

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2021. vol. **30**  
*Take Free*

# ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部



- 02 岩手山パノラマラインを走って **ドライブ&デイキャンプ**  
08 八幡平に生きる人   10 食卓を彩る「八幡平レシビ」  
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





岩手山パノラマラインを走って

# ドライブ& デイキャンプ

ドライブに出かけたけれど、行き先を決められず、彷徨ってしまった経験が1度や2度はあったはず。そこで、今号では、八幡平らしい風景を楽しめるドライブルート「岩手山パノラマライン」の立ち寄りスポットを紹介。デイキャンプをしたり、チェアリングしたり、散策したり、ちょっと足を延ばして、八幡平散策もいいだろう。帰りは温泉でゆっくりと。





ドイツ産有機大麦麦芽や有機ホップを使用し、日本名水百選に選ばれた「金沢清水」で仕込んだ「ドラゴンアイ」。シリーズの中心となる「スカイ」は、すっきりとした味わい。そのほか、ホップの香りと苦味が際立つ「マグマ」など、それぞれ特徴的な風味を持っている。

暁ブルワリーの岡部泉社長は「将来は金沢清水の七つの頭を持つ蛇龍の伝説にちなみ全7種にしたい」と話す。

八幡平の地ビールを八幡平で味わう。そんな休日の過ごし方もいいかもしれない。



「ドラゴンアイ」は、ラガー酵母を使った「スカイ」と「マグマ」、エール酵母を使用した「サン」と「スノー」がある。値段はスカイのみ350円、それ以外は各380円(全て税別)。

キャンプめしには地ビール 暁ブルワリー 八幡平ファクトリー

## 八幡平の自然を表現した オーガニックビール《ドラゴンアイ》

「ドラゴンアイ」各種は、グラスに注いで味わうのがお勧め。香りが広がり、それぞれの持ち味が堪能できるという。



「暁ブルワリー 八幡平ファクトリー」で、醸造を担当する中林悠さん。



●八幡平市松尾寄木1-474-6  
●TEL 0195-78-8994  
●営業時間/11:00~16:00ごろ  
●定休日/不定  
※八幡平ファクトリー売店で販売中



「バーベキュー用の牛肉、豚肉、鶏肉も取り扱っています」と菅原恵美子さん(左)と娘の木村百代さん。



小泉精肉店でサンドイッチやおにぎりを買ってピクニック。

●八幡平市柏台2-3-5  
●TEL 0195-78-2535  
●営業時間/9:00~18:30  
●定休日/1月1日



サンドイッチやホットサンドは1パック140円(税込)、惣菜は1パック200円前後とリーズナブル。

肉も惣菜もおまかせ 小泉精肉店

## まちの精肉店は サンドイッチも自慢

かつて松尾鉾山にも店を構えていた「小泉精肉店」。バーベキューに最適な牛肉や豚肉のほか、ほろほろ鳥も扱っている。

5年前からは、弁当や惣菜、サンドイッチなども販売するようになった。栄養士の資格を持つ木村百代さんの手づくりで、「惣菜は、旬の食材を取り入れるようにしているので、毎日メニューが変わります」という。

八幡平アスピーテラインに近いため、八幡平散策前に立ち寄り、サンドイッチやおにぎりを買っていく人もいます。





## ほかにもある 八幡平ドライブの 楽しみ!



### 焼走り熔岩流観察路

「岩手山焼走り国際交流村」に隣接する焼走り熔岩流。黒い岩石帯が広がり、国の天然記念物に指定されている。歩道が整備されているので、散策ができ、道沿いにはビューポイントも。ふだんと異なる非日常の世界を感じることができる。



### チェアリングで、お手軽アクティビティ

ドライブに折り畳みのアウトドアチェアを持っていってみよう。チェアリングは、手軽に楽しめるアウトドアアクティビティとして注目されている。気持ちよいスポットを見つけたら、椅子を広げて座って寛ぐだけ。森林浴ができる岩手県民の森、川の音が聴こえる松川溪谷などがおすすめ。※ほかの人の迷惑にならない場所を選んでチェアリングを。



「小泉精肉店」や産直で購入した肉や野菜を、豪快に炭火焼きに。日帰り温泉館でバーベキューコンロの貸出しや木炭の販売を行っている。



日帰り温泉館「焼走りの湯」もあり、天然温泉が楽しめる。遅くまで入浴できるので、ドライブや散策帰りに立ち寄りもOK。

- 八幡平市平笠24-728
- TEL 0195-76-2013

#### ■キャンプ場

(特設フリーサイト・フリーサイト)

