八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

ハチクラ

2022. vol.32
Take Free

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

地熱のまち八幡平

地域の宝を暮らしに活かす

08 八幡平に生きる人
10 食卓を彩る「八幡平レシピ」
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

地熱のまち八幡平

地域の宝を暮らしに活かす

SDGs、カーボンニュートラルが問われるなか、再生可能エネルギーである「地熱」が注目されている。八幡平市は日本でも有数の地熱に恵まれた地域で、その特徴を活かした暮らしが営まれている。

稼働して半世紀以上 地熱発電の歴史を伝える

半径約6400キロの地球の表面を覆う地殻層の厚さはわずか約30～40キロ。その中で火山帯の深さ数キロの部分に地表からの水とマグマの熱が出会い、熱水と蒸気が生まれるところがあるという。地熱発電はこの熱水を地中から取り出し、蒸気を用いて発電する仕組みである。

松川地熱発電所の生産井は蒸気のみ噴出する。開発のきっかけは、旧松尾村による温泉ボーリング調査。蒸気が噴き出す井戸があったため（ボーリング7本のうち3本から蒸気が噴出）、地熱発電の調査と開発を行い、1966年（昭和41）に日本初の商業用地熱発電所として稼働を開始した。発電方法は日本で唯一のドライスチーム方式を採用し、50年以上経った現在も安定的な運転が続けられている。「地熱のまち 八幡平」の始まりでもある。

なお、八幡平の地熱を学べる体験型イベント「安比スノー&ジオフェスティバル」が、2月11日（金）～13日（日）に安比高原スキー場において開催される。

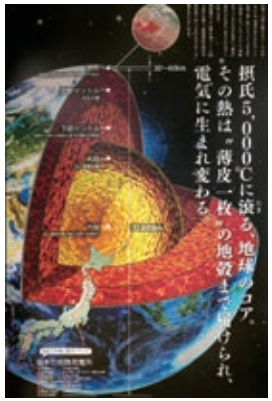
松川地熱発電所の冷却塔。高さ46メートルもあり、発電所のシンボルとなっている。発電所に隣接する松川地熱館では、歴史や仕組みについて学ぶことができる。

松川地熱館に展示されている蒸気タービン。

地熱のパワーで電気をつくる

松川地熱発電所（松川地熱館）

- 八幡平市松尾寄木
- TEL 019-692-6881
  （東北自然エネルギー株式会社 雫石事業所）
- 開館時間／9:00～16:00
- 休館日／火曜、冬期間（11月中旬～4月下旬）
- 料金／無料



地熱発電の仕組みを伝える展示パネル。

大地から湧き出す癒しの湯

松川温泉　松川荘

地熱の力を使ってつくる温泉たまご。約8～9分で半熟に。
気温によって、固さが変わる。豊洋卵は1個75円（税込）。

宿の近くを通る
松川地熱発電所の蒸気輸送管。

松川荘では、松川地熱発電所の
蒸気を暖房や融雪に使用している。

●八幡平市松尾寄木松川温泉
●TEL 0195-78-2255
●日帰り入浴時間／8:00～18:00（最終受付17:00）
●日帰り入浴料金／大人600円、4歳～小学生300円（税込）

天然温泉と蒸気の力で癒しの空間をつくる

松川地熱発電所から下った場所にある松川温泉 松川荘。和風の趣がある宿のそばを発電所の蒸気輸送管が通り、独特な風景をつくりだしている。

「冬は、発電所からの蒸気を暖房に使っています」と女将の上野智恵子さん。露天風呂の入口にある「たまごの館」の湯も同じ蒸気で温めているとか。それならばと売店で地元食材豊洋卵を買い、露天風呂へ向かう。

そして、地熱エネルギーで温泉たまごを茹でている間に、天然掛け流しの白濁湯を楽しもう。湯につかると、寒さで冷えた体が指先からじわじわと温まってくる。湯上がり後は、暖かい休憩室で温泉たまごだ。黄身は半熟で、とろりとした食感と濃厚な味でおいしい。蒸気と温泉という二つの地熱を楽しむ休日もいいかもしれない。

