

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2022. vol. **34**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

八幡平の食材と
地酒のハーモニー

- 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

八幡平の食材と 地酒のハーモニー

八幡平市西根エリアで取り組んでいる「八幡平アグリツーリズム」。

この取組の中で、八幡平食材と地酒「わしの尾」をコラボした

メニュー開発が料理研究家・西祐子先生の協力で行われた。

この企画から発想を膨らまして生まれたオリジナルメニューを紹介。

酒粕の風味を生かした
期間限定スイーツ

自社で栽培している野菜や果物を中心に八幡平食材を使った料理やスイーツを提供する「サラダファーム」。今回は、首都圏で人気のアフタヌーンティーに「わしの尾」を使用。スコーンには酒粕パウダーを、これに添えるホイップにも酒粕を加えている。酒粕ホイップをスコーンにたっぷり乗せ味わうとチーズのようなコクがあり美味。地酒と八幡平食材が持つ可能性を広げたスイーツは、期間限定で味わえる。

「森のアフタヌーンティー トムテ達がつくった自家製スイーツ」は、おかわり自由なホットドリンク(コーヒー・紅茶・ハーブティのいずれか1品)がついて2,500円(税込) 10月22日～11月27日の土・日曜、祝日14:00～16:00に提供。
※写真はイメージ。なお、本メニューは「八幡平アグリツーリズム」の内容と異なります。酒はメニューに含まれません。

サラダファームヴィレッジ

ショップ&カフェ トムテの森
八幡平市平笠2-6-333

TEL 0195-75-2500

営業時間/9:00～16:30

ランチタイム11:00～15:00(LO)

定休日/水曜

杜仲茶ポークの旨味を
「金印」で堪能する

優しく穏やかな味わいの中に
一本の芯が感じられるわしの尾
「金印」とペアリングをするのは
「杜仲茶ポークのチーズカツレツ」。
注文を受けてからつくるた
め、提供に20分ほどかかる。そ
の間、前菜を金印と共に味わい
ながら待つ。生姜の風味が効い
た「人参と蕎麦の実のサラダ」
は金印のほどよい甘さと合う。

メインのカツレツにかかるト
マトソースは麴屋もとみやの味
噌を隠し味にしたもの。洋風で
ありながら和のテイストも感じ
られ、満足のいく一皿である。

地元で愛される酒との
居酒屋ペアリング



前菜2種とメイン料理「杜仲茶ポークの
チーズカツレツ」、「金印」1合がつく
「ペアリングSET (2,750円・税込)」。
また、晩ブルワリー「ドラゴンアイ」の生
ビールとの相性もよさそう。

食堂×酒場 8HACHI

八幡平市大更25-128-15

ビジネスホテル西根1F

TEL 0195-75-1589

営業時間／11:30～14:00(13:30LO)、
18:00～21:30(21:00LO)

定休日／土曜ランチタイム、日・月曜

わたしたちの八幡平食材と地酒

岩手山の伏流水、野菜や果物の栽培に適した気候。
八幡平市は県内でも有数の農業地帯である。
料理と日々向き合う人達を感じる八幡平の食材と地酒とは。



生産者の顔が見える、会いに行ける

サラダファームヴィレッジ パティシエ・瀬川徹さん ▶P02参照

八幡平の食材の良さは、おいしいこと。そして、つくっている人の顔が見えることです。場合によっては生産者を訪ね、実際に確かめることができるのは料理人にとって大きなポイント。朝に収穫した野菜や果物をその日のうちにスイーツや料理として提供できるフレッシュさも八幡平ならではの魅力です。



食の価値を多くの人に伝えたい

食堂×酒場 8HACHI 主任・大森喜美さん ▶P04参照

八幡平は「食の宝庫」といわれています。私たちは、地元の方にこそ、もっと八幡平の食材と地酒を味わい、その価値の高さを知ってほしいと思っています。そのために「8HACHI」では「杜仲茶ポークのチーズカツレツ」など、八幡平らしい料理をカジュアルに、手頃な価格で楽しめるように提供しています。



八幡平食材と相性のよい「わしの尾」

いこいの村岩手 総料理長・藤村裕士さん ▶P07参照

会席料理の献立にはストーリーがあり、それに合わせて食材を使い、酒を合わせています。わしの尾の酒は八幡平食材との相性がよく、お互いを生かし合うことができます。例えば、「結の香」をワイングラスで飲みながら、食感の柔らかい茶碗蒸しと楽しむなど、さまざまな味わい方ができるのも八幡平ならではの魅力と思っています。