※受付時間11:00~18:00(日帰り温泉館にて)  
10名以上の利用は事前連絡が必要

#### 宿泊利用時間

- チェックイン11:00~18:00
- チェックアウト翌日11:00

日帰り利用時間/11:00~18:00

#### 特設フリーサイト利用料金

- 1テント2,500円(宿泊・日帰り利用共通)
- ※車2台まで乗り入れ可
- ※バーベキューは事前予約が必要

#### フリーサイト利用料金

- 宿泊利用は小学生以上1名300円
- 日帰り利用は小学生以上1名200円
- ※車乗り入れ不可

オートキャンプ場については要問い合わせ

#### ■日帰り温泉館「焼走りの湯」

入浴時間/9:30~20:30  
(最終受付20:00)  
土・日曜、祝日9:30~21:00  
(最終受付20:30)

入浴料/大人600円・小人300円

日帰りデイキャンプでのバーベキュー。  
産直で八幡平産の野菜を買い、地元の  
精肉店で肉を買う。その土地ならではの食を楽しもう。



### バーベキューからキャンプまで 岩手山焼走り国際交流村

## ドライブの途中で気軽にデイキャンプ

「岩手山焼走り国際交流村」は、眼前に岩手山を望む、ロケーションのよいキャンプ場として知られている。八幡平ドライブの途中で気軽にデイキャンプ&バーベキューを楽しむなら、特設フリーサイトの利用がおすすめ。  
ここを訪ねる途中で購入した肉や野菜を炭火で焼く。炭で焼いた肉の香ばしい匂いに、食欲をそそられる。外で食べる料理はおいしい。自然の音や吹く風もごちそうになる。帰りは、日帰り温泉館「焼走りの湯」で汗を流すのもいいだろう。

自然の中で味わう料理はおいしい。ふだんよりたくさん食べてしまいたいそう。





## 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、  
「こっつて、いいまちだよな」。  
暮らしてこそわかる、  
八幡平の魅力とは――。

グリーンシーズン、前庭の草花もゲストの  
お迎えにひと役かっている。



東北自動車道松尾八幡平イン  
ターチェンジを下り、高原の新  
緑を楽しみながら「Beaver」  
へと向かう。山野草が咲く  
前庭とシックでモダンな外観を  
持つペンションは、1日4組限  
定の小さな宿である。なぜ4組  
なのかという「いま私たちが  
100パーセントのおもてなし  
ができる範囲だから」と勝又誠  
一郎オーナーシェフはいう。  
創業は1996年（平成8）。  
前オーナーから居抜きで購入し  
たため、当時は部屋に2段ベッ  
ドが入っていたという。  
「その頃は、主に学生のスポー  
ツ合宿で利用されていました。  
遠くまで送迎し、大人数の料理  
をつくる日々。体力のあるうち  
はいいのですが、将来このまま  
ではダメだと思いました。だか  
ら、部屋数を減らし、ターゲッ  
トを変えることにしたのです」  
リフォームを始めると共に、  
誠一郎さんは辻調理専門学校通  
信教育講座で料理を勉強し直

## おもてなしのために できることを探究する

全4室の小さな宿 Beaver 勝又誠一郎さん・理枝さん



1 勝又シェフの料理に対する探究心は止まるところを知らない。地元の食材を使い、色遣いを考えた盛り付けを心がける。2 八幡平市のブランド肉を使った「2種の八幡平牛サーロイン&イチボの低温ロースト」。3 貸切露天風呂は、天然温泉「マグマの湯」を源泉掛け流し。

### かつまたせいichろう

1970（昭和45）年、千葉県出身。1996年（平成8）、父の生地である八幡平市に「ペンションBeaver」を開業し、オーナーシェフを務める。

### かつまたりえ

1970（昭和45）年、千葉県出身。誠一郎さんとは中学時代の同級生。「Beaver」にて接客を担当する。

### ■ 全4室の小さな宿 Beaver

八幡平市松尾寄木1-505-203 TEL 0195-78-2118  
<https://www.iwate-beaver.com>

した。そして、2007年（平成19）に「全5室の小さな宿 Beaver」に生まれ変わった。5室にしたのは、誠一郎さんと妻の理枝さんがふたりでおもてなしできる限度と考えたからだ。  
おもてなしの基本は、旬の地元食材を使った料理と貸切露天風呂。料理とワインをゆつくりと味わってほしかったため、宿泊者を大人限定とした。いざ始めてみると「ゲストのためにもっと」という思いが強くなり、8年前には全国でも前例が少ない減圧低温加熱調理器を導入。これによって食材のポテンシャルを最大限に引き出すことができるようになった。料理の幅が広がった。評判は口コミで広がり、宿泊客が増えた。リピーターが多いのも特徴である。2年前、客室を減らし4室とした。「納得のいくおもてなしをしたい」という思いからだ。だから、Beaverを愛し、何度も利用するゲストが多いのだろう。





