

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2023. vol. **37**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

新地
域に
新しい
風を

Bring a
New Breeze

八幡平市
商工会青年部

- 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



店舗では、コーヒー豆の仕入れや焙煎をしながら、接客もこなす。理学療法士らしい柔らかな表情で接客をする。

店内の隅にコーヒー焙煎機が置かれている。羽沢さんは「煎餅の素朴な味わいを生かして、さらにコーヒー豆の個性も伸ばせるような焙煎」を心にかけている。

「001 HAZAWA BLEND」をつくるにあたり、厚焼き煎餅の新バージョン「厚焼きオレンジピール」を開発。さわやかな苦味のあるオレンジピールや甘さのある厚焼き煎餅を引き立てるように、コーヒー豆は紅茶のような風味があるグアテマラをメインにブレンドし中煎りで仕上げた。「002」は「うす揚げかりんとう」、「003」は「チョコサンド」とマッチする。「HAZAWA BLEND」はドリップバッグが1袋180円、豆は100g850円(税込)。

CACE 1 羽沢製菓 羽沢大貴さん

●八幡平市清水141-5 ●TEL 0195-72-3020
●営業時間 / 10月～3月8:00～18:30、4月～9月8:00～19:00 ●定休日 / 1月1日

「自家焙煎のコーヒー豆を出すならば、自社商品に合うものにして。和菓子には日本茶という概念を壊したかったという気持ちもありました」と話す。

焙煎機が稼働すると店内にコーヒーの良い香りが漂う。さらに新しいことが始まりそうな予感がし、楽しみでもある。

「001」は「厚焼きオレンジピール」、「002」は「うす揚げかりんとう」、「003」は「チョコサンド」に合わせてつくり上げた。

手がけたのは、昨年4月に理学療法士を辞め、実家の羽沢製菓に入社した羽沢大貴さん。元来のコーヒー好きで、自分で焙煎するほどの腕前だ。これを知る社長である父親から勧められて取り組んだ。八幡平市商工会青年部に入学した際、先輩方から受けた刺激が「自分ができるところを少しずつでも積極的に取り組んでいきたい」という想いを抱かせ、それが挑戦する意欲につながった。

今年5月、「羽沢製菓」から新商品が発売された。それは同店が扱う南部煎餅やかりんとうなどの和菓子に合う自家焙煎珈琲。ブレンドは3種類あり、

南部煎餅とコラボする
自家焙煎珈琲

八幡平市商工会青年部
地域に
新しい風を
この数年、八幡平市を取り巻く環境が変化してきている。その中で自社や地域に新しい風を吹き込んで前進しようという若手経営者たちがいる。次代へつなごうとする彼らの思いとは……。

Bring a New Breeze

Bring a
New
Breeze

- 山本養蜂場
- 八幡平市曲田16-2
- TEL 0195-72-3542
- <https://yamamoto-beeyard.com>

「混ぜものが一切ない純粋蜂蜜のおいしさを知ってもらいたい」
山本康裕さんが祖父から養蜂を継承したときからの思いである。そのためのひとつとしてパッケージをブラッシュアップ。ラベルの色をトチは黄色、ソバは紫色など、蜂蜜の特徴に合わせたデザインにした。「ミツバチのためになんてはならないこと、まだできることがある」と、八幡平の恵みが詰まった純粋蜂蜜のために日々、ミツバチと向き合っている。



八幡平市内で採取された純粋蜂蜜。「トチ(500g 2,800円)」「ソバ(500g 2,600円)」、全て税込。

CACE 3 山本養蜂場 山本康裕さん

「ミツバチが蜜を集めやすいように、巣箱で過ごしやすいように」と行う作業は多い。ミツバチの健康観察は毎日欠かせない。

本物の純粋蜂蜜を
広めるために



「父が寿司を握り、僕が料理をつくる。まだまだ父から学ばなければならないことが多いです」と工藤さん。

CACE 2 寿司・食事処 きよせ 工藤拓紀さん



旬の食材で握る寿司や揚げたての天ぷらを味わえる「天麩羅と鰯御膳(2,250円・税込)」。唐揚げや厚焼き玉子などの一品料理も充実。

- 八幡平市大更25-192-6
- TEL 0195-76-3479
- 営業時間/11:30~13:00 (不定休)、17:00~22:00
- 定休日/日曜
- ※予約の場合は営業

