

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2024. vol. **39**  
*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

HACHIMANTAI

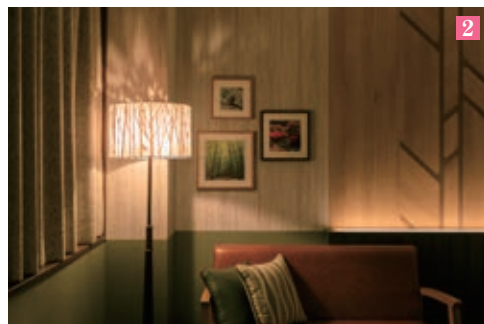
*Stay*

- 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 ビッキーと行く八幡平

表紙撮影協力／全4室の小さな宿 Beaver



3



2



4

- 1 リニューアルした3階洋室「スーベリアルーム」。キーコンセプトは「Wood (森・林)」。
- 2 ルームランプを点けると樹の影絵が浮かび上がる仕掛けが施されている。
- 3 石窯ダイニング「白樺」の「石窯焼きアメリカンTボーンステーキ」。南部鉄器で提供されるTボーンステーキ800gを堪能できる宿泊プランも用意されている。
- 4 夕食のビュッフェには前菜からデザートまで豊富に並ぶ。



1

# 八幡平Stay

HACHIMANTAI

## 八幡平らしさをアクティブに楽しむ

### Resort Hotel & Ski 八幡平マウンテンホテル

- ◆ 八幡平市松尾寄木1-509-1
- ◆ TEL 0195-78-4111
- ◆ 宿泊料金(1名)／1泊2食付12,000円～(税別・入湯税別)
- ◆ <https://hachimantai-mountainhotel.com>

昨冬、3階洋室が「スーベリアルーム」としてリニューアルされた。キーコンセプトは「Wood (森・林)」。

伐材を使い、インテリアは豊かな八幡平の森と調和するカジュアルグリーンを基調とし、室内の随所に森や林をイメージするデザインが施され、室内にいな

がら自然に触れているような気持ちになっ

てくる。

料理も八幡平市をはじめとした地元食材を使ったメニューをビュッフェスタイルで用意。さらに「石窯焼きアメリカンTボーンステーキ」(800g)が宿泊プランのメニューに加わった。石窯で炙られたステーキは、骨を境にヒレとロースを味わえるという豪華さだ。

さらに、「温泉「マグマの湯」もあり、1泊2日ではもったいない。ここを起点に八幡平市内をまわったり、青森や盛岡へ足を伸ばしたりと、数日滞在する。そんな過ごし方もいいだろう。

美しい雪景色、煌めく満天の星、大地の恵みである温泉、ゲストをもてなす料理はあたたかく、心を和ませてくれる。

冬ならではの八幡平市の魅力を楽しみながら滞在し、盛岡や十和田への日帰り旅もおすすめ。

この冬は「八幡平Stay」を楽しんでみませんか。

八幡平市が雪化粧を始める

と、凜とした空気に包まれる。ときおり肌をさすような冷たさを感じられるが、身も気持ちも引き締まり、その寒さがまた心地よいとさえ感じられる。今回の「ハチクラ」では、そんな冬の八幡平市の魅力をもっと感じられる八幡平温泉郷エリアに滞在する楽しみを紹介したい。

冬といえば思い浮かぶのは、スキーやスノーボードだろう。八幡平温泉郷の冬の顔ともいえる八幡平リゾートにはファミリーに人気の「パノラマスキー場」とパウダースノーが評判の「下倉スキー場」の趣が異なるふたつのスキー場がある。その拠点となるのが「八幡平マウンテンホテル」だ。

パノラマスキー場を背後に建つ同ホテルは山小屋風の外観。ゆったりとしたラウンジ、暖炉を据えたライブラリー、滞在をサポートするデスクがあり、ロングステイも楽しめそう。