濃厚で滑らかな「ふうせつ花の一世風靡」の食感を生かした簡単ヘルシースイーツ。さわやかなオレンジの風味が夏の疲れを癒してくれる。



## 原田佐知子先生の 簡単ヘルシー お豆腐の オレンジティラミス

### 材料(2人分)

- 羽沢製菓のおつゆせんべい[八幡平市産] ..... 2枚
- ふうせつ花の一世風靡(豆腐)[八幡平市産] ..... 150g
- オレンジジュース(おつゆせんべい用) ..... 100ml
- クリームチーズ ..... 150g
- グラニュー糖 ..... 40g
- オレンジジュース ..... 大さじ2
- オレンジマーマレード ..... 100g
- ココアパウダー ..... 適量
- オレンジ  
(トッピング用・皮と薄皮を取り除く) ..... 2切
- ミントの葉 ..... 2枚

### 作り方

- ① おつゆせんべいを包丁で細かく砕いてボールに入れ、オレンジジュースを注いで15分ほど浸す。
- ② クリームチーズを600wの電子レンジで30秒ほど加熱して柔らかくする。一世風靡とクリームチーズ、グラニュー糖、オレンジジュース(大さじ2)をボールに入れて、ホイッパーですり混ぜる。
- ③ デザートカップに①の1/4量を入れる。その上にオレンジマーマレードをのせ、②の1/4量を盛りつける。この作業をもう一度繰り返す。ココアパウダーをかけ、カットしたオレンジとミントを飾る。冷蔵庫で30分ほど冷やしてでき上がり。

### 八幡平レシビを愉しむ宿泊プラン

撮影のためにレシピを再現した「地産地消レストラン&ペンション スターダスト」では、今回の料理が味わえる宿泊プランをご用意。詳細は、スターダストまでお問い合わせください。

### 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167-17 ■ TEL 0195-73-5132 ■ 八幡平レシビを愉しむ宿泊プラン/平日1名9,800円～(税込・1室2名利用の場合)



「八幡平レシビ」で使用している  
八幡平市の食材・特産品は、  
「ハチクラCLUB」から購入できます。

ハチクラCLUB

検索

■ 撮影協力/フードコーディネーター・近藤祐子(地産地消レストラン&ペンション スターダスト)



食卓を彩る  
八幡平レシビ

八幡平市では、数多くの食材、特産品がつけられている。それらを使ったレシビを料理家の皆さんが紹介。誰でも楽しくつくれる料理なので、ぜひお試しを。



## 竹内浩恵先生の 安比まいたけと 塩麴チキンの一口パイ

「玄米塩麴」の風味が効いた鶏肉と旨味が詰まった「安比まいたけ」をパイ生地のにせて焼くだけ。仕上げの「山ぶどう塩」が良いアクセントに。

### 材料(2人分)

- 安比まいたけ[八幡平市産] ..... 60g
- 麴屋もとみやの玄米塩麴[八幡平市産] ..... 大さじ1/2
- 麴屋もとみやの麴屋の麴ソルト[八幡平市産] ..... 適宜
- WILDGRAPE FARMの山ぶどう塩[八幡平市産] ..... 適宜
- 冷凍パイシート(19×10cm) ..... 1枚
- とりもも肉 ..... 80g
- クリームチーズ(室温に戻す) ..... 36g
- パセリのみじん切り ..... 適宜

### 作り方

- ① 10等分に切った鶏もも肉を玄米塩麴でもみ込み、30分漬ける。
- ② 冷凍パイシートを室温に戻し、少し柔らかくなった後、10等分に切る。麺棒で一回り大きく伸ばし、フォークで穴をあける。
- ③ オープンを200℃で予熱する。天板にオーブンシートを敷き、②のパイシートを並べ、その上に室温に戻したクリームチーズを塗り、①の鶏肉と裂いた安比まいたけをのせ、上から麴屋の麴ソルトをかけ、200℃のオーブンで15～20分間、パイシートに焼き色がつくまで焼く。
- ④ 焼きあがった③を器に盛り、みじん切りのパセリと、山ぶどう塩をかける。

## ⑤ 物産館あすびーて



旬の採れたて野菜を求めて、八幡平散策の帰りに立ち寄る人も多い。

八幡平アスピーテラインへの玄関口にある物産館。八幡平市のおみやげのほか、地域の生産者が丹精込めて育てた野菜や果物、はちみつなどが並ぶ。これからの季節は高原野菜がおすすめ。朝採りの野菜でバーベキューを楽しんでみては。

- 八幡平市柏台1-28 ■ TEL 0195-78-3480
- 営業時間／8:30～17:00(八幡平アスピーテライン閉鎖時は16:00まで)
- 定休日／4月下旬～10月は無休、11月～4月中旬は水曜

