

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2020. vol. **25**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

自信を持って働ける
そして暮らしやすい

だから、八幡平



- 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

ホテルも八幡平の玄関口

株式会社肉の横沢 八幡平ハイツ



上から、フロント担当の謝さん、レストラン担当の工藤さん、予約担当の阿部さん。それぞれの担当する業務を通して、お客様が快適に過ごせるようにと自律的に働いている。

- 八幡平市松尾寄木1-590-4 ● TEL 0195-78-2121
- 日帰り入浴時間／8:00～20:00(土曜、休前日は16:00まで)
- 日帰り入浴料金／大人630円、子ども300円(以上税込)

宿泊施設は、八幡平市の観光の玄関口のひとつである。お客様を出迎え、快適な滞在を提供する。信頼が得られれば、リピートにつながられる。そのためのキーワードとして「八幡平ハイツ」の総支配人・本田哲也さんは「人」を挙げる。

「料理がおいしいのは当たり前のこと。あとは人なんです。例えば、お客様の荷物を持つという行為だけではなく、そこにあなたのためにしてあげたい」という気持ちが必要なんです。それはフロントマンに限らず、客室係やレストラン係、調理人など全てのスタッフに当てはまる。それぞれがプロフェッショナルとして連携を取りながらよりよいホテルにしていこう。そのためにスタッフが働きやすい環境も整えている。八幡平市の観光の玄関口で、お客様を笑顔で出迎えるために。」

気持ちを感じられる
おもてなしを



だから、八幡平

自信を持って働ける。そして暮らしやすい

八幡平市には
多種多様な業種があり、
多くの人が働いている。
今号では、
女性が自信を持って
いきいきと働いている
職場を紹介。

工藤さん(左)と四戸さん(右)は、ひと目見て誰が磨いたドアグリップなのか分かるという。社長以外は全員女性。子育て中の従業員もいるので、融通がきくようにチームで仕事をしている。



四戸恵さん(左)と工藤亜祐美さん(右)。仕事の進捗を確認し、遅れているラインのフォローにも入る。



1 研磨ベルトには種類があり、形状や材質によって使い分ける。2 高速回転する研磨ベルトで、ドアグリップについたバリ(残留物)を削り取る。

● 八幡平市大更2-154-17
● TEL 0195-75-2371



表面処理の プロフェッショナル

有限会社ファーストコートサービス

やりがい
品質向上につながる

洗浄・磨き・コーティングのプロとして活躍している「ファーストコートサービス」。事業の主力は、ダイカスト製品・部品などのバフ研磨加工で、玄関のドアグリップの研磨も行っている。ドアグリップは、家の顔であり、手触りも大切にされる。そのために加工の過程で発生した金属の残留物や付着物を削り取らなくてはならないとか。

「研磨の精度は、安全性にも関わるので気が抜けません」と言うのは、製造部長の四戸恵さん。その下で「研磨の匠」として従業員に技術指導しているのが工藤亜祐美さんだ。

「形状や材質が違えば研磨の方法も変わります。工夫と応用が求められます。だからやりがいがあるのです」と意欲的だ。

「もしかしたら、皆さんの家の玄関のドアグリップは弊社で磨いたものかもしれませんね」



- 1 「田山製甲所」の作業場。製甲専用のマシンが並ぶ。
- 2 縫製は分業制。入社8年目の佐藤祥子さんは、踵の縫製を担当。
- 3 アッパーは検品され、底付工場に発送される。
- 4 1枚の革から金型を使ってパーツを切り出す。
- 5 ウイングチップのアッパーには、表側だけで6枚のパーツが必要となる。

リーガルシューズの靴造りはここから始まる

株式会社田山製甲所

● 八幡平市石名坂89-3 ● TEL 0195-73-2442

高い縫製技術で
心地よい靴を

国道282号を秋田県方面へ走り、田山駅を過ぎたところに「田山製甲所」がある。創業は1973年（昭和48）。以来、紳士・婦人靴のブランド「リーガルシューズ」のアッパー（製甲）の生産を手掛けている。

