手伝い始めた。

大切にしているのは、地元をはじめ岩手県産の食材や調味料を使うこと。2009年(平成21)には「いわて地産地消レストラン」2つ星認定店となり、現在も毎年更新している。料理技術についても料理研究家のもとに通い、日々研鑽を積む。そして、ペンション経営の傍ら、ペンションや地元公民館などで料理教室の開催も行っている。

「今まで作る事が中心だったけれど、これからは伝えることもしていきたいのです」

八幡平をはじめ岩手には魅力的な食材が多い。その良さを伝えていきたいと意欲を見せる。

⑤ 安比丸大食堂



辛味大根を添えて味わう「手打ちそばならたけ」(700円・税込)。

キノコや川魚、山菜のエキスパートである店主が採ってきた天然キノコを使った手打ちそばが好評。冬期は、オオシメジ、ならたけ、なめこ、くりたけがメインとなる。キノコの風味を引き出したそばは、どれも味わい深く、おかわりをしたくなる。

- 八幡平市細野189-6
- TEL 0195-73-5115
- 営業時間／10:00～16:00
- 定休日／不定休

④ かつぱ食堂



お客から絶大な支持を受けている「カツ丼」(800円・税込)。

八幡平温泉館森乃湯の近くにある食堂。創業から約40年、貫いているのが、食材にこだわり、ていねいにダシを取る。人気の「カツ丼」は、国産豚ロースを使ったもので、カツの揚げ具合も絶妙。鏝節と昆布の出汁が染み込み、優しい味でおいしい。

- 八幡平市松尾寄木1-590-291 (八幡平温泉郷内)
- TEL 0195-78-2543
- 営業時間／11:30～19:30
- 定休日／火曜

① 日帰り温泉 おらほの温泉



リーズナブルな値段もうれしい「ネギ豚しゃぶしゃぶ定食(800円・税込)」。

「温泉と食事で健康に」をモットーにしている日帰り温泉施設で湯上りに味わいたいのが、さっぱりとした三杯酢で味わう「ネギ豚しゃぶしゃぶ定食」。八幡平産の長ネギは太く甘く、豚バラ肉は赤身と脂身のバランスがちょうどよく柔らかく美味。

- 八幡平市大更18-88-208 ■ TEL 0195-75-1515
- 営業時間／11:00～15:00(14:30LO)
- 温泉入浴時間／10:00～22:00
- 定休日／無休



八幡平

あっち
こっち

八幡平のおいしい店を探して

冬の楽しみは温泉。そして、スキー。アクティビティを満喫したあとは、おいしいものでおなかを満たそう!



③ いこいの村岩手 レストラン岩手山



オリジナル料理の「溶岩流カレー」(870円・税込)。

八幡平市の景勝地・岩手山焼走り溶岩流をイメージした「溶岩流カレー」。地元の食材にこだわり、カレールウには杜仲茶ポークを使用し、スパイシーに仕上げている。岩手山の噴火を表現した野菜の彩りも美しく、目も舌も楽しませてくれる。

- 八幡平市平笠21-1-4
- TEL 0195-76-2161
- 営業時間／11:30～14:00(13:45LO)
- 定休日／無休

② 岩手山サービスエリア(上り線)



「岩手山メロンパン」は265円、「岩手山メロンパン(ホイップクリーム入り)」は296円。すべて税込。

- 八幡平市平笠2-1-47 ■ TEL 0195-75-0641
- 営業時間／月～金曜 9:00～18:00
- 土・日曜、祝日 8:30～18:00
- 定休日／無休

名物は「いわて山」の焼印を押したあんバターやクリームパン。それ以上に人気なのが、「岩手山メロンパン」だ。外側はカリッと中はフワッとした山型メロンパンで、ホイップクリームを挟んだものも。どのパンも手みやげとしてもぴったり。

ハチクラ vol.24
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「湯上りのあとは」
- 2 地域おこし協力隊の「気になる八幡平」
- 3 八幡平に生きる人
- 4 八幡平あっちこっち
- 5 ハチクラ通信（読者の声・プレゼント）
- 6 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下さった方に
抽選でプレゼント！ふるって応募してください。

2

綿帽子温泉館
あずみの湯
ハチマンサイダー
(6本入)



2名様

1

四季館彩冬
完熟（山ぶどう原液）



2名様

次号のハチクラ vol.25は
2020年3月19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**

2019. Vol.24 令和元年11月28日発行

企画・発行・問い合わせ先 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/>

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、2019年11月10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（ご希望の店名をご記入下さい）
- ② アンケートの回答
- ③ 住所・氏名・年齢・電話番号

■ 送り先

〒028-7111 岩手県八幡平市大更35-63-85
八幡平市商工会「ハチクラ」係
FAX 0195-76-2145

■ 応募締切

2020年1月31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23号に寄せられた
読者からのコメントを紹介。

- 特集「はたらくお兄さん」で各事業
所の顔が分かり、興味深く読みました。
（滝沢市 H・M）
- 働く人たちのことをビックアップし
ており、とてもグッドです。
（青森県 S・K）

- 八幡平によく出かけるので、ハチク
ラの発行を楽しみにしています。地元
のプレゼントがあるのもいいですね。
（青森県 F・E）

- ビッキーの冬ファッションも楽し
みです。
（盛岡市 K・W）

- 「ハチクラ」って、いつもセンスが
いいなーと思って読んでいます。テ
ィマもおもしろいし、写真もきれいで、
読みやすいし、興味がわきます。八幡
平への愛を感じます。
（紫波町 K・K）

- 地元の方々の自然な人柄が出てい
る笑顔の写真にいつも感心していま
す。八幡平が好き、その思いが伝わる
笑顔ですね。
（宮城県 T・S）

会員募集中！

「ハチクラFANCLUB」は公式ファン
クラブとして、ハチクラの活動を応援す
ることを目的にした、ハチクラファン
のためにメンバーを募集します。ハチク
ラの活動を応援しようという方ならど
なたでも加入できます。

■ 入会費・年会費は無料

■ 特典

- ① ハチクラの最新号やバックナンバーをお手元
にお届けします。
- ② ハチクラツアーなどのイベントをご案内します。
- ③ ハチクラグッズの企画がある場合に先行予約
などを受け付けます。

■ 入会方法

希望の方は、メールでのみ受け付けます。
件名に「ハチクラメンバー希望」、メール本文に
住所、氏名、年齢を記入し、送信してください。
確認後、2～3日中にメールを返信します。

送信先 hachikurafan8@gmail.com

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
TEL 0195-76-2040
(受付時間/平日9:00～17:00)



hachikura stay

「ハチクラ Stay」公開中！

八幡平をもっと楽しむための体験型ブラン
「ハチクラstay」が始まりました。ハチクラが紹
介する魅力ある自然や風景、暮らしかや人に触れ
ながらステキな旅をしてみませんか。

コーディネーター/イーハートヴォ安比高原自然学校
問い合わせ先/トラベル・リンク株式会社

<http://travel-link.jp/archives/11281>

「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。

Just listen!

ビッキーと行く八幡平

「初めての温泉玉子づくり」

撮影地／松川温泉



撮影
三浦 学

WILDGRAPE FARM・八幡平山ぶどう農園代表

松川温泉の「松楓荘」で熱いお湯に浸かってほかほかのビッキーは、温泉玉子づくりに初挑戦！朝から8時間も仕込んでおいた温泉玉子をワクワクしながらお湯から引き上げました。でもね、湯気でビジョビショだよー！



●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。

八幡平

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン 2019. Vol.24 令和元年11月28日発行 発行：八幡平市商工会

Take Free