## ④ 温泉ゲストハウス やすもり

北東北を車で長期旅行したい、貸切で天然温泉を楽しみたいという人に評判の温泉ゲストハウス。素泊まりだが、電子レンジやポットなどの設備が充実しているほか、近隣の飲食店との提携も行っている。自分好みの旅をしたいトラベラーにおすすめ。



貸切家族風呂は、松川温泉から引き湯された天然温泉である。

- 八幡平市松尾寄木1-618-11 ■ TEL 070-4462-6089
- チェックイン／15:00頃 チェックアウト／10:00
- 宿泊料金／素泊まり1名4,000円～(税込・1室2名利用の場合)

## ① 岩手山サービスエリア(下り線)



岩手山SA(下り線)オリジナル商品「安比まいたけと八幡平マッシュルームの炊き込みご飯の素(2合用・580円・税込)」は、売店で販売中。

- 八幡平市平笠2-1-36 ■ TEL 0195-75-0643
- 営業時間／売店24時間

※一般道から入店できる道もあります。お問い合わせください。



# 八幡平

## あっちこっち

気になるあの店この店

八幡平ドライブの  
オススメ  
立ち寄りスポット！



## ③ 森のイタリアン La mia mamma



緑に囲まれた店で味わうジェラート。シングルが330円(税込)、ダブルが360円(税込)。

- 八幡平市松尾寄木1-668-68 ■ TEL 0195-68-7924
- 営業時間／11:00～20:00 ■ 定休日／火～木曜

## ② キッチンカー yummy yummy



「たい焼き」は150円(税込)、「クロワッサンたい焼き」は250円(税込)。

八幡平市にたい焼き専門のキッチンカーが登場。昔懐かしい「たい焼き」のほか、さっくりとした新食感の「クロワッサンたい焼き」を販売。味が選べるほか、日替わりの味もあり！ 夏期メニューは「クロワッサンたい焼き」と「チュロス」の予定。

- 八幡平市松尾寄木17-12 ■ TEL 0195-76-3867
- 営業時間／11:00～16:30 ■ 定休日／不定休
- ※ 販売場所は西根エリアで、日によって変わるため、  
@naka.fumi516で確認を。





## ハチクラ vol.30 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「ドライブ&デイキャンプ」
- 2 八幡平に生きる人
- 3 食卓を彩る「八幡平レシピ」
- 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

### 岩手山焼走り国際交流村

「焼走りの湯」  
温泉入浴券  
(8回分)



2名様

### 2

### 暁ブルワリー八幡平ファクトリー 「ドラゴンアイビール」1箱(8本入)

※スカイ、マグマ、  
スノー、サン  
各2本入



1名様

次号のハチクラ vol.31は  
2021年9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**

2021. vol.30 令和3年6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/>

編集・取材・文／三宅真由美 デザイン／青木哲哉  
撮影／大谷広樹 印刷／川口印刷工業株式会社

■本誌に掲載している情報は、2021年6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 & アンケートの応募方法

官製はがきに以下のことを記入し、ご応募ください。  
webフォームや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（問1～問4）
- 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

■ webフォームからもご応募できます  
<https://bit.ly/3gkYZkp>

### ■ 応募締切

2021年8月13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29号に寄せられた  
読者からのコメントを紹介。

● 八幡平市に住んでいるのに知らない  
ことばかりで、毎号勉強になります。  
東京の友人や仙台の弟に荷物を送ると  
きに「ハチクラ」を同封して喜ばれて  
います。地元を感じるそうです。  
(八幡平市 T・K)

● 「tamariki」の食器を愛用し  
ていますが、ご本人のお姿を拝見する  
のは初めて。お母さんになってからの  
作品も楽しみです。(盛岡市 K・M)

● 観光ガイドブックに載っていない店  
などが詳しくわかるので便利でした。  
(盛岡市 S・S)

● 大自然に抱かれし八幡平市は、厳し  
くも優しさがあふれる町。人々の暮し  
も生業も自然を生かし自然に生かされ  
て成り立っているのが手に取るように  
分かります。そんな大自然と素朴な人  
柄の笑顔に会いに行きたくなるのが八  
幡平市の魅力です。(盛岡市 S・S)

● デザインもおしゃれで読み物として  
もおもしろいので、見かけると、いつ  
ももたて置きちゃいます。  
(滝沢市 F・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。

### ■ 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、職業、メンバー希望動機を記  
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](mailto: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

## 「新緑の泉で癒されて」

撮影地／金沢清水



撮影

三浦 学

WILDGRAPE FARM、ORCA DESIGN 代表

八幡平市のヒーリングスポット、県が管理している金沢清水へ特別の許可をもらって中に入れてもらったビッキーは、限りなく透き通った泉はもちろん、そこに咲くツツジや新緑のパワーに身も心も癒されたようでした。



●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

2021 . Vol. 30

令和3年6月25日発行

発行：八幡平市商工会

Take Free