アッパーが造られる作業場は、広く、手前に革の裁断機があり、その先に縫製マシンがずらりと並んでいる。作業している従業員は女性のみ27名で、安代地区の近辺から通勤している。

そもそも、なぜ有名ブランドの生産工場が田山地区にあるのかというと、女性の働く場所を創出するために、当時の安代町が誘致をしたからという。

作業工程は、革の入庫、裁断、製甲、仕上げ（検品）の4つに分かれる。広報担当の内崎大輔さんは、「ウイングチップの場合、アッパーは表側が6枚、裏側（足にあたる部分）が4枚必要です。入

荷した革から形状に合わせてパーツを切り出します。そのあと、パーツを縫い合わせてアッパーを仕上げます」と言う。

1枚の平面な革から立体を造り上げるには技術が必要だ。人が手作業で行うため、全く同じに造ることは難しいが、高い品質を維持することは可能であるとか。その人が得意とする部署に配置することでクリアできるという。ひとりが踵を、ひとりがストリートチップを縫うというふうにも。もちろん技術を教える体制も整っている。手早くミシンをかける様子に感心していると、ベテラン女性が「最初は誰でも失敗するもの。数をこなしていくうちに上手になっていくのよ」と笑う。完成したアッパーは、盛岡市玉山にある親会社「株式会社岩手製靴」に納品され、靴として完成する。

なお、田山製甲所は現在、技術の高さから、ハイブランドであるシュエットランドフォックスのオーダー品も請け負っている。

地域おこし
協力隊の
気になる
八幡平

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。



ほぼ毎日使っている
「安比塗漆器」の汁椀。



故郷から、あえて「土産品」で届く味は、やはり違う。



八幡平の伝統を受け継ぐ「安比塗漆器工房」。

第4回 安代編

当たり前は当たり前でない！ 安比塗漆器があるちょっと豊かな暮らし

文・写真／松本侑子

春先になると、生まれ故郷から深谷ねぎが届きます。子どもの頃は、あって当たり前でしたが、移住したからこそより味わい深くなりました。最近のお気に入り、味噌汁を作ることです。

八幡平に来てから出会った「安比塗漆器」の汁椀に入ると、おいしさが増す気がします。安比塗漆器があると、日々の食卓が華やかに感じますね。仕事柄、職人さんに話を聞いたとき、「日常で使える漆器」と表現されていたことが印象的でした。漆器はこれまで身近になくて当たり前だったので新鮮です。温かいものが冷めにくく、軽くて使いやすい。大切にしつつも、長く使っていきたいと思っています。つつい箸が進むので、食べすぎないかだけが心配です。

■ 安比塗漆器

八幡平市安代地区は日本有数の漆の産地。「安比塗」は、かつて造られていた荒沢漆器の伝統を受け継ぎ誕生した。

松本侑子（まつもと・ゆうこ）

埼玉県深谷市出身。スバルタキャンプがきっかけで八幡平市に移住。市のWeb情報サイト「はちまんたい通信」の運営を担当している。

笑顔で働ける環境が
店を盛り上げる

「焼肉FABIO」のスタッフは皆、笑顔がすてきだ。笑顔といってもいろいろな表情があるが、工藤やよえさんは優しい自然な笑みである。開店前の準備を進めるときもどことなく楽しそう。その笑顔の理由は「FABIOは働きやすく、心配がないから」と言う。

工藤さんがいう「働きやすさ」には、オーナー・高橋愛さんの「待遇が良くても、雰囲気が悪いと店は長続きしない。だから何でも話せる店作りを心がけている」という考えが行き届いているからだろう。

工藤さんは、八幡平市内で生まれ育ち、市外で暮らしたことがない。「見渡すと自然があり、子育てがしやすいし、出たいと思わないですね」と笑う。ひとつの場所に根を張り、次世代を育てる生き方を感じて、八幡平市にある。