人が安心して
集まれる場所をつくる

寿司職人の父親と共に板場に立つ工藤拓紀さん。Uターンした直後、宴会や法事用のホールを建てたことが転機となった。貸切可能にしたことで、家族や職場仲間とゆつくりと食事をしたいという希望に応えられたという。

その後もQRコード決済を早期導入するなど、利用しやすい店づくりを心がけている。誰かのためにという思いは広がり、消防団活動や子どもたちに剣道を教えるなど、地域にも向けられている。

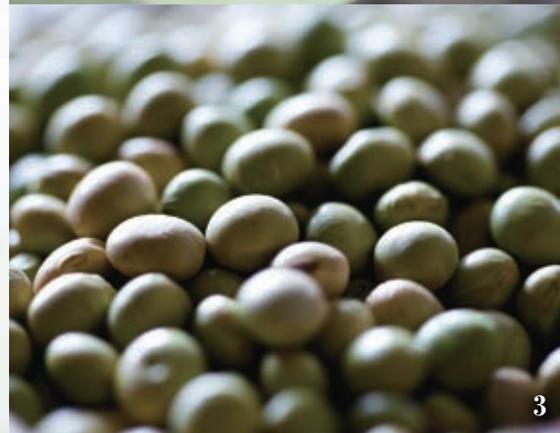




4



2



3



1

Bring a
New
Breeze

1. ふうせつ花のメイン商品「ざるおぼろ豆腐」。大豆本来の味を生かした豆腐である。2. 「生湯波」の醍醐味は、国産在来大豆の香りと味わいが楽しめること。3. ふうせつ花の豆腐のおいしさの源となる国産在来大豆。4. 「自分の店だけでなく、地域全体で考えていかなければならないことが多くなってきている」と話す石田逸平さん。

●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

豆を栽培する農家が減少の一途をたどっているという。「ふうせつ花の味を表現する大豆を入手するためには、農家さんも守らなければならぬ」と話し、そのために農家まわりにも注力する。

現在、ふうせつ花のある安代地区は商店街の活性化が課題である。JR荒屋新町駅が無人駅となり、飲食店やスーパーが閉店し、賑わいが減ってきている。これに危機感を持って取り組んでいるのが、ふうせつ花の石田逸平さんをはじめとした安代地区の八幡平市商工会青年部員たちだ。10月29日に「あしるマルシェ」を企画開催した。餅まき、湯豆腐早食い競争、打上げ花火など、多くの人が楽しめるイベントを用意し、商店街で使えるクーポンも発行した。地域に新しい風を吹き込むには、人と地域のつながりが重要となる。商工会青年部員たちのような地域のために活動したいという思いが必要なのかもしれない。



ざる豆腐と生湯波 ふうせつ花 石田逸平さん

SDGsも考慮した
これからの豆腐

石田逸平さんが先代社長から「ふうせつ花」を受け継いで約1年3カ月。「以前は社長だった父親に文句を言うこともありましたが、自分が実際に社長になってみたら全く違って、この1年は面食っていました」と話す。

就任して改めて感じたのは「ふうせつ花のブランド力」。しかし、その力に頼ってばかりではいけないと思った石田さんは、全国に認められているふうせつ花の豆腐を守りつつ、最先端をいく豆腐を模索し始めた。

そのひとつが地鶏の飼育から始まる循環だ。豆腐製造で出るおからを地鶏に与え、その鶏糞を契約農家に回して大豆を栽培する。その大豆で豆腐をつくり、地鶏が産んだ卵は自社工房のスイーツに使うというものだ。