松川荘の混浴露天風呂。湯加減を
確かめる女将の上野智恵子さん。

地熱食材を使ってソーセージづくり

八幡平温泉郷　八幡平ハイツ

子どもも大人も夢中！本格ソーセージ作り

八幡平ハイツは、八幡平温泉開発が供給する温泉水を引き湯した最初の温泉宿である。

その八幡平ハイツでは、精肉店直営ならではの体験プログラム「ソーセージ作り体験」を行っている。肉だねには、地元食材の杜仲茶ポークのほか、温泉地熱を有効利用した「温泉バジル」を使用。茹でたては、肉の旨味と温泉バジルのさわやかな風味がストレートに感じられる。売店では、温泉バジル入りと八幡平マッシュルーム入りのソーセージを販売している。

- 八幡平市松尾寄木1-590-4
- TEL 0195-78-2121
- ソーセージ作り体験料金／1名4,000円＋食事代1,500円（税込）
- 所要時間／約70分
- 受付人数／2～30名
  ※3日前までの要予約

茹でたてのソーセージは、ジューシー。

羊腸を捻って、ソーセージの形に。

温泉バジルを混ぜた肉だねを羊腸に詰める。

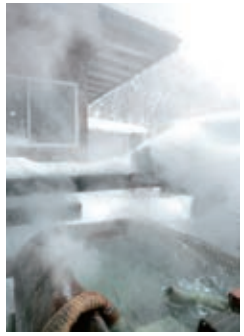
八幡平市の地熱食材である温泉バジルと八幡平マッシュルーム。

温泉蒸気熱でつくる山ぶどう塩

WILDGRAPE FARM

「宮古の塩」に山ぶどうジュースを混ぜる。この塩を使うのは、山ぶどうの色がきれいに出るからだ。

「山ぶどう塩」は松川温泉松楓荘の蒸気熱を活用してつくられる。



「WILDGRAPE FARM 山ぶどう塩（３個セット）」は2,592円（税込）。

八幡平産山ぶどうと地熱のコラボレーション

「WILDGRAPE FARM」の三浦学さんが無農薬栽培する山ぶどうは、えぐみと酸味が少なく濃厚な味わいである。

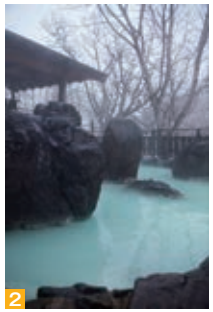
この山ぶどうのジュースを宮古の海水から作った「宮古の塩」に染み込ませてから、松川温泉松楓荘の温泉の蒸気で乾燥させたのが「山ぶどう塩」である。一番の特徴は、紫ともルビー色ともつかない美しい色。サラダや肉料理などの仕上げの飾り塩として、とても映え、料理人から好評である。

生産者の三浦学さん。

- 八幡平市西根寺田8-86-3
- Mail：gaku.orca5150@gmail.com

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、いいまちだよね」。暮らしてこそわかる、八幡平の魅力とは――。



1 八幡平アスピーテラインの御在所近くにある「松尾八幡平地熱発電所」。2019年（平成31）1月から運転を開始。電力の一部を八幡平市内の公共施設に売電し、電力の地産地消を実現している。2 温泉も地熱資源を活用したもの。八幡平市内にはいろいろなタイプの温泉があり、はしご湯もお勧め。（写真／松川温泉峡雲荘）

2005年（平成17）9月、西根町・松尾村・安代町の合併により八幡平市が誕生。田村会長は、4期16年務めた市長時代から観光や地熱にも力を入れてきた。

地熱エネルギーとの共生が暮らしと観光にもたらすもの

（一社）八幡平市観光協会会長　田村正彦さん

昨年10月、八幡平市長を勇退し、（一社）八幡平市観光協会会長に就任した田村正彦さん。市長時代より地熱エネルギーが持つ可能性を追求し、産業振興や地域おこしに活用してきた。

