

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2020. vol. **28**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部



食材は 変化する

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
八幡平あっちこっち
12 ハチクラ通信
14 ビッキーと行く八幡平
16



○米は酒に
タンクの

中で起こる
糖化と発酵

米が麹の酵素で糖化され、糖は酵母によりアルコールに変化する。
ひとつのタンクの中で糖化と発酵というふたつの働きが行われている。



左から杜氏・石井勝洋さん、八代目蔵元・工藤朋さん、酒米の栽培農家・砂壁純也さん、酒米の栽培農家で蔵人の田村憲一さん。

タンクに耳を寄せると、もろみが発酵する音が聴こえる。



季節限定の「しほりたて原酒」は、麴米に吟ぎんが、掛米にぎんおとめを使用する。米が持つ役割は大きく、工藤朋さんは「吟ぎんがの柔らかさをぎんおとめが余韻を残して締め、きれいで飲みやすい酒となります」と話す。吟ぎんがを使った酒づくりは難しいが、この米でなければ出せない味がある。「北窓三友」や「北山酒経」「無ろ過生原酒」にも使われているという。一方、ぎんおとめは八幡平市でも多く栽培され、キレのよい酒づくりに欠かせない。「北窓三友」の掛米にも使用されているが、「里の幸」のようにぎんおとめだけでつくられる酒もある。

わしの尾
八幡平市大更22-158
TEL 0195-76-3211
営業時間／8:00～17:00
定休日／日曜、祝日



食材は

食材は、人の手が加わることにより変化する。
砕く、こねる、加熱するなどの加工過程を経て、
さらにおいしいものとなっていく。



変化する



「麴の力を多くの人に伝えたい」という専務の本宮啓さん。

麴屋もとみや

八幡平市寺志田165-28 TEL 0195-72-3663

営業時間／9:30～16:30 定休日／無休

麴は、蒸米に種麴をふりかけてから最適な温度・湿度のもとで発酵させてつくられる。麴屋もとみやは強い麴づくりをこざわり、生きた酵素を持った麴商品を提供している。「麴屋の玄米塩麴」は、従来の塩麴を玄米でつくったもので、食物繊維やミネラルが豊富。玄米特有のもちもちとした食感とロースト感が特徴で、サラダドレッシングとしても最適である。

米から麴に 発酵の力が 強い麴をつくる



麴は味噌の味や香りを決める要。その麴をつくるために、洗米や蒸す過程も丁寧に行う。



新商品「麴屋の玄米塩麴(370g 600円・税別)」はサラダドレッシングのほか、肉料理や魚料理の下ごしらえにも使える万能調味料。

大豆から豆腐に 大豆のおいしさを 引き出す

ざる豆腐と生湯波
ふうせつ花

八幡平市保戸坂236

TEL 0195-72-8008

営業時間／10:00～18:00

定休日／無休



専務として製造や営業に携わる石田逸平さん。

豆腐づくりで味の一番の決め手となるのは、大豆である。だから、ふうせつ花では在来品種の中で、厳選した大豆のみを使う。その中でも「二世風靡」に使用される大豆は栽培農家が少なく、生産量が限られている希少種。豆腐に加工するのが難しいという。大豆が豆腐になるまで、さまざまな過程がある。その折々に職人の技術や経験が入り、逸品となっていく。



ざるおぼろ豆腐「一世風靡(600円・税込)」。
冷え過ぎない程度で味わうのがお勧め。



「一世風靡」の原料である大豆は、一般的な大豆より小粒だが、豊かな香りを持ち、ポテンシャルが高い。

🍷 小麦粉から焼き麴に
炭火で焼く、手づくりの味

羽沢耕悦商店

八幡平市清水140-6 TEL 0195-72-2353
営業時間/8:00~18:00 定休日/不定休

工房内に小さく響くモーターの音。炭火の上で生地を巻きつけた棒が回転し、徐々にきつね色へと変わっていく。香ばしい匂いが立ち上がり、ぶすつと空気がもれる音がしたら焼き上がりが近い。

焼き麴の生地は、小麦粉とグルテンを混ぜてつくられる。店主の羽沢悦朗さんは、とりわけグルテンは上質なものを選んでいうという。なぜならグルテンの質や量によって、成形や焼き具合ばかりか、煮たあとの食感や味に差が出るからだ。煮崩れせず、独特な食感と風味を残す味を出すためには、さらにその日の天候に合わせて配合も変える必要がある。長年の技と工夫がこの焼き麴に込められている。

三代にわたり続く焼き麴専門店。
『焼き麴』は10本入495円、『手焼板麴』は572円。全て税込。

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。



岩手山焼走り熔岩流の展望台は、岩手山がよく見える穴場スポット。



岩手山焼走り熔岩流と岩手山。

岩手山焼走り熔岩流の展望台からの眺め。

第7回 岩手山麓編

岩手山が身近にある暮らしは ちょっと贅沢

身近にありすぎて気づけないこともあります。以前「八幡平市の良さにはどんなことがあるか？」を考えるワークショップに参加しました。私は即答で「岩手山があること」と答えましたが、その際に地元の方が「岩手山は生まれた時からあるのが当たり前だから、良さと言われると不思議な気持ちがある」とおっしゃっていました。平野生まれの私にとっては、身近に山がある暮らしは新鮮です。