もうひとつ課題としているのが、農業のあり方だ。国産在来大

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、

「こころって、いままちだよね」。

暮らしてこそわかる、

八幡平の魅力とは――。

就活生ドラフト会議などで 新しい風を入れ、 地域を活性化していきたい

Aqsh株式会社 代表取締役
Aqsh合同会社 代表社員
八幡平市商工会青年部部长

塚田崇博さん

人材会社・Aqsh株式会社の
塚田崇博さんが京都市から八幡
平市に移住してきたのは201
7年(平成29)のこと。

「実は、私の前に父が先に移住
していました。高校3年のとき、
父が突然『八幡平市に家を建て
たので移住する』と言い出した
のです。母にも無断で、もう驚
きですよ。3カ月後には本当に
引っ越してきました」

塚田さんは学校のこともあり、
母親と京都に残った。

この時は自身も八幡平市に移
住して起業すると想像もしてい

なかったという。ただ、当時も今
も変わらないのは「おもしろそ
うだと感じたことは、とにかく
やってみたい性格」だった。

立命館大学理工学部に入學し
た塚田さんは、興味があったファッ
ションも学びたいと大阪モード
学院にも通学した。この性格は、
大学2年での起業にもつながっ
た。当時、堀江貴文氏や三木谷
浩史氏などがIT関連を牽引し、
活躍する姿に胸が躍ったという。
そして、人材派遣会社を設立。会
社は順調だった。そのようなと

きに父親が脑梗塞で倒れたと連
絡が入り、会社の代表権を譲り、
18年振りに父親と暮らすことを
決意した。

ここでも塚田さんの「とにかく
やってみたい性格」が新しい風を
起こした。

「父親が『八幡平はいいところ
だが、移住する人がいないなあ』
と寂しそうに言ったのです」

移住するためには仕事が必要
だ。八幡平市は観光で訪れるの
であればいいが、仕事は限られる
という。本当なのか？ 調べてみ
ると、仕事はあるが、情報が必要
なときに必要な人に届いていな
いことが分かった。すぐに八幡
平市商工会に相談し、地域の採
用と移住を支援する人材会社A
qsh合同会社を設立した。

しかし、緊急事態宣言が出さ
れ、大きな壁にぶつかる。これ
に手を差し伸べてくれたのが当
時の商工会青年部長。セミナー
の講師依頼を受けた。

「人とのつながりが欲しかった

私はすぐに引き受けました。こ
のセミナーで30社の経営者とな
ることができ、青年部のネッ
トワーク力に感動しました」

もっと地域のことを知りたい。

塚田さんは青年部に入部。そし
て、父親が移住を決めた理由「八
幡平の人たちの人のよさ」を体
験することになった。自分も地
域に貢献したいという思いが強
くなり、青年部が行う「担い手
育成事業」ならば経験を活かせ
ると思ひ、平館高校での就活イ
ベント「就活生ドラフト会議」
を考えた。生徒のプレゼンを企
業の採用担当者が聞いて、気にな
る生徒と1対1で話ができる
というもので、就活の概念に一
石を投じることができた。

「八幡平市にも仕事はあるので
す。いまは移住までいかなくて
も、市外から市内に通勤してく
れる人を増やしたい。青年部の
活動にもつながるのですが、そ
ういう人を増やすためにどうす
ればいいのかを考えています」



人材マッチングのほか八幡平
市をはじめ市内外の学校や企
業で就職セミナーや新入社員
セミナーなども行う。

つかだ たかひろ

1980年(昭和55)京都市京都市出身。立命館大学理工
学部・大阪モード学園卒業。2003年(平成15)8月、人材
派遣会社Be-groove設立。2017年(平成29)、八幡平市
移住。2020年(令和2)に人材会社・Aqsh合同会社、翌
年にAqsh株式会社を設立。2023年(令和5)4月から八幡
平市商工会青年部部长。

■Aqsh株式会社・Aqsh合同会社

八幡平市大更25-113 起業家支援センター2F
TEL 0195-78-8045



今年7月に開催された岩手県商工
会連合会青年部主張発表大会で
八幡平市への移住や人材支援など
経営体験について話した。



極上蜂蜜を使った 酒粕のパウンドケーキ

小川久美子先生の
わしの尾の酒粕の風味、抹茶のほのかな苦味、
その奥から感じる山本養蜂場の蜂蜜の甘さ。
小豆と栗がアクセントのしっとりパウンドケーキです。



- 材料 (2人分)**
- 無塩バター 40g
 - グラニュー糖 15g
 - 卵黄 1個
 - 山本養蜂場の純粋蜂蜜 トチ 5g
 - わしの尾の吟醸練粕 2g
 - わしの尾のあさむらさき(日本酒) 小さじ1/2
 - わしの尾の酒粕パウダー 10g
 - 小麦粉 60g
 - 抹茶 15g
 - ゆで小豆 大さじ1/2
 - 栗の甘露煮 4個
 - メレンゲ用/卵白 1個、グラニュー糖 5g