ハーブのさわやかな風味、醤油の香ばしい匂いが食欲をそそる「ラムステーキ(1,680円・税込)」。



ブランデーでフランベし、ラム肉のおいしさを閉じ込める。

## Restaurant レストラン こだわりの 長年愛される地元レストラン

八幡平市松尾寄木で44年以上続く洋食レストラン。東京のホテルで修業したオーナーシェフがつくる料理の数々は、どれも地元の人たちに愛されている。定番の「ラムステーキ」は創業当時の人気メニュー。新鮮なラム肉をハーブに漬けてから焼き、ニンニクとバターで風味を付け、ブランデーで旨みを閉じ込める。最後に鍋肌に回した醤油が味の決め手。ハーブの香りを纏ったラム肉は柔らかくジューシー、ソースとの相性も抜群だ。これを目指して来るお客がいるというのが納得できる。

- ◆八幡平市松尾寄木12-1-16
- ◆TEL 0195-78-2126
- ◆営業時間／11:00～20:00(19:30LO)
- ◆定休日／火曜



料理は季節・時期ごとに変更される。写真は10月から11月にかけて提供された「たらと白子のムース パイ包み焼き」。



オーナーシェフの勝又誠一郎さん。八幡平市をはじめ、岩手の食材をメインにした料理を提供する。

## 八幡平の旬菜フレンチを堪能する

Auberge 全4室の小さな宿 Beaver

八幡平温泉郷のペンション「Beaver」は、1日4組限定の宿である。おもてなしの基本は、旬の地元野菜を使った旬菜フレンチと貸切露天風呂。料理の特徴は、食材のおいしさを最大限に活かし、五感で堪能できるもの。前菜から始まるオリジナルコースは季節によって変わる。取材した10月の魚料理は鱈と白子のムースをパイ包みにし、アメリカンソースを添えた一品。自家製パン2種類と白ワインがその美味しさを後押し、満足のゆくひとときを過ごすことができる。

- ◆八幡平市松尾寄木1-505-203
- ◆TEL 0195-78-2118
- ◆宿泊料金(1名)／1室2名での利用のみ受付  
1泊2食付13,200円～(税込・入湯税別)
- ◆<https://iwate-beaver.com>

色が変わります」という。源泉から出たばかりの湯は無色だが、空気に触れると白濁色に変わる。日によって青みがかったり。その湯色の変化も湯浴みの楽しみのひとつになるだろう。

大浴場と同じ1階には、ベッドのある「フラットルーム」があり、年配者や車椅子の人も利用しやすいのがうれしい。

冬の一時、峡雲荘の前に2メートルを超えるかわいらしい雪だるまが登場する。それほど積雪が多いのだが、盛岡市から松川温泉行きの路線バスが出ているので、雪道の運転が不安な人でも安心だ。厳冬期には、八幡平マウンテンホテルで山岳道路に強いボンネットバスに交換え。製造されて半世紀以上というこのバスもまた八幡平市の冬の風物詩として知られている。

雪景色、グルメ、温泉、ボンネットバスなど、知れば知るほど楽しみを発見できるのが八幡平の魅力なのかもしれない。

- ◆八幡平市松尾寄木松川温泉
- ◆TEL 0195-78-2256
- ◆宿泊料金(1名)／  
フラットルーム(2名1室利用)22,150円～(税込・入湯料込)
- ◆日帰り入浴時間／8:30～19:00(最終受付18:00)
- ◆日帰り料金／大人700円、5歳～小学生350円(税込)
- ◆<https://www.kyounso.jp>

- 1 リニューアルされた大浴場。洗い場にはシャワーの代わりに木桶があり、ここからくみ湯をして使う。
- 2 1階客室「フラットルーム」には、ベッド、テーブルが導入され、車椅子にも対応。
- 3 「峡雲荘」はバックカントリーの宿でもある。ロビーには昔のスキー用具が飾られている。