かつて富士山の近くで暮らしたことはありますが、その際によく「富士山は1年の1/3は良く見えて、1/3は半分くらい見えて、1/3は全く見えない」と言われていました。『南部片富士』と呼ばれる岩手山も、全景が見える日ばかりというわけではありません。しかし朝は曇に隠れていたけれど夕方になるとクッキリ見えることもあって、刻一刻と変わる変化が楽しいです。いつか登ってみたいと密かに狙っていますが、いつになることやら。

■ 岩手山

岩手県の北西部にある標高2,038メートルの山。富士山に似ていて、片側が長く裾野を引くように見えることから「南部片富士」とも呼ばれている。

松本侑子(まつもと・ゆうこ)

埼玉県深谷市出身。スパルタキャンプがきっかけで移住。八幡平市のWeb情報サイト「はちまいたい通信」の運営を担当している。



農園主・三浦学さんは、プロカメラマンやデザイナーとしての顔も持ち、八幡平市内外で活躍している。

山ぶどうの新芽をピクルスに

摘果した新芽の いのちも生かす



「山葡萄の新芽のピクルス」はシナモンとクロープの2種類(各1,000円・税別)。春先に芽吹くために、新芽は冬の間にエネルギーを溜め込む。その新芽を千鳥酢や甜菜糖などでつくったピクルス液に漬けている。平成27年度いわて特産コンクール食品部門で県知事賞を受賞。

三浦学さんは、八幡平市の自然と生態系を崩さないために、山ぶどうを無農薬・有機肥料で育てている。さらに、雑味とえぐみの少ない実を収穫するために新芽が出始めると摘果し、余分な葉を落とす。

「山葡萄の新芽のピクルス」は摘果した新芽をピクルス液にじっくりと漬けたものだ。肉料理に添えるなど使い方は自由自在だ。しかし、加工には手間がかかる。粒々の食感を生かすために穂軸を整えるなどの作業を要する。その分、ひとときわおいしい仕上がりとなっている。

WILDGRAPE FARM

山ぶどう農園

八幡平市西根寺田8-86-3
TEL 0195-77-1570

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――。

自然の中に響く 音のおもてなし



1 手回しオルゴールの曲カード(楽譜)も安井さんが製作。1曲を作るのに1年以上かかる場合も。2 「ペンションは夫婦ふたりでやるもの」という安井さん、奥さんの薫さんと共に、心地よく過ごせる空間を作っている。3 安井さん手作りの「芽が出るフクロウ」。「人生の芽が出ますように」と気を入れて、目に向かって息を吹くと目が飛び出す仕掛けになっている。



やすいじゅいち

1942年(昭和17)北海道函館市出身。日本大学を卒業後、函館市内の百貨店勤務。1989年(平成元)に移住し、八幡平温泉郷に「天然温泉の宿安暖庭」を開業。現在、八幡平市商工会理事も務める。

■天然温泉の宿安暖庭

八幡平市松尾寄木1-591-339 TEL 0195-78-3477
<https://hachimantai-andante.com/>

安井さんは一計を案じた。2 部屋を1部屋につなげて広くし、客室を5部屋に改装。料理も地元食材をメインに変更した。
「その分、客単価が上がるので、ターゲットを関東方面に設定しました。今は7割が関東からのお客様です」
ペンションのラウンジに1台の手回しオルゴールがある。安井さんの手作りだ。
「最初は音が出なくて、何回も作り直して、音が出たのが東日本大震災のとき。涙が出てね」
現在のオルゴールは6台目。3 オクターブを出せるようになり、表現できる曲が増えた。癒しのひと時になればと思い、夕食時に演奏している。
安井さんは「チャンス、キャッチ、チャレンジ」という。
「これからはこれに徹底してこれだ」と。運命に逆らえないけれど、人生は作って自分で楽しむものだから。そしてここで歳を重ねていくのです」

安井壽一さんが八幡平温泉郷に移住したのは47歳のとき。「親戚も知人もいない場所に飛び込んで来て、宣伝の仕方わからず、最初は大変だった」という。

天然温泉の宿安暖庭 オーナー 安井壽一さん

三十数年前、安井壽一さんは、転勤族だった。四十代となり、地に足がついた暮らしがしたくなり、ペンション経営を考えるようになったという。「家族でスキーをするから海より山で、温泉があればいい」と思い、見つけたのが八幡平温泉郷だった。
1989年、安井さんは「安暖庭」を開業。音楽用語の「アンダンテ」から名付けた。
「アンダンテは、ゆっくり歩く速さという意味。ここでゆっくりと過ごしてほしいという想いを込めました」
当時は映画「私をスキーに連れてって」に端を発したスキーリゾートブーム。近くに東八幡平スキー場(現・八幡平リゾート)や八幡平スキー場(現在閉鎖)があり、集客も見込めた。冬は若者でにぎわい、休む暇なく働いた。しかし、1998年の岩手山の地震活動をきっかけにして、八幡平温泉郷から徐々にお客が減り始めた。