「焼肉FABIO」で勤め始めて1年半。「初めての飲食店勤務で初めてのことが多い」という工藤やよえさん。

株式会社SOUP・IR・DE・DAME
焼肉FABIO

何でも話せる
安心感がいい

- 八幡平市松尾寄木28-52
- TEL 0195-78-8829
- 営業時間／11:00～21:30 (21:00LO)
- 定休日／水曜



「初めてのこと」のひとつがタブレットを使つての注文取り。



「たまごが好き、花が好き、従業員が好き」と「岩手エッグデリカ」の田村昌則社長は笑顔で言う。特に、たまごに対しての思い入れがあり、岩手県立盛岡農業高校卒業後、大手養鶏農場に就職した。

「20歳のころ、養鶏の最先端技術を学ぶため、海外の農場研修に行った経験も大きかった」

独立し、岩手エッグデリカを設立したのは、2001年（平成13）年のこと。完全栄養食品といわれるたまごを味付たまごにして世界中に提供したい、そして八幡平市に雇用創出を創出したいとの思いがあった。

最初の事務所は小さなプレハブ建屋だったが、夢は大きく、目標は高かった。

「味付たまごで世界進出、サラダファームを小岩井農場より大きくしたい」

この目標を社員と共有し、さまざまなことにチャレンジしてきた。お客が望むことを第一に

考え、味付たまごの品質向上と食品安全に取り組み、サラダファームのガーデンパークの充実に図っている。

「事業を拡大しても、重要なのは人作り」と田村社長は話す。全社員で人材育成研修を行っており、内容はマナーやスキルなど多岐の分野にわたるといふ。そして、会社のミッションを達成するために、個人が心がけることを「CREDO（クレド）」にまとめ、常に確認し実践している。クレドとは、企業活動が抱える所とする価値観・行動規範を簡潔にまとめたもので、取り入れている企業は多い。

「仕事も夢があるほうがいい」と田村社長。10年後、20年後を見据えて思いをひとつにするこ

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――。

日本から世界へ 大好きなもので 夢は大きく



株式会社岩手エッグデリカ 代表取締役 田村昌則さん
株式会社サラダファーム



1 出荷前に「味付たまご」をチェック。黄身の位置や茹で加減などを念に確認する。「チェックしたあとは、ちゃんと食べます。私の昼ごはんです」と田村社長。2 岩手エッグデリカとサラダファームの「CREDO（クレド）」。社員は毎日携帯し、内容を確認している。3 2002年（平成14）はじめての仮設事務所。

たむら まさのり

1957年12月19日八幡平市（旧西根町）生まれ。県立盛岡農業高校農芸化学科を卒業後、大手養鶏農場に入社。2001年（平成13）、岩手エッグデリカを設立。2005年（平成17）、サラダファーム事業部門を展開し、2008年（平成20）に本社、株式会社サラダファームに。

■ 岩手エッグデリカ
八幡平市平笠2-6-8 TEL 0195-75-0288

岩手エッグデリカの「味付たまご」は、いまでは海外へ進出を果たし、韓国に現地法人が設立されている。

⑤ カフェレストラン ぱぱなっしゅ

ハンバーグやパスタなど、おいしい洋食を提供している「ぱぱなっしゅ」。女子会、職場やPTAの食事会、誕生会などさまざまなシーンで利用できるパーティープランもあり、相談にも応じてくれると好評。詳細はお問い合わせを。



パーティープランは2,500円コースと3,500円コースも用意。
4名以上から受付、4日前までに予約を。

- 八幡平市平戸坂55 ■ TEL 0195-72-5159
- 営業時間／11:30～14:30、17:00～20:00
- ※パーティータイムは17:00～21:00(20:30LO)
- 定休日／月曜(祝日の場合は翌日)

④ LODGEクラブマン



「レイドライトのトレラン用シューズは、タウンユースにも最適」と話す、インストラクター兼ガイドの倉金純也さん。

夏のトレランと自転車、冬のスキーなど、八幡平市内をフィールドにしたアクティビティを提案している体験型宿泊施設。館内にショップを併設し「アークテリクス」や「セブンメッシュ」といった、インストラクターお勧めのアイテムも販売している。