地酒を食前酒としてアレンジ

「わしの尾」の香りと
フルーツの甘さを楽しむ

わしの尾「金印」と数種類の
ベリーをマッシュングさせた酒ゲ
リア。スプーンですくうとシャー
ベットのように。口の中でゆっく
りと溶け、辛口の金印のあとに
ベリーの酸味と甘さが追ってき
て、最後に金印の香りが鼻へと
抜けていく。ベリーのシロップ
のほど良い甘さもあり、日本酒
が苦手な人でも楽しめそう。

食前酒「数種のベリーの酒ゲリア（550円・税込）」。レストランで注文できるほか、宿泊プランに追加注文可能。

いこいの村岩手
レストラン岩手山

八幡平市平笠 24-1-4
TEL 0195-76-2161

営業時間／
ランチは日曜・祝日
11:30～14:00(13:45LO)、
ディナーは宿泊者限定18:00～21:00



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――。

この酒、この食材と料理があるから 八幡平に來たいという人を増やしたい

株式会社わしの尾 代表取締役 工藤 朋さん

八幡平市を代表する酒蔵「わしの尾」は文政12年(1829)に創業。地元の人達に晩酌の酒として愛されてきた「金印」をはじめ、純米酒「北窓三友」や純米吟醸酒「結の香」、古代米で醸した「あさむらさき」などの酒をつくり続けている。

その蔵元を務める工藤朋さんは現在、酒粕パウダーの開発に取り組んでいる。開発のきっかけとなったのが、岩手県工業技術センターの「清酒粕の新規活用方法」の研究発表で酒粕の乾燥の話聞いたことだった。

「現在試験的に販売を行っている、将来的に販売数量を増やしたいです」と工藤さん。酒を搾る際に出る板粕を2日間かけて常温乾燥し、ミルで砕くのだが、現在の設備で一度にできる量は2〜3キログラム程度である。

「酒粕の約50パーセントが水分。思いのほか水分を飛ばすのに時間がかかるのです。酒粕の酵母を生かすために高温乾燥が

できないので、どうしてもこれだけの日数がかかってしまう。しかし、搾ったばかりの板粕を使っているの、香りがとてもよいのです」

酒粕をパウダー状に加工することで、アルコール分が抜け、小麦粉などの粉状のものと混ぜやすくなったというメリットが生まれた。板粕は水分量が安定していない。そのため、粉物と混ぜ合わせるとき、使う板粕の状態に合わせて水分量を微調整しなければならないのだ。しかし、パウダーならば、普通の粉物と同じように扱うことができ、計量しやすい。

「また、酒粕は完全に水に溶けないので、パウダーを水で溶いても粒感が残ります。例えば、スコーンに酒粕パウダーを使うと、この粒感が良い食感となるのです」

工藤さんは「酒蔵なので酒で八幡平に貢献したい」と話す。「そのためにはおいしい酒をつ

くり続けること。そして、この酒を飲みたいから八幡平に來たいという観光客を増やしていきたいと思っています」

さらに、安比塗の器で飲んだり、八幡平食材でつくった料理とわしの尾の地酒をペアリング

して楽しんでもらったりするようなきっかけづくりも必要と考えている。

「今は蔵開きのときに使っていますが、この昔からある母屋を活用した活動もしていきたいと考えています」



現在、発売に向けて開発中の「酒粕パウダー」。アルコール分が抜け、粉状であるため、料理に使いやすい。栄養素的にも酒粕と変わりがない。



日本酒は酒器で味が変わる。「器のかたちや材質が異なるだけで、口あたりが変わったり香りの立ち方が違ったりします」と工藤さん。酒と一緒に器選びも楽しんでもいいという。

くどうとも

1979年(昭和54)盛岡市で育つ。東京大学工学部卒業。2007年(平成19)、株式会社わしの尾入社。2014年(平成26)から代表取締役役に就任。

■わしの尾

八幡平市大更22-158 TEL 0195-76-3211
<http://www.washinoo.co.jp>



酒名「萬の尾」は、蔵元山(金手山)の山麓から湧く清らかな水で醸造されていることから命名されたという。



宇山民枝先生の

舞茸と蕎麦の実のスパイシーサラダ

グリルした安比まいたけと炊いたそばの実にスパイシーなドレッシングを合わせた一品。
クミンやコリアンダーとそばのはちみつの香りが食欲を刺激します。



材料(2人分)	
● 安比まいたけの舞茸	300g
● わんだい高原農場のそばの実	50g
● 水	120cc
● くるみ	30g
● ニンニク(スライス)	5g
● クミンシード	小さじ1/2
● コリアンダーシード	小さじ1/2
● 山本養蜂場のはちみつ(そば)	適量
● バルサミコビネガー	大さじ3
● ルッコラ	適量
● エクストラヴァージンオリーブオイル	大さじ3
● 塩	適量
● 胡椒	適量