「2005年に八幡平市が合併したとき、旧松尾村が継続的に取り組みたいことの中に『地熱発電の再開発』がありました」と田村会長は振り返る。八幡平市には松川地熱発電所があり、世界的にも温室効果ガスの削減が求められていたことから市としても取り組まなければならないと考えたという。

「その前からNEDO（※）が地熱資源の調査を行っており、八幡平地域が科学的にも有望な地域と確認されていました」

地熱発電を進めるため、NEDOや八幡平市、地域住民、地熱学者などと研究会を設立したが、事業仕分けの影響で頓挫。再び地熱発電に本格着手できたのは東日本大震災後だった。福島第一原発事故を受けて自然の力を活用する再生可能エネルギーが注目されたのである。

そして、2019年（平成31）1月に松尾八幡平地熱発電所が稼働開始。現在、安比地熱発電所が建設中のほか、探査中の有望な候補地もある。

「温泉もあり、八幡平は『地熱エネルギーのまち』として世界に誇れると思うのです」

八幡平市には八幡平地熱蒸気染色、八幡平マッシュルーム、温泉バジルなど、地熱エネルギーを活用した特産品がある。そして、全国に知られる温泉や個性的な温泉宿もある。

「温泉熱を使えば、いちごやマンゴーなども栽培できます。地熱が持つ可能性は大きいと思います。もちろん、地熱の歴史をストーリーにした観光誘致も可能です。例えば、松川地熱発電所と松尾鉱山とか……ですね」

田村会長は「他の観光地との差別化」を推し進めたいと考えている。観光資源を掘り起こし、国内外の各旅行者の好みに応じた旅行商品を提供し続けるという抱負も持っている。そのためには八幡平市内の二次交通網の整備という課題もある。

「これからはスピード感が必要！」と力強くいい、「考えているうちに世の中は変わっているのだから」と笑う。

これからも八幡平市と地熱エネルギーの共生がもたらすものに注目していきたい。

たむら まさひこ
1948（昭和23）年、平舘町（現・八幡平市）出身。駒澤大学卒業。1970年（昭和45）、岩手県農業共済組合連合会就職後、1989年（平成元）に退職し、西根町議会議員に当選。1995年（平成7）に岩手県議会議員当選、2005年（平成17）に初代八幡平市長当選。2021年（令和3）10月、八幡平市長を任期満了、（一社）八幡平市観光協会会長に就任。

■（一社）八幡平市観光協会
八幡平市柏台1-28
TEL 0195-78-3500

（※）NEDOは現在の国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構

レストラン ラフィナージュ 高良康之シェフの「八幡平ガレット」

自然の恵みを受けた八幡平食材。

食卓を彩る 八幡平レシピ

八幡平市では、数多くの食材、特産品がつくられている。
それらを使ったレシピ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。

2021年11月20日～24日、東京で開催された食と工芸品のPRイベント「丸ごと八幡平マルシェ」で提供された高良シェフオリジナル「八幡平ガレット」。わんだい高原農場のそば粉、八幡平マッシュルームなど、八幡平の食材をたっぷり使ったガレットは、ランチや休日のブランチにお勧め。

高良康之シェフ。「銀座レカン」総料理長を経て、「レストランラフィナージュ」をオープン。

材料

〈生地〉

- A わんだい高原農場のそば粉……70g
- A 薄力粉……25g
- A 塩……3g
- 水……300cc
- 山本養蜂場のはちみつ……5g
- 無塩バター……15g

〈具材〉

- 遠藤鶏卵の豊洋卵（卵黄と卵白に分ける）……2個
- 肉の横沢のコマクサ 杜仲茶ポークスライスベーコン……60g
- ジオファーム八幡平の八幡平マッシュルーム（少し厚めにスライス）……適宜
- グリエールチーズ……30g
- WILDGRAPE FARMの山ぶどう新芽のピクルス（トッピング用）……少々