- 作り方**
- ① 常温に戻した無塩バターをボウルに入れ、泡だて器で柔らかくする。柔らかくなったらグラニュー糖を入れ、グラニュー糖の粒がなくなるまで混ぜ、卵黄・純粋蜂蜜トチ・吟醸練粕・あさむらさきを加えて混ぜなじませる。混ぜたら小麦粉・酒粕パウダー・抹茶を加え、軽く混ぜる。
 - ② 別のボウルにメレンゲ用の卵白・グラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。九分立てのメレンゲをつくり、①のボウルに入れ、切るようにゴムへらで混ぜる。ゆで小豆を加えて軽く混ぜる。
 - ③ 18cmのパウンド型に②を入れ、栗の甘露煮をのせる。170℃に予熱したオーブンで、170℃で10分焼いたあと、さらに180℃で10分焼く。

「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11,330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。



若井めぐみ先生の 安比まいたけと長ネギの オニオングラタンスープ

乾燥まいたけと玄米塩麴の旨み、長ネギの甘味が感じられる熱々のグラタンスープ。
ホームパーティーの一品としてもおすすめ。

材料 (2人分)

- 安比まいたけの乾燥まいたけ 5g
- 長ネギ 1本
- 安比まいたけの乾燥まいたけの戻し汁 100cc
- 水 200cc
- 鶏ガラスープの素 小さじ1/2
- 麴屋もとみやの玄米塩麴 小さじ1と1/2
- バター 10g
- パケット (1cmにスライス) 2枚
- ピザ用チーズ 適量
- パセリのみじん切り (ドライでも可) 少々

作り方

- ① オープンを230℃に予熱する。乾燥まいたけはぬるま湯で戻し(戻し時間10分程度)、水気を絞って戻し汁を100cc取っておく。長ネギは青い部分を切り落とし、縦半分に分けて斜めに薄くスライスする。
- ② 鍋を火にかけて、バターを溶かして、長ネギを弱火で10分ほど、しんなりして1/3程度の量になるまで炒める。まいたけを加えてひと炒めし、まいたけの戻し汁、水、鶏ガラスープの素を加えて5分ほど煮る。
- ③ 玄米塩麴を加えて味を調え、耐熱容器(写真は容量160ccのココット)に入れ、パケットを浮かべ、ピザ用チーズをのせる。天板にのせ、230℃のオーブンで15分焼く。仕上げにパセリのみじん切りを振りかける。

⑤ みどり美容室



1対1の完全予約制のため、ゆっくりと過ごすことができる美容室。その人の髪質や雰囲気にも合わせた髪型を提案、相談しながら進めるため、安心して受けられると評判である。サロン用ヘアケア商品も販売中。

スタイリストの宮野さんが最初のヒアリングから仕上げまでトータルを担当。

- 八幡平市荒屋新町141-9 ■ TEL 0195-72-2547
- 営業時間/8:30~16:30 ※完全予約制
- 定休日/日・月曜

④ ペンション アルペンローゼ



季節の色を染めたスカーフやショールも人気。喫茶コーナーで「珈琲」500円(税込)を味わいながらゆっくりと。

世界唯一の染色法である八幡平地熱蒸気染色の直営ショップと喫茶コーナーを併設。Tシャツやブラウスなど直営ショップ限定の商品も揃う。またグラデーションの種類が多く、自分だけの1点を探す楽しみがある。

- 八幡平市松尾寄木松川国有限559林班ヲ小班
- TEL 0195-78-3240
- 営業時間/喫茶・ショップ8:30~17:30
- 定休日/不定休(要確認)