作り方	
① 安比まいたけは一切れ30g位の大きさにカットしボールに入れる。エキストラヴァージンオリーブオイル(大さじ2)、塩・胡椒適量を加えて混ぜ合わせたら、オープンシートを敷いたオープン鉄板に広げ、230℃に予熱したオーブンで8～10分、いい焼き色がつくまでグリルする。	
② そばの実を小さめのフライパンに入れて2～3分間乾入したあと、水120ccを加える。強火にして沸騰させたあと、塩ひとつまみを加える。その後、弱火にして蓋をし15分間炊いたら火を止めて5分間蒸らす。	
③ 別のフライパンにエクストラヴァージンオリーブオイル(大さじ1)とAを入れて弱火にかける。ニンニクの香りが立ってきたらはちみつを加えて泡立つまで熱したらいったん火を止める。バルサミコビネガーを加えて再度火にかけ2～3分間煮詰める。	
④ ③に①と②と食べやすい大きさにカットしたルッコラを加えて全体を混ぜ合わせたら、塩・胡椒で味を整え、器に盛りつける。 ※撮影時はルッコラの代わりにベビーリーフを使用。	

「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。



■ 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167-17 ■ 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)



食卓を彩る 八幡平レシピ

八幡平市では、数多くの食材、特産品がつけられている。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。



高瀬美穂子先生の

丸麩のカネロニ風 グラタン仕立て

オードブルにもメイン料理にもなるおしゃれなカネロニを南部手焼丸麩で。丸麩の中にぎっしりと詰まった八幡平マッシュルームと一世風靡の旨味たっぷりです。

材料(2人分)	
● 羽沢耕悦商店の炭火焼南部手焼丸麩	2本
● ぬるま湯	丸麩が浸る量
● ふうせつ花の一世風靡(豆腐)	1/2丁
● A 麩屋もとみやの麩屋の塩麩	小さじ2
● トマトピューレ	大さじ1
● ジオファーム八幡平の八幡平マッシュルーム(ブラウン&ホワイト)	160g
● オリーブオイル	大さじ2
● WILDGRAPE FARMの山ぶどう塩	ふたつまみ

作り方	
① 南部手焼丸麩はぬるま湯につけ2～3分程度で戻し、水分を軽く切って半分に切る。Aをすべて合わせ、ミキサーやスティックブレンダーで攪拌、もしくは裏ごししてクリーム状にする。	
② 八幡平マッシュルーム(ブラウン&ホワイト)を厚さ6ミリ程度にスライスする。フライパンにオリーブオイルとマッシュルームを入れて炒め、火が通ったら、クリーム状にしたAの半量を加えて混ぜ合わせる。	
③ ①の丸麩の中に②を詰めて耐熱皿に並べ、クリーム状にしたAの残りの半量を上にかける。180℃に熱したオーブンで12分～15分程度加熱し、ほんのり焼き目をつけ、焼き上がった上から山ぶどう塩をトッピングする。	

⑤ 八幡平安心サービス



パソコン操作が苦手な方のサポートをする代表・関口誠吾さん。

仕事で暮らしてもさまざまな場面で活用されているIT。企業向けにパソコンの設定や操作、ソフトウェアのライセンス対応や使い方などをアドバイス。そのほか、八幡平市内の高齢者向けにネットショッピングなどのお手伝いなども行う。IT関連で困りごとがあったら気軽に相談を。

- 八幡平市大更25-113 八幡平市起業家支援センター2F
- TEL 070-4347-2446
- 営業時間／8:00～19:00 ■ 定休日／無休

④ 8ackathon

小中学生向けのプログラミング教室。「数学や英語の要素を持つプログラミングは論理的な思考力を養える」と代表の吉田力さん。プログラミング教室のほか、ゲーム「マインクラフト」を活用した教室もあり、初めての子どもでも安心して参加できる。