作り方

〈生地の準備〉

1. 無塩バターを溶かす（電子レンジでもOK）。
2. Aそば粉、薄力粉、塩を振るいにかける。
3. 水を2回に分けてAに入れ、かき混ぜる。
   ポイント サクサクとした食感の生地になるよう、練り切らないようにかき混ぜます。
4. はちみつを入れて混ぜる。
5. 1を入れて混ぜる。
6. ラップをして冷蔵庫で最低30分間冷やす。冷蔵庫から出したら必ずよく混ぜ、とろみがついていたらOK！

〈ガレットを焼く〉

1. 卵を卵黄と卵白に分ける。
2. フライパンをよく温め、油をなじませる。
3. 1人分（90～100cc）の生地を熱したフライパンに流し入れる。
   ポイント フライパンの温度が低いと生地にキレイな焼き色がつきません。生地を入れたときに気泡ができるくらいの状態がベスト。
4. 卵白を生地全体にまわし入れ、ベーコン、マッシュルーム、卵黄、チーズをのせる。卵黄に少しだけ塩を振る。
5. 生地のまわりに焼き色が付いてきたら、蓋をして具材を温める。
6. 卵白に火が入って白くなり、チーズが溶けてきたら焼き上がり。
7. 四方を折りたたみ、ピクルスをトッピングしてできあがり。

「八幡平レシピ」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

八幡平レシピ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165-17 ■TEL 0195-73-5132 ■八幡平レシピ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）

■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）

八幡平あっちこっち

気になるあの店この店

松川温泉から安比高原へ
八幡平らしい体験と食を楽しむ

❶ 地熱染色研究所 工房「夢蒸染」

糸で括った生地を染液で着色してから、地熱蒸気で満たされた釜に入れ蒸し上げる。

地熱蒸気の熱と成分を活用する「八幡平地熱蒸気染色」は、世界的にも類を見ない染色技法。工房ではスカーフなどの商品を展示販売しているほか、染色技法を体験できるワークショップも開催。日時限定で個人向けの体験も行っており、自分だけの作品を作ってみては。

■ 八幡平市松尾寄木松川国有林559林班ヲ小班
■ TEL 0195-78-2451 ■ 営業時間／8:30〜17:30
■ 定休日／不定休 ■ 体験期間／4月〜10月　※所要時間は約2時間、事前予約 ■ 体験料金／個人3,850円〜（税込）

❷ ノーザングランデ八幡平

刻々と変化する岩手山を眺めながらのランチ&ディナー。地熱を活用して栽培された八幡平マッシュルームを始め、杜仲茶ポーク、八幡平サーモンなど、八幡平食材を味わえる。季節や旬も大切にしているので、その時ならではのコース料理も堪能できる。

取材日のランチコースは、いわて短角牛の赤ワイン煮込み、季節の前菜、八幡平マッシュルームのスープ（1,950円・税込、コーヒー別料金）。

■ 八幡平市松尾寄木1-590-497 ■ TEL 0195-68-7545
■ 営業時間／ランチ11:00〜14:00（LO）、カフェ14:00〜15:00（14:30LO）、ディナー（完全予約制）17:00〜19:30（LO） ■ 定休日／木曜　※その他、貸切営業の場合もあるので、電話にてお問い合わせください

❸ キッチンカフェ　かっぱ

人気の「焼肉定食」は、「焼肉プレート（1,050円・税込）」に。副菜・フルーツは日替わりで変わる。

八幡平温泉郷の食堂がカフェとして、3月にリニューアルオープン！ 40年以上にわたり常連客に愛されてきたメニューは今までと変わらず、カフェスタイルで提供される。デザートも新登場し、おいしさもレベルアップ。楽しみな店になりそうだ。

■ 八幡平市松尾寄木1-590-291 ■ TEL 0195-78-2543
■ 営業時間／ランチ11:30〜、カフェ14:00〜16:00、夜17:30〜20:00（LO） ■ 定休日／火曜

❹ ペンションあるべじお

オールシーズンでアウトドアが楽しめる安比高原にあるペンション。「1日1組限定の素泊まりの宿」というスタイルにリニューアルオープン。プライベート重視、心地よい滞在を求めるゲストに好評で、リピーターも多い。合宿・サークル活動にもお勧め。