松川温泉の冬の風物詩。岩手県北交通の「ボンネットバス」。昭和43年(1968)生まれのレトロバスに乗るために松川温泉に来る観光客も。



弱酸性で肌に優しい湯は源泉掛け流し。惜しげもなく湯船から湯があふれている。

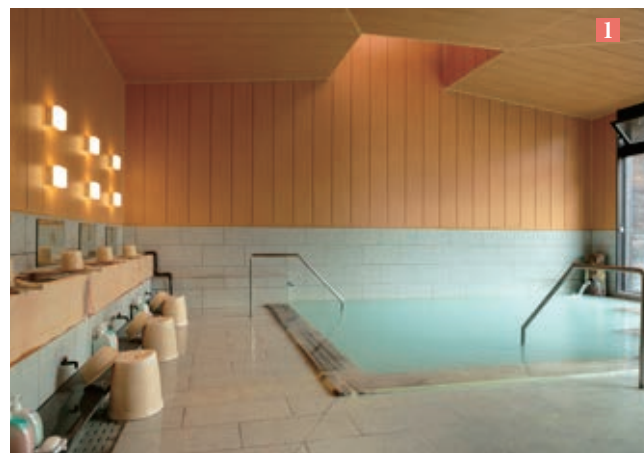
## 日常の疲れを癒す秘湯の宿

Hot-spring Inn 秘湯を守る宿 松川温泉 峡雲荘

八幡平温泉郷から県道212号を上っていくと、ほのかに硫黄の香りがしてくる。松川温泉には2軒の温泉宿があり、松川溪谷に沿うように佇んでいる。紅葉の時期は赤や黄に彩られているが、冬になると一転して白銀の世界に変わり、静謐な山間の温泉場となる。

松川温泉の最奥にある「峡雲荘」は日本秘湯を守る会に加盟しており、白濁の湯を求めて全国から愛好家が訪れる。同宿は、今年6月に大浴場をリニューアルした。窓を大きくしたこと、開放感のある明るい浴場となり、ますます心地よく湯浴みができるようになった。また湯の花が詰まりやすいため、シャワー設備をつけられない代わりに洗い場にヒバの木桶を設置し、手桶で湯をすくえるように。もちろんこの湯も混じり気なしの源泉掛け流しである。

女将の高橋孝子さんは「その日の天気や温度によって、湯の



# 職人として、 理事長として…… さまざまな立場から 地域を支える



大工、NPO法人理事長、組合長などさまざまな顔を持つ工藤忠義さん。

## 工藤忠義さん

工藤工業 代表  
七時雨いきいきネットワーク 理事長  
八幡平建設職組合 組合長

八幡平市西根寺田は、かつて盛岡と鹿角をつなぐ鹿角街道の宿駅として栄えたまち。行基が開基したといわれる「白坂観音堂」が往時の面影を伝えている。「工藤工業」の代表・工藤忠義さんは、この地で生まれ育った。高校卒業後、サッシ会社で修業。その後、父親と同じ大工の道に進むべく家業に従事した。

「子どもの頃から現場で働く父親を見ていたこともあり、自分も大工になるんだと、迷うことなく思っていました」

当たり前だが、跡取りといえども現場は厳しかった。「当然、最初は材料運びと雑用係。仕事をさせてもらったのは、数年経ってから。ほんと先輩の仕事を見て覚えていく世界でした」

与えられた仕事を丁寧にならして、徐々に父親が現場に出ることが減り、30歳頃から工藤さんが先頭に立つて現場をまわすようになった。

依頼内容は幅広い。新築・増改

## 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、いいまちだよな」。

暮らしてこそわかる、

八幡平の魅力とは――。

理事長や組合長のときはワイシャツ姿だが、大工のときはラフな作業着で、右耳に鉛筆を挟むのが定番スタイル。



「NPO法人七時雨いきいきネットワーク」の理事長を務める工藤さん。八幡平市内にある児童クラブ13カ所のうち8カ所を運営している。子どもたちには「一緒に遊んでくれる理事長先生」と人気。



