

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2023. vol. **36**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

八幡平で涼さがし



- 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

涼をさがす **1** アウトドアサウナ

星降る山荘 七時雨山荘

●八幡平市古屋敷96 ●TEL 0195-72-2103

●営業時間(日帰り)／11:00～13:30、
貸切13:30～15:00 ※完全予約制

●料金／日帰り5,000円、宿泊者3,500～4,000円(すべて税込)

※八幡平市内の方は、1,000円引き、岩手県内在住の方は、500円引き

●定休日／不定休、ただし冬期休業 ●<https://nanashigure.iwate.jp>

本格薪サウナのあとは

涼風そよぐ芝生で調う



七時雨山麓の360度のパノラマ風景を楽しみながらの外気浴。自然の風に触れることでリラックス効果が期待できる。



古民家をリノベーションした「サウナイーハトーヴ」。サウナストーブと木材は岩手県産、サウナストーンは八幡平市の溶岩を使用。



水風呂の木桶は、地元酒蔵「わしの尾」から譲られたもの。

日本百名山の七時雨山
大自然の中のサウナ

七時雨山荘の「サウナイーハトーヴ」には、オーナーの立花龍大さんのこだわりが詰まっている。

そのひとつが薪で焚くサウナストーブ。立花さんは「薪で焚くと熱が柔らかく、木の燃える匂いにも癒し効果があります」と話す。

そして、全国的に珍しいのが、広大な芝生で外気浴ができること。宿泊すれば満天の星を眺めながらのサウナも楽しめる。

八幡平で涼さがし

日本には涼を楽しむ知恵や工夫がある。
音で涼しさを感じる風鈴や水音、自然がつくる木陰など。

八幡平市にも八幡平らしい涼があり、
風景や料理など身近なところで楽しめる。

涼をさがす **3** ジェラート

SHIMONO528 (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／木曜
●<https://kojiyamotomiya.com>

ひんやり滑らか

麴屋の冷スイーツ

「醗酵ジェラート(1個370円・税込)」は「甘酒」「塩麹」「玄米塩麹」「苺と甘酒」のほか、季節のジェラート1種がある。



米麴にこだわった
ご当地ジェラート発売

麴屋もとみやのスイーツといえはみそソフト。

これと肩を並べ、家に持ち帰って食べられるものを目指して開発されたのが、「醗酵ジェラート」である。種類は「甘酒」や「塩麹」など定番が4種類、6月からは季節のジェラートも発売される。大切にしたのは、藤田牧場の生乳を生かしつつ、麴屋もとみやの麴の旨さを出すこと。麴の上品な甘さも感じられ、ギフトとしても喜ばれそう。

涼をさがす **2** 冷たい麺

夏バテを吹っ飛ばす
冷たいスタミナ麺

「丸初」の「冷し坦々麺」の始まりは約20年前にさかのぼる。当時出していた冷し中華に加え「ほかにはない冷し麺」を出せないかと考えたのがきっかけだ。たつぷりのもやしの上に自家製チャーシをトッピングし、スープは冷し中華のごまだれを坦々麺風にアレンジ。そして、できたのが「冷し坦々麺」である。

「冷し坦々麺が好評で、冷し中華がメニューから消えました」と店主は笑う。看板となった冷し坦々麺は、スタミナをつけたいときにもおすすだ。



たつぷりもやしと

坦々麺のスープが

よく合う

「冷し坦々麺(860円・税込)」は通年で提供。

●八幡平市大更25-66-6 ●TEL 0195-76-4658
●営業時間／12:00～14:00、18:00～20:00
※スープがなくなりしだい終了
●定休日／不定休



先人達の農業への想いが込められている「松川温水路」。緩やかな傾斜と落差を利用し、太陽熱で水を温める。



明治百年記念公園は小さな公園だが、ひと休みできる木陰もある。

涼をさがす 4 水辺の公園 明治百年記念公園

●八幡平市松尾寄木11-285

●TEL 0195-74-2111

(八幡平市まちづくり推進課エネルギー推進係)