① 肉の横沢



「とんかつ」は1枚322円(税込)。事前注文も承っている(受取は午前中のみ)。

午前11時ごろになると「鶏もも唐揚げ」などのつくりたての惣業を求めて、お客が次々と来店する。人気の「とんかつ」は、生の豚ロース肉と粗めのパン粉を使い、カラッと揚げたもの。サクサクとした食感とボリュームがたっぷりなのがうれしい。

- 八幡平市大更21-52-1 ■ TEL 0195-76-3026
- 営業時間/9:00~18:30 ■ 定休日/水曜、第1・3日曜



八幡平

あっちこっち

気になるあの店この店



八幡平で快適に暮らすためのパートナー

③ Balance Care 八幡平



40分コース(3,600円)、60分コース(5,400円)、90分コース(8,100円)、以上税込。

八幡平ハイツにあるボディケアサロン。オーナーの八重樫さんは、姿勢矯正の考え方をベースに筋肉バランスを整えつつ、最終的にリラックスを実感できる施術を心がけている。温泉のあとに筋肉がほぐれていく心地よさを味わってみては。

- 八幡平市松尾寄木1-590-4 八幡平ハイツ内
- TEL 080-9573-6370 ■ 営業時間/16:00~22:00
- ※完全予約制、時間外対応・出張依頼OK ■ 定休日/木曜

② ミヤノエネルギーサービス



ガソリンや灯油など燃料関連を広く取り扱う。八幡平の自然環境も考慮した燃料供給も考え、今秋からはペレットストーブやペレットコンロ、北東北にこだわった木質ペレットも販売開始。詳細は問い合わせを。

専用テントを併用することで、モバイルサウナとしても使える「ペレットコンロ365」59,400円(税込)。

- 八幡平市平舘10-31-1 ■ TEL 0195-74-2327
- 営業時間/8:00~19:00 ■ 定休日/日曜、1月1日~3日
- <https://www.knockonwood.biz>





●「八幡平レシビ」の「レモンと甘酒レアチーズケーキ」がとても勉強になり、つくりたくなりました。これから楽しみにしております。
(神奈川県 N・M)

●息子が八幡平市に赴任したのを機に今回訪ねました。当地のことをあまり知らずに来たので、「ハチクラ」はとてむためになり、ちよくちよく訪れたいと感じました。
(神奈川県 Y・Y)

「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

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)



ハチクラ

2023.vol.37 令和5年11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11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。

Just listen!

●途絶えることなく、早くも36号なので。新しい号を見つけると、必ず入手しています。取扱店が多いのもいいですね。ビックキーが楽しみで、「今回はどこに行っているのかな?」と想像するのもいいです。
(滝沢市 S・J)

●八幡平市の奥深いところを毎回紹介してくれるので、毎号ストックしています。
(八幡平市 T・T)

●3年前に移住してきた以来、「ハチクラ」から八幡平情報を得ている部分が大きく、参考になっています。
(八幡平市 K・H)

●バスツアーで立ち寄ったサービスエリアで「ハチクラ」を手に取りました。八幡平という場所もこの冊子に書かれていることもすべてが初めてで新鮮でした。自然にグルメ、ここで生きている人たちなど、魅力的ですね。
(宮崎県 Y・H)

ハチクラ36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.37 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「地域に新しい風を」
2 八幡平に生きる人
3 食卓を彩る「八幡平レシビ」
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 ビックキーと行く八幡平
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

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、皆さまの声を聞かせください。 Present!

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 プレゼント
羽沢製菓
「ギフトセット」
(厚焼きオレンジピール・HAZAWA BLEND 001 各6袋入)
2名様
- 2 ざる豆腐と生湯波 ふうせつ花
緑甘湯波
クリーミーコロッケ・
黄甘湯波
クリーミーコロッケ
(各5個入)
2名様