「ハチクラ」20号に登場した「寺田喜劇団」。地域を盛り上げる劇団として活動しており、工藤さんは団長として、団員約30名をまとめている。「観客を30秒に1回、笑わせる」ことをモットーに毎年1回の公演を行っている。

### くどう ただよし

1958年(昭和33)旧西根町出身。龍澤高等学校(現・盛岡中央高等学校)設備工業科卒業。サッシ関連会社で修業後、家業に従事。2009年(平成21)、NPO法人七時雨いきいきネットワークの設立に携わり、理事長に就任。2017年(平成29)から八幡平建設職組合組合長。

■ 工藤工業  
八幡平市西根寺田20-114-2  
TEL 0195-77-2625

築、最近トイレやバスルームのリフォームも多い。大小屋の製作を頼まれたこともある。

「大小屋の上のほうに顔を出せる窓をつくったりして、ちょっと遊び心を入れるの」と笑う。

毎年7月17日に行われる「白坂観音例大祭」で巡行する山車も工藤工業が手がけている。

工藤さんは家業のかたわら、

「八幡平建設職組合」組合長、消防団役員、児童クラブを運営する「NPO法人七時雨いきいきネットワーク」理事長、「寺田喜劇団」団長など、さまざまな役を担っている。個人的な時間を削っても地域のために動くのは、八幡平市を活気のあるまちにしたいからだ。「頼まれると断れないからもあるけど」と苦笑いを浮かべる。

力を入れているのは、子どもたちとの関わり。「子どもたちが笑って過ごせるようにしたい」と話す。そんな工藤さんの姿を知っているからだろうか、白坂観音堂例大祭に参加していた子どもたちの中には成人後、自然と消防団に入り、例大祭や喜劇団の担い手になった人もいる。

「後進が育ってきたのを感じる」という工藤さん。「子どもが地域を好きと思えるようにするのが、僕たち大人の役目。それが将来地域を生かしていくことになると思います」



タナカトウコ先生の  
そば蜜バナナbaum  
そば粉にそば蜜を合わせた  
そば好きにはたまらないスイーツ。  
甘さ控えめでヘルシーなので、  
子どもにも年配者にもおすすめ。



#### 材料(2人分)

- わんだい高原農場のそば粉(十割そば粉).....50g
- A ●薄力粉.....20g
- ベーキングパウダー.....小さじ1
- 卵.....1個
- B ●山本養蜂場のはちみつ(そば蜜).....大さじ1
- 砂糖.....小さじ1
- 有塩バター.....15g
- 牛乳.....140cc
- バナナ(できるだけ曲がりの少ないバナナを選ぶ).....1本
- キャノーラ油.....適宜

「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



■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)

#### 作り方

①バターを電子レンジにかけて溶かす(600Wで20秒)。バナナは卵焼き用の角フライパンの左右幅に合わせてカットする。Aを混ぜてふるいにかける。②ボウルにBを入れてホイッパーですり混ぜる。なめらかになったら、①の溶かしバター、牛乳、Aの順に少しずつ加えて混ぜる。③角フライパンにキッチンペーパーに染み込ませたキャノーラ油を塗って熱し、②の生地をおたま1杯分広げて中火で焼く。表面が半乾きになってぶつぶつと穴があいてきたら、フライパンからすべらせるようにスライドさせて巻き簀に取り出して、バナナを芯にして巻く。残りの生地も同じように焼いて巻き重ねていく。④焼き終わったら乾かないようにアルミホイルで包み、粗熱が取れたら食べやすいサイズ(4等分)にカットする。

#### 八幡平レシピを愉しむ宿泊プラン

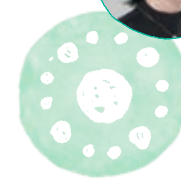
撮影のためにレシピを再現した「地産地消レストラン&ペンション スターダスト」では、今回の料理が味わえる宿泊プランをご用意。詳細は、スターダストまでお問い合わせください。