※冬期間は凍結のため運転休止

緑と水、水車がある風景はどことなく懐かしさが感じられる。夏空のもと、水滴がきらめくさまは五感も楽しませてくれる八幡平の涼である。

この松川温水路から発電用の導水路を引き、その水を利用して発電を行っているのが「明治百年記念公園小水力発電所」である。大きな水車は毎分4・5回転、発電機を毎分1000回転させ、約14世帯分の使用に相当する電力を発電する。

八幡平市には、先人達の農業にける想いが込められている農業用水「松川温水路」がある。この温水路は岩手山や八幡平から流れ込む雪解け水を水稻に適した水温にするためにつくられたという。川幅を広く水深を浅くし、落差をつけることで空気に触れさせ、太陽熱で水温を上げる仕組みだ。

自然の力を利用した
発電所と温水路

発電用の導水路を引き、その水を利用して発電する「明治百年記念公園小水力発電所」の水車。



自然の中で涼む

気軽に行ける水辺で散歩

安心・安全は当たり前 最終的には 「おいしいそば」を



きただであつし

1968年(昭和43)、八幡平市(旧安代町)出身。岩手県立盛岡北高等学校卒業。1992年(平成4)に北館製麺入社。2009年(平成21)に社長就任。昨年より八幡平市商工会理事。

■株式会社北館製麺
八幡平市叭田176-1
TEL 0195-72-2748
<https://www.kitadate.co.jp>

株式会社北館製麺 社長 北館充史さん

八幡平市安代地区には古くから独自のそば文化が息づいている。昔は家でそばを打ち、柳ばつとやそば餅を作っていたという。そのような地に日本そばを主体とした製麺会社として「北館製麺」が創業したのは1948(昭和23)のことだ。

三代目社長の北館充史さんが北館製麺に入社したのは1992年(平成4)。当時、新工場を建設し、近隣に点在する工場を統合する計画があった。この新工場の立ち上げが初めての仕事となった。手作業で行っていた作業を機械化することで効率を上げ、生産ラインを増設して生産量向上を図った。

「北館製麺に入社直前の半年間、アメリカに渡り、そばを栽培する農場や製粉工場で働きまわした。農場で栽培するそばは100%日本向け。近くには専門研究機関があり、大学の教授も研究に携わっていました」

アメリカで得た知見は、19

農家が増えてきたからである。

「大事にしているのは品質。農家さんからそばの实の状態で仕入れ、それを低温保管して、必要な分だけそのつど製粉します。製麺工場であっても、そば本来の香りを逃すことなく、そばの原則である『挽きたて、打ちたて』に近い状態で提供したいと思っています」

現在、北館製麺のそば製造ラインは食品安全国際規格ISO22000を認証取得しており、食の安全にも力を入れている。

「安心安全までお客様にいいと言っていただけのそばづくりが創業から変わらない北館製麺のモットーです」

北館さんは、八幡平市に来ればおいしいそばが食べられることを多くの人に知ってもらいたいと考えている。そのために直営店「北の蕎麦屋」では、その日の朝に打ったそばを提供。そして、そばを通して八幡平市の観光にも尽力し続けている。

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――。



喉越し滑らかなやまいもそばは40年以上続くロングセラー。そばうどんとラーメンがある「鶏ンリーズ」はすべてスープ付き。



直営店「北の蕎麦屋」の人気メニュー「舞茸天ざるそば(1,320円・税込)」。安比まいたけなど地元食材を使用している。

88年(昭和63)から行っている自社栽培にも生かされた。

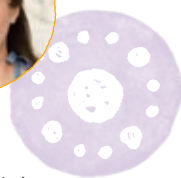
「当時、農家さんは米の収穫を優先し、そばはその次でした。しかし、会長(先代社長)はお客様へ新そばを早く提供したいという強い思いを持っていました。そこで自分達で栽培してみました。そこで自分達で栽培してみました。収穫されたばかりの新そばは鮮度が良く、特別なもの。お客様にぜひ味わってもらいたかったのです」