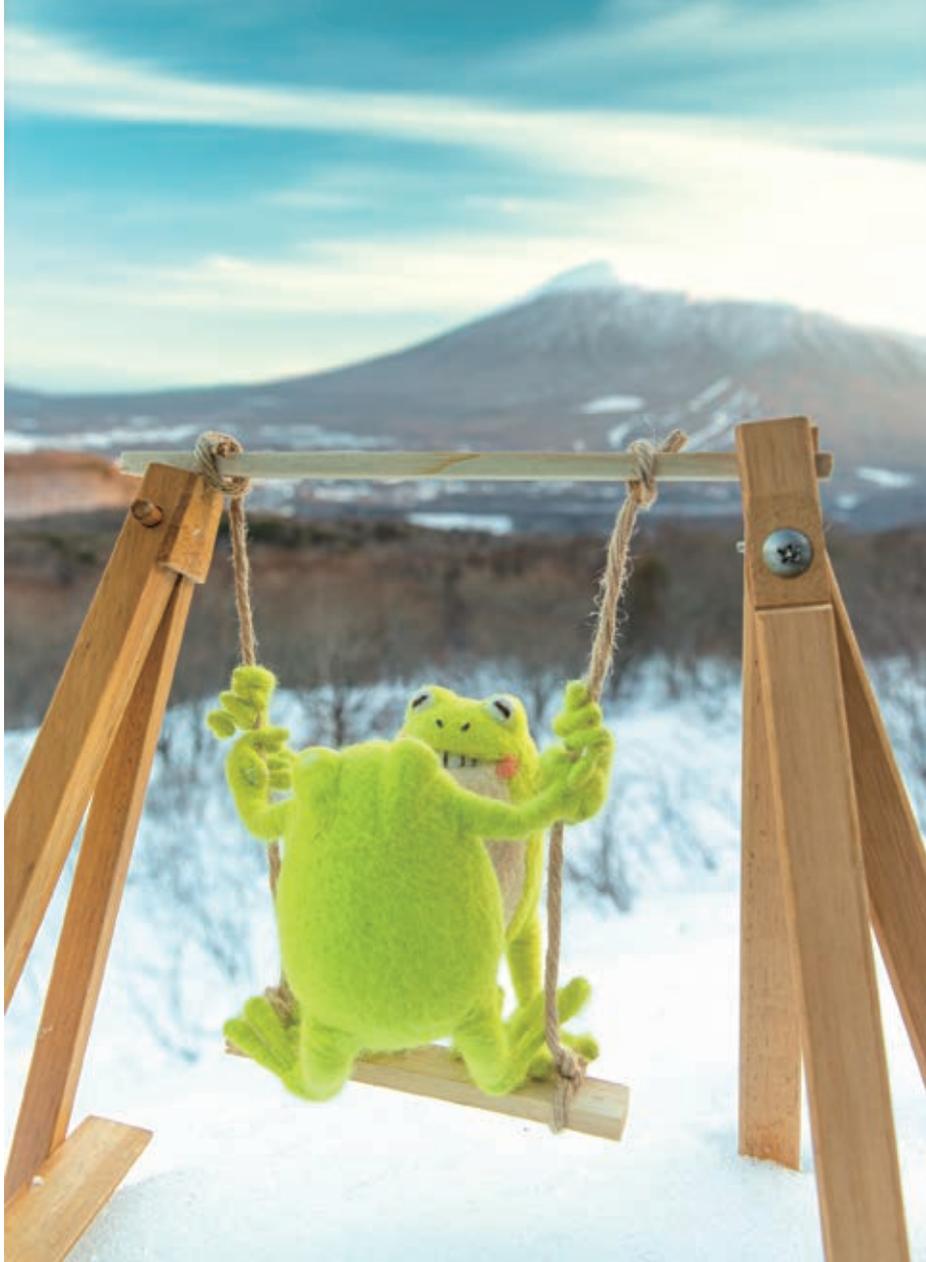


WEB用
応募フォームは
こちらから

ビッキーと行く八幡平

「雪の大沼で仲良く絶景ブランコ」

撮影地／八幡平



ハチマタ

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン 2023.Vol.37 令和5年11月25日発行 発行：八幡平市商工会



●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。
「大沼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

足早に秋が過ぎ去り、八幡平の山々には雪が積もってビッキーも大興奮。モリアオガエルたちは冬眠したけれど、ビッキーは眠らない。妖精だからね。岩手山を一望できる大沼の絶景ブランコで仲良く遊んだ一日でした。

Take Free