#### 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12,650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。



岡嶋美香先生の

## そばがきのニョッキ 海老と安比まいたけのトマトソース

電子レンジでつくる、もちもちでふわふわなそばがきのニョッキ。  
グルテンフリーな和風ニョッキです。

#### 材料(2人分)

- そばがきニョッキ
- わんだい高原農場のそば粉(十割そば粉).....50g
- 水.....100cc
- 塩.....小さじ1/4
- ソース
- 有頭海老.....2〜4尾
- 安比まいたけの安比まいたけ生パック.....1/3パック
- ニンニク.....1片
- トマト水煮缶(ホール).....1/3缶
- 麴もともやの玄米塩麹.....小さじ2〜
- パルミジャーノレッジャーノ.....適量
- オリーブオイル.....適量

#### 作り方

①そばがきニョッキをつくる。耐熱ボウルにそば粉、塩、水を入れて泡立て器でよく混ぜる。ラップをして600Wの電子レンジに1分30秒かけ、木べらで練るように混ぜる。※生地が緩い場合はひとまとめになる固さになるまで、電子レンジで加熱する。②そば粉を振った台に取り出して1.2cm程の棒状にし、幅1.5cmにカットする。表面にフォークで筋をつける。③ソースをつくる。有頭海老は殻に切り目を入れて背ワタを取る。ニンニクは皮を剥いて包丁で潰し、安比まいたけは食べやすい大きさに刻く。トマトの水煮は粗く潰しておく。④フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて香りを移し、有頭海老を殻ごと入れて香ばしく焼く。途中で安比まいたけを加えて炒め、トマトの水煮、玄米塩麹を加える。⑤沸騰したら有頭海老を取り出し、ソースの濃度がつくまで煮込む。塩分が足りなければ玄米塩麹で塩味を調える。有頭海老はフライパンに戻しておく。⑥茹でたニョッキをソースに加えて和え、器に盛ってパルミジャーノレッジャーノをかけて仕上げる。

## 5 19.



右から1パイント(1,500円)、ビールサンプラー(1,500円)、エール1/2ヤード(2,500円)。全て税込。

地元の原料を使った独創的でおいしい手づくりビールが常時10種類揃うブルワリーパブ。季節ごとにセレクションが変わる。一番人気は4種類のビールを飲み比べられる「ビールサンプラー」。そのほか、イギリス系の「パールエール」や「IPA」が好評。

■ 八幡平市安比高原605-128 ■ 17:00~23:00 ※今シーズンは12月26日(木)から営業開始。 ■ 定休日/無休(冬期間は毎日営業) ※2025年4月1日(火)以降の営業時間と定休日についてはHPを確認 ■ <https://ja.19brew.com>

## 4 安比ロッキーイン



「岩手県産牛ステーキ」や「八幡平マッシュルームのアヒージョ」など、食材は岩手県産にこだわっている。

円形の焚火台テーブルを囲んでの焚火料理とクラフトビールを堪能できる宿。自家製薪の直火で炙った「岩手県産牛ステーキ」は肉の旨みをあますことなく味わえる逸品。薪の香り、炎の揺らぎが心地よく、料理をさらにおいしいものにしてくれる。

■ 八幡平市安比高原605-64 ■ TEL 090-9030-1314  
■ 宿泊料金/1泊2食付き1名16,000円~(2名以上の場合)  
※詳細は要問い合わせ  
■ <https://www.appirockynn.com>

## 1 岩手山サービスエリア(下り線)



「八幡平マッシュルームおこげ(600円)」のほか、「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(1,080円)」も人気。全て税込。

■ 八幡平市平笠2-1-36 ■ TEL 0195-75-0643  
■ 営業時間/ショッピングコーナー24時間  
※他施設はインスタグラム(@iwatesan\_sa)を確認  
■ 定休日/無休