30年以上にわたり自社栽培を行っていたが、昨年からは仕入れに切り替えた。というのは、大型機械を使ってそば栽培をする



隈元真由美先生の レモン甘酒レアチーズケーキ

ざるおぼろ豆腐とレモン甘酒を使った
 ヘルシーなレアチーズケーキ。
 さわやかな風味は夏のデザートとしてもぴったりです。



材料(2人分)

●ふうせつ花の一世風靡(豆腐)	100g
●クリームチーズ	100g
●砂糖	30g
●麴屋もとみやのレモン甘酒	30g
●生クリーム	30g
●粉ゼラチン	3g
●水	15g
●トッピング 山本養蜂場のはちみつ	適量
●レモン	適量

作り方

- ①粉ゼラチンに水を加えふやかす。10分ぐらいおく。
- ②一世風靡、クリームチーズ、砂糖、レモン甘酒、生クリームをなめらかになるまで攪拌する。
- ③①にラップをかけず、電子レンジ600W10〜20秒加熱し、②に入れ、攪拌する。
- ④器に入れ、冷蔵庫で固まるまで30分ぐらい冷やす。
- ⑤トッピングのはちみつ漬けレモンをのせる。

「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12,000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)

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。



ルフランソワ荒井淑先生の

豚肉と葱のそばの実のミルフィーユサンド

九条ねぎがおいしい季節に作りたいひと皿。香ばしいそばの実の食感、
 しょうゆ麴のソースが九条ねぎの甘さを引き立てます。

材料(2人分)

●豚ロース肉(生姜焼き用など3mm厚さ)	3枚(約140〜150g)
●レッドキャベツ	70g
●みのり風土の九条ねぎ(根切り原体バラ)	8〜10本
●塩	ひとつまみ
●薄力粉	20g
●水	30ml
●卵	1個
●わんだい高原蕎麦のそば抜き実(そばの実)	40g
●オリーブオイル	大さじ1 1/2
●無塩バター	15g
●麴屋もとみやの麴屋のしょうゆ麴	30g
●レモン汁	3〜4滴

作り方

- ①豚肉が厚い場合は、麺棒などで叩いて薄く伸ばし、(焼き縮みを防ぐために)肉の表面に格子状に包丁を入れ、塩をひとつまみ振る。
- ②Aの材料を混ぜ合わせ、バター衣液を作る。そばの実を袋に入れ、麺棒などで粗くつぶしておく(ミキサーを代用しても可)。バター衣液、そばの実の順に豚肉に衣を付ける。フライパンにオリーブオイルを熱し、そばの実が焦げない程度の中火で豚肉を揚げ焼きにして、キツネ色になったら油をよくきる。
- ③別のフライパンに無塩バターを溶かし、5cm程のぶつ切りにした九条ねぎの白い根元部分から炒めていく。少ししんなりしてきたら、残りの九条ねぎと、Bの調味料を入れサッと炒める。千切りにして水にさらしたレッドキャベツと合わせる。
- ④②の豚肉を半分の大きさに切り、豚肉に③の野菜をのせ、それを3段に重ねて皿に盛り付ける。③のフライパンに残ったソースもかけて仕上げる。

⑤ 学び舎 プラットフォーム



代表の高橋大介先生。小学生は国語・算数・英語、中学生は数学・英語・理科・社会、高校生は数学。

小学4年から高校2年までを対象とした個別指導の学習塾。その子どもに合わせた学習支援と受験指導を行っており、期間講習や定期テスト前対策にも対応。実際の授業を無料体験できるのでお問い合わせを。また相談や質問もお気軽に。

■ 八幡平市平館24-44-3 ■ TEL 090-5356-6430
■ 営業時間 / 15:00~21:00 ※1コマ小学生50分、中学生90分
■ 定休日 / 日曜・祝日

④ 定食 茶の間



彩りも良く見た目も華やかな「冷やし中華 (850円・税込)」。つゆは醤油ベースでさわやかな酸味が効いている。

■ 八幡平市大更21-13-7 ■ TEL 080-5567-6935
■ 営業時間 / 11:00~20:00 (19:30LO) ■ 定休日 / 木曜、日曜の夜