1日1組限定のため、別荘感覚で滞在できる（最大16名）。

■ 八幡平安比高原605-48 ■ TEL 0195-73-5750
■ 宿泊料金／2名1室利用1名5,000円〜（税込）※季節で変更あり、シングルユースは別料金

❺ 安比温泉「白樺の湯」

「白樺の湯」は美肌の湯。湯上がりは肌がツルツル。

「白樺の湯」の湯は無色透明でべたつき感がなく、スポーツや野外活動の後にもぴったり。また、露天風呂は東北最大級の大きさを誇り、東屋風の屋根を配し、木の温もりが感じられる落ち着いた造りで、大浴槽や岩風呂、寝湯、壺風呂を楽しむことができる。

■ 八幡平市安比高原 ■ TEL 0195-73-6060
■ 入浴時間／平日13:00〜23:00 土・日曜、祝日12:00〜23:00（最終受付22:30）※新型コロナウイルス感染状況により変更になる場合あり
■ 入浴料金（タオル付き）／大人1,200円、小学生800円、八幡平市民特別料金800円 ※毎月26日は風呂の日で入浴料金（タオル無し）が大人600円、小学生300円 ■ 定休日／無休

読者の声

ハチクラ31号に寄せられた読者からのコメントを紹介。

●銀河プラザ（東京）で入手しました。毎冬行く安比高原スキー場からカルデラと思われる山並みが見えることや七時雨カルデララインという道路もあるので、「どの辺がカルデラ？」と気になっていました。今回の特集で分かりました。（千葉県　H・M）

●ふるさと納税の品と一緒に「ハチクラ」が入っていました。ふるさと納税に地域の雑誌が入っていて、とても良いなと感じました。家族で読みました。モリアオガエルの話は、息子が通っていた幼稚園で観察していたのでとても興味深く、行ってみたいね！という話になりました。（千葉県　O・K）

●昔は「八幡平には何もなくておもしろみがない」と思っていたのですが、「ハチクラ」を読むようになり、すてきな景色や店を知り、「ここに生まれ育って幸せだなぁ」と思うようになりました。（八幡平市　T・S）

●「八幡平に生きる人」が好きです。みんな生き生きしていて眩しい！　魅力がいっぱいある土地ですね。次号も楽しみにします。（盛岡市　T・T）

Just listen!

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、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**

❶ハチクラの最新号をお手元にお届けします。
❷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

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 tour

「ハチクラたび」

八幡平をもっと楽しむための体験型プラン「ハチクラたび～とびっきり八幡平～」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
(株)八幡平DMO
https://hachimantai-snow.trip8.jp/tobikkiri/

ハチクラ vol.32 読者アンケート

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。

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「地熱のまち 八幡平」
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 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

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。

❶ **八幡平ハイツ**
「温泉バジル入りソーセージプレーン」
「温泉バジル入りソーセージチーズ」
「マッシュルーム入りソーセージ」のセット
2名様

❷ **WILDGRAPE FARM**
「WILDGRAPE FARM 山ぶどう塩」（30g×1個）
2名様

次号のハチクラvol.33は
2022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**

2022.vol.32　令和4年1月25日発行

企画・発行・問い合せ先　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、2022年1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！

❶ ご希望のプレゼント（ご希望の品名をご記入下さい）
❷ アンケートの回答（問1～問4）
❸ 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/3qijeEn

■ **応募締切**
2022年3月25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。

ハチケフ
八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン 2022. vol.32 令和4年1月25日発行 発行：八幡平市商工会

ビッキーと行く八幡平

「地球のエネルギーを感じて」

撮影地／御在所

撮影
三浦 学
WILDGRAPE FARM、ORCA DESIGN 代表

御在所にある松尾八幡平地熱発電所に社会見学に来たビッキー。大地の熱を利用した再生可能エネルギーについて学んだのもつかの間、あまりの天気の良さに雪遊びを始めちゃった！ 今日はお勉強だって言ったのに。

●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。
「大揚沼とモリアオガエル」は国指定の天然記念物です。

Take Free