⑤ 彩花園



大粒のイチゴは、贈答用として喜ばれている。

イチゴ栽培を始めて20年以上。技術力の高さと味の良さから多くの人が訪れる。取扱品種は、さがほのか、紅ほっぺ、かおり野、そして、白いイチゴの桃薫。イチゴ狩りはイチゴの日である1月5日から開始を予定している。詳細はお問い合わせを。

■ 八幡平市大更31-111-30 ■ TEL 0195-76-4458

■ 営業時間／直売所9:00～17:00、いちご狩り1月～6月の10:00～15:00(受付) ※いちご狩りは完全予約制 ■ 定休日／無休 ■ いちご狩り料金(50分食べ放題)／大人1,700円、小学生1,500円、幼児(3歳以上)1,000円、以上税別

④ 山本養蜂場

「山本養蜂場」のはちみつは、八幡平と安比高原周辺のみで採取し、ミツバチが集めた蜜に何も足しても引いてもいない、ほぼ天然の状態。「トチ」や「アカシア」「そば」の3種類を販売しており、どれもその花本来の味を楽しめる。



「天然はちみつ アカシア(2,500円)」は、味・香り共にまろやかで上品な風味が楽しめる。ボトル入りは1,400円。以上税込。

■ 八幡平市曲田16-2 ■ TEL 0195-72-3542

※取扱店／麴屋もとみや味噌茶屋、道の駅にしね、物産館あすびーてなど

① 山口商店



「八幡平市内への灯油等の配達を承っています。まずはお電話ください」と取締役の山口更さん。

■ 八幡平市大更25-64-3 ■ TEL 0195-76-2816

■ 営業時間／7:30～19:00、土・日曜8:30～19:00

■ 定休日／1月1日・2日



八幡平

あっちこっち

気になるあの店この店

日々寒いけれど、
どの店も
元気に営業中！



③ くつろぎ処 副本



手前から「鶏むね丸揚げ(並盛1枚580円・並盛2枚980円、写真は並盛1枚)」「山盛サラダ(580円)」「アサヒの熟撰(500円)」以上税別。

■ 八幡平市安比高原165-6 ■ TEL 0195-78-8823

■ 営業時間／17:00～22:00 ■ 定休日／日曜

■ ※宴会は応相談

② サラダファームヴィレッジ「いちごの森」



立体多段式システムだから、子どもから年配者まで楽な姿勢で摘み取りができる。

「いちごの森」は、イチゴの摘み取り体験と食べ放題ができる体験型イチゴ施設。さちのかや紅ほっぺなど7種類のイチゴがあり、食べ比べも楽しめる。時期や生育状況によって食べられる品種が変わる。営業情報については、お問い合わせを。

■ 八幡平市平笠2-6-333 ■ TEL 0195-75-2500

■ 営業時間／金～日曜・祝日10:00～15:00(最終受付14:00) ※完全予約制

■ 定休日／月～木曜

ハチクラ vol.28 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 内容がおもしろいから
- 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「食材は変化する」
- 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 ピ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
「しほりたて原酒」
(720ml)



2名様

2

麴屋もとみや
「玄米塩麴」と
「こうじ甘酒」のセット



2名様

次号のハチクラ vol.29は
2021年3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.28 令和2年12月25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
<https://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12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

2021年2月19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27号に寄せられた
読者からのコメントを紹介。

● 毎回、表紙が楽しみで、どんなス
トーリーがあるのだろうと手に取りま
す。人を短い文で紹介していて、普通
の身近な人たちがとても輝いていて、
惹きつけられます。
(二戸市 Y・R)

● 八幡平市がITを活用して、地域
の暮らしをより豊かにしようと、先進
的に推進していることに驚きました。
(花巻市 K・S)

● 若者の活躍できる姿が伝わるすて
きなマガジンですね。
(盛岡市 K・I)

● 初めてハチクラを読みました。ネッ
トでは簡単に情報を得ることができ
る時代ですが、ハチクラから得られる深
くあたたかな情報は、ネットでは感じ
ることができません。手軽に読める楽
しい冊子でした。また読みたいです。
(盛岡市 S・Y)

● 八幡平の皆さん、地元を盛り上げ
ようとしているのが誌面から伝わって
きました。本当に八幡平が好きなん
ですね。
(盛岡市 Y・R)

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。

問い合わせ先
トラベル・リンク株式会社

[http://travel-link.jp/
archives/17682](http://travel-link.jp/archives/17682)



ビッキーと行く 八幡平

「薪割りして冬もポカポカ」

撮影地／寺田



●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、ORCA DESIGN 代表

冬の準備の大変な作業のひとつ、薪割りに参加したビッキーたちは思った以上に楽しかったようです。割った薪をふたりでキレイに積んでくれました！ こっちはもう腕がパンパンなんだけど！ でも、これで寒い冬もポカポカだね。

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.28 令和2年12月25日発行 発行：八幡平市商工会

Take Free