ポリウムのある「唐揚げ定食」で知られる「定食茶の間」。夏の暑さを取り除くメニューとしてイチオシは「冷やし中華」。玉子やハム、季節の野菜や果物がたっぷりのり、食べ応えも十分である。

① 澤口酒店



パッケージをリニューアルしたわしの尾の「あさむらさき (1,820円・税込)」。

■ 八幡平市大更2-11-2 ■ TEL 0195-76-2773
■ 営業時間 / 8:00~19:30 ■ 定休日 / 火曜
■ <https://www.sawaguti-saketen.com>

一握りの古代米・朝紫の種を栽培することから始まったわしの尾の日本酒「あさむらさき」。きれいな薄紫色の酒は飲みやすく、食前酒向き。今回、パッケージが変わり、祝いの酒としてもおすすめ。



八幡平

あっちこっち

気になるあの店この店

八幡平の夏をのりきる
旬の情報あれこれ



③ メナードフェイシャルサロン大更



夏の肌の悩みをエステで解消。会員になると通常1回6,600円が2,200円(税込)に。初めての人も安心。

■ 八幡平市大更26-73-4 サンハイツ201
■ TEL 080-5224-9904
■ 営業時間 / 10:00~18:00 (最終受付) ※完全予約制
■ 定休日 / 不定休
■ <https://www.menard.co.jp/sp/shop/detail/00658081s/>

② 岩手山サービスエリア(下り線)



「安比まいたけと八幡平マッシュルームのブラックペッパーきのこスープ」は23食入で1,080円(税込)

■ 八幡平市平館2-1-36 ■ TEL 0195-75-0643
■ 営業時間 / ショッピングコーナー24時間 ■ 定休日 / 無休

地元食材を使った「安比まいたけと八幡平マッシュルームのブラックペッパーきのこスープ」。きのこの風味と胡椒のバランスがよく、スープとしても、調味料として焼きそばやパスタに絡めてもおいしい。



次号のハチクラ vol.37は
2023年11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

2023.vol.36 令和5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/

印刷/川口印刷工業株式会社

■本誌に掲載している情報は、2023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。

「ハチクラFANCLUB」会員募集中!

八幡平市が好き、ハチクラの活動を応援したいという方なら加入できます。

申込先 hachikurafan@gmail.com

back number

ハチクラバックナンバー

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。

■ 八幡平市商工会

TEL 0195-76-2040 (受付時間/平日9:00~17:00)

Just listen!

● 縁があり、八幡平市に住むことになりました。それまで八幡平市に何があるのか全く知らずにいました。しかし、「ハチクラ」を持ってドライブをして、載っている店に行くことで道を覚え、まちのことが分かるようになりました。

(八幡平市 K・S)

● 八幡平市が大好きで、やりたいことを楽しんでいて、うらやましく思いました。自分も心が調う場所を見つけた。パワフルあふれる八幡平市でおいしいものを食べ歩きたいです。

(青森県 I・R)

● 表紙の写真がステキ。特集に「ロゼ」のご夫婦! 40年程前に初めて行った店が今も続いているってすばらしいですね。そして「まるやす食堂」の再開の記事を見てうれしくなり、即ホルモン食べに行ってみました。

(盛岡市 H・H)

ハチクラ35号に寄せられた
読者からのコメントをご紹介します。

読者の声

ハチクラ vol.36 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「八幡平で涼さがし」
- 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

プレゼント & アンケートの応募方法

官製はがき以下のことを入力し、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/3XcWogx

■ 応募締切 2023年10月27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。

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。

Present!

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

澤口酒店

わしの尾
「あさむらさき」



2名様

2

岩手山サービスエリア
(下り線)

安比まいたけと
八幡平マッシュルームの
ブラックペッパーきのこスープ



2名様

WEB用
応募フォームは
こちらから



ビッキーと行く 八幡平

「涼を求めて涼川で釣り三昧」

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

暑くなってきたので涼川の上流へ釣りをしに来たビッキー。大物ばかり釣り上げちゃって気分はすっかり玄人。清流のせせらぎの中でビッキーの歓声が響いていた初夏の一日でした。