- 八幡平市平館24-44-3 フリースペースプラウド!
- TEL 080-7572-1443
- 受講時間／低学年は月曜16:30～17:30、
高学年は水曜16:00～19:20、中学生は木曜16:00～19:20
- 受講料金／1カ月5,000円(税込)
- ※マインクラフト教室など、詳細は要問い合わせ



「コンピューターでこんなことができたら楽しいよね」と吉田さん。

① 樋口せんべい店



「岩手さんのミニ(カレー)」は195円、「カレーせんべい(8枚)」は226円。全て税込。料金改定の予定あり。

大更駅前再開発のため、旧店舗から駅寄りに移転。深緑の外観には以前と同じ看板がかけられ、新店でありながらも懐かしさを感じられる。オリジナル商品「岩手さんのミニ(カレー)」のブレイクから「カレーせんべい」が人気上昇中! お買い求めを。

- 八幡平市大更25-65-1(旧住所) ■ TEL 0195-76-2818
- 営業時間／9:00～18:00 ■ 定休日／不定休

③ 古民家食堂 なつかしの家



「鶏肉とニンニクのサクサク唐揚げ」はセット1,320円、単品770円(全て税込)。

常居がある古民家で味わう日替り料理が好評。土曜限定で提供される「鶏肉とニンニクのサクサク唐揚げ」には、八幡平在来種の八幡平パイオレットを使用。にんにくボン酢やにんにくビュレなどのドレッシングをかけて味わうと、味変してさらに美味。

- 八幡平市田頭22-108-3 ■ TEL 0195-68-7230
- 営業時間／11:45～14:00 ■ 定休日／日曜

② カフェ&スナック Fika



チーズ入りふわとろ卵の下にはベーコンチャーハン。「チーズオムライス(980円・税込)」はどこか懐かしい味がする。

- 八幡平市大更25-55-5 くるビル2F ■ TEL 0195-68-7782
- 営業時間／カフェ11:00～19:00、スナック19:00～24:00
- 定休日／日・木曜



気になるあの店この店

グルメからITまで
暮らしに役立つ情報を紹介!

**ハチクラ vol.34
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「八幡平の食材と地酒のハーモニー」
- 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

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**樋口せんべい店**

煎餅詰め合わせ

**2名様****2****食堂×酒場 8HACHI**

杜仲茶ボークの
チーズカツレツ
お食事券

**5名様**

● 初めて岩手を訪れ、地元ならではの
情報が知りたかったときに見つけまし
た。おかげで有意義に過ごすことがで
きました。
(埼玉県 Y・A)

● カメラが趣味で、地元八幡平市の自
然や風景を撮影しています。「ビッキー
と行く」はセンスにあふれ、勉強に
なっています。7ページの安比高原ブ
ナ林をサイクリングしている写真は、
森や土の匂いが伝わってきてお気に入り
です。
(八幡平市 M・E)

● 「八幡平に生きる人」を毎号楽しみ
にしています。ワーケーションを展開
している新安比温泉静流閣にぜひ足を
運びたいです。
(盛岡市 Y・I)

● 季節を問わず八幡平をドライブする
のが好きです。「あしろグルチャリ」は、
車と違い、もっと身近に八幡平を楽し
めると分かり、利用してみたいと思
いました！
(滝沢市 M・K)

読者の声

ハチクラ33号に寄せられた
読者からのコメントを紹介。

● いつも楽しんで見えています。新刊が
出ると手に取らずにはいられない、そ
んな中毒性のある「ハチクラ」のフ
ァンです。
(八幡平市 H・I)

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

Just listen!

次号のハチクラ vol.35は
2023年1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.34 令和4年9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、2022年9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（ご希望の品名をご記入下さい）
- 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
http://bit.ly/3DkC3xK

■ 応募締切

2022年11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。

**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 web**

八幡平の食材を発信する倶楽部

「ハチクラWeb」

八幡平市の食材やクラフトなどを紹介するサ
イト「ハチクラweb」。今年も新しい作り手が加わ
り、ますます充実した内容となりました。掲載さ
れた作り手の商品を購入できるほか、八幡平食材
で作るレシピ集「ハチクラrecipe」も掲載。



ハチクラweb 検索

ビッキーと行く 八幡平

「アウトドアでティータイム」

撮影地／焼走り国際交流村



●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

気持ちのいいお天気だったので、焼走り国際交流村のキャンプ場でアウトドアティータイム。クリームチーズケーキを我先に食べ始めたビッキーは、おいしくて大興奮でした。ちょっと！二人で全部食べないで～。