# 八幡平

あっち  
こっち



この冬、行っておきたい  
八幡平の5スポット

気になるあの店この店

## 八幡平 あっちこっちマップ



## 3 八幡平ハイツ



鉄鍋で提供される「大更ホルモン鍋定食(1,000円・税込)」は平日の昼のみ提供。土・日曜、祝日はランチバイキング。

甘めの味付けでごはんが進む「大更ホルモン鍋定食」。臭みがなく柔らかい豚ホルモンの上にたっぷりのキャベツと大きな豆腐のり、食べ応えも抜群。肉のスペシャリスト「肉の横沢」が経営するホテルだからこそこのクオリティを堪能できる。

■ 八幡平市松尾寄木1-590-4 ■ TEL 0195-78-2121  
■ 営業時間/11:30~14:00(13:30LO) ■ 定休日/無休

## 2 3S VILLAGE 八幡平



いちご収穫体験は1月上旬から5月まで(要予約)。料金は、大人20分1,800円(土日曜・祝日1,980円)、小学生は500円引き・未就学児1,000円引き・3歳以下無料。そのほか30分・40分料金あり。

体験と学びをコンセプトにしたアクティビティスポット。冬と春のおすすめはいちご収穫体験で、収穫できるのは、甘味・酸味・風味が揃った「よつぼし」と濃厚な甘味が特徴の「すず」。カフェやドッグランなどもあり、いろいろな楽しみ方ができる。

■ 八幡平市平笠2-6-270  
■ 営業時間/3S PARK・3S BASE 9:30~17:00  
■ 定休日/水曜  
※詳細・問い合わせはインスタグラム(@3sv\_hachimantai)へ



Instagram @manbou\_manga

盛岡にJターン、そして地元に戻り地域に根ざした「半農半X」を実践する「日常の積み重ね」を大切にしたい暮らし。すてきな笑顔の高橋さん（里つむぎ八幡平）の生き方に大いに感銘を受けました。（盛岡市 S・S）

●名の通った場所ばかりでなくディープな場所や市井の人にもスポットを当てて紹介をしているので、とても楽しめます。無料の冊子なので、関東に住む弟へ季節の贈り物と一緒に送っています。（八幡平市 T・T）

### 「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 楽しむためのフリーマガジン

2024.vol.39 令和6年12月10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、令和6年12月1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!

●特集に登場していたコーヒーのおじさん（LAMP八幡平コーヒー・菊池さん）をたまに見ます。興味が湧いたので、今度飲んでみたいと思います。（盛岡市 S・S）

●海外を含めさまざまな経験を経て

●はでさはない冊子ですが、八幡平市の魅力がじわじわと伝わってきて、紹介された店に行ってみたいと思っています。（盛岡市 O・E）

●情報が新鮮で興味深い。すべての店に行ってみたくて思いました。また、写真がすばらしく、ずっと取っておきたい冊子です。（盛岡市 S・J）

●とてもいろんな情報が載っているのでも、また、あちこちの店を探しに行こうと思いました。八幡平愛が詰まっている良い冊子ですね！（青森県 S・J）

読者の声  
ハチクラ38号に寄せられた読者からのコメントをご紹介します。

### 「ハチクラ vol.39 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Stay」
- 2 八幡平に生きている人
- 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

■送付先 〒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://forms.gle/wqWvHvQDE5SE8uILZ9>

■応募締切 令和7年2月28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、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。

#### 1

松川温泉 峡雲荘  
ペア入浴券3枚



3名様

#### 2

岩手山サービスエリア  
(下り線)  
八幡平マッシュルーム  
おこげせんべい3袋



3名様

WEB用  
応募フォームは  
こちらから



# ハチケ

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2024. Vol. 39

令和6年12月10日発行

発行：八幡平市商工会

## ビッキーと行く 八幡平

## 「クリスマスオーナメントづくり」

撮影地／松尾寄木



●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

岩手県県民の森にある「森林ふれあい学習館フォレストi」  
でクリスマスの飾りづくりを体験してきました！ 松ぼっくりや木の実で遊びまくっていたけれど、なんとかリースを完成させてクリスマスが待ち遠しいビッキーたちでした。

Take Free