- 八幡平市松尾寄木2-712-2 ■ TEL 0195-78-3388
- 受付時間／10:00～19:00
- 定休日／不定休

① イワサキ屋



訪問販売でイーजीオーダーのスーツを扱う「イワサキ屋」。生地はスーツ用とジャケット用を合わせて定番が370種類、イタリア製も含めると1000種類を超えるという。パターンも数百種類以上と豊富で、自分好みの心地よい1着を仕立てられる。

「まずは電話でお問い合わせください」と代表・岩崎竜也さん。

- 八幡平市大更25-195-5
- TEL 090-8923-7529
- 営業時間／9:00～21:00
- 定休日／不定休



あっちこっち

八幡平

おいしい店を探して

散策や温泉も楽しいけれど、
ウィンドウショッピングのように
店のはしごもお勧め。



③ レストランLAMP あすびーて店



さわやかな酸味と濃厚なチーズケーキが出合った「雲上berryチーズケーキ(400円・税込)」。

「レストランLAMP」の人気スイーツ「八幡平プレミアム雲上チーズケーキ」が「Nollegretto」とコラボして、オリジナルアイスクリームとして登場！八幡平産の季節のフルーツをトッピングし、見た目も鮮やかな新スイーツである。ぜひお試しを。

- 八幡平市柏台1-28 松尾八幡平物産館あすびーて内 ■ TEL 0195-78-2066(レストランLAMP) ■ 営業期間／4月下旬～10月下旬(「雲上berryチーズケーキ」は土・日曜、祝日限定メニュー) ■ 営業時間／11:00～15:00(なくなりしだい終了)

② 森のイタリアン ラ・ミア・マンマ



「ミラノ風カツレツ」は、焼きたてパンor雑穀ご飯、日替りサラダ付き。1,210円・税込。

牛のロース肉にバセリとチーズ入りのパン粉をまぶしてローストした「ミラノ風カツレツ」。焼き上がりにボロネーゼソースをかけ、パルミジャーノレッズジャーノをすり下ろす。身体に優しい食材を使った、イタリアのマンマの味を味わってみては。

- 八幡平市松尾寄木1-668-68 (ロイヤルシティ八幡平リゾート内) ■ TEL 0195-68-7924 ■ 営業時間／11:00～20:00 ■ 定休日／火・木曜

ハチクラ vol.25 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「だから、八幡平」
- 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。

1

焼肉FABIO
食事券 (1,000円分)

5名様



2

サラダファーム
サラダファーム 満福セット

5名様



次号のハチクラ vol.26は
2020年6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**

2020.Vol.25 令和2年3月23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、2020年3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5月20日(水) 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24号に寄せられた
読者からのコメントを紹介。

● 小さくて、さりげない冊子ですが、
郷土愛にあふれていて、心が温まりま
した。
（長野県 M・E）

● 表紙の御三方がなんだか楽しそう
よく見たら温泉マークなんです。手
に取った瞬間、内容もおもしろいに違
いないとわくわくしました。湯上がり
の味はどれもみんなおいしそう。
（東京都 Y・I）

● 松川温泉は、私のベスト3に入る
温泉です。
（盛岡市 H・N）

● 八幡平市のグルメが満載で、温泉に
入りながらグルメを食べたくなりまし
た。春になったらドライブに行きます。
（宮古市 K・M）

● 「ハチクラ」を読むと、八幡平の行き
たいところがどんどん増えていきます。
（青森県 M・S）

会員募集中！

● 地元の人にスポットを当てた内容
もあり、親近感がわいて、八幡平市が
身近な存在になったような感覚になり
ました。
（盛岡市 N・T）

「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プラン
「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／イーハートヴォア安比高原自然学校
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。

ビッキーと行く 八幡平

「いちごの森でホッペも紅色」

撮影地／平笠



撮影

三浦 学

WILDGRAPE FARM・八幡平山ぶどう農園代表

一足先に春を迎えたような暖かさの「サラダファーム・いちごの森」でビッキーは、興奮してあっちこちに飛びまわっています。こっちも紅い！ あっちもおいしそう！ 食べすぎのビッキーのホッペも紅くなってイチゴみたいだよ！



●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。

ハチマン

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン 2020・Vol.25 令和2年3月23日発行 発行：八幡平市商工会

Take Free