

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2014. vol. **4**
Take Free

ハチケラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

職人が いるまち

08 食材を求めて産直へ
今日のひと皿

10 八幡平に生きる人

12 自然王国へようこそ

15 ディープスポットを訪ねる

16 ビッキーと行く八幡平

職人が いるまち

熟練した技術によって、ものづくりをする「職人」。
八幡平市には、そば打ちや味噌づくり、漆器づくり、
畳づくりなど、多種にわたって職人がいる。
八幡平市荒屋新町にも多くの職人が暮らし、
昔ながらの職人技を伝えている。

八幡平市荒屋新町は、 職人がいるまち

盛岡市から八幡平市を経て、
秋田県大館市へ到る鹿角街道。
藩政時代には、塩や穀物をはじめ、
金や銅などを運ぶ道として、
大きな役割を果たしていた。荒
屋新町は宿場町として栄え、時
を経て松尾鉾山が繁栄した時代
には、鉾山で働き、暮らす人た
ちを支える食料や物資をつく
り、運んでいた。

荒屋新町には、「麴屋もとみや」と「勝田屋」という2軒の麴屋がある。小さいまちに2軒も残っているのは、珍しいことだという。そこには、宿場町としての歴史や、松尾鉾山の経済的な影響があったのだろう。

麴は、日本の伝統食を支えてきた。味噌、醤油、酢、日本酒、漬け物などを醸し出すものとして欠かせない。

「麴は発熱しながら、麴菌を増やします。しかし、50度を超えると死滅してしまいます。そうならないために、人が手をかけてあげなければならぬのです」

自然と人の共同作業が麴をつくると、「麴屋もとみや」の本宮隆一さんは話す。

そうしてつくられた麴は、ほかの食材とあわせられ、食材の旨味を引き出し、おいしいものへと変化させていく。和食が世界遺産に登録され、世界的に注目を集めているいま、日本の伝統食を支えてきた麴に注目したい。

味噌

mi so



熟成がおいしさをつくる

「あなたにとって家庭の味とは」と聞かれたとき、味噌汁を思い浮かべる人もいるだろう。「味噌」は蒸かした大豆に米麹を混ぜてつくられる。そして、麹菌の力を借りて味噌になっていく。昔は手づくりしていた家も多かった。じっくりと家庭の味へと変化していくのも楽しみだったかもしれない。

甘酒

amazake



体を癒す天然の飲み物

冬に冷えた体を温めてくれる飲み物に「甘酒」がある。ほんのりと薫る米麹と上品な甘さが心まで温めてくれる。

ブドウ糖とアミノ酸を含み、「飲む点滴」とも呼ばれる甘酒は、実は夏の季語。夏バテに効果があると、好んで飲まれていたという。江戸には甘酒売りがいたほどだ。

暮らしを支え、彩りをそえる



荒屋新町で職人体験

「ぶらっと一日体験工房」

「その土地の歴史や風土を深く知り、満喫したい」と思うことがある。書物やインターネットで調べることも可能だが、一番はその土地で行っているプログラムを体験することだ。

八幡平市の荒屋新町商店街の「ぶらっと一日体験工房」では、9種類の体験プログラムを用意。

八幡平市を代表する食であるそばの手打ち体験をはじめ、麴を使った味噌づくりや塩麴づくり、昔なつかしいヨモギのがん月づくりもある。手仕事では、伝統工芸品である安比塗の絵付け体験。デザート皿や箸に色漆で絵付けをしていくもので、自分だけの一品をつくることができる。

「ものづくり」は、その土地の暮らしと密接な関係がある。八幡平市を感じに、体験工房に参加してみたい。

豆乳手打ちうどんづくり

体験工房／ふうせつ花

八幡平市保戸坂236 TEL 0195-72-8008
体験料／1,500円(税込)

手前味噌づくり

体験工房／麴屋もとみや 味噌茶屋

八幡平市寺志田165-28 TEL 0120-68-5283
体験料／初心者コース2,500円、
ベテランコース1,850円(税込)

塩麴・料理作り体験&お食事会

体験工房／麴と味噌の勝田屋

八幡平市荒屋新町124 TEL 0195-72-2032
体験料／2,500円(税込)

ヨモギ入りがん月(あんこ入り)づくり

体験工房／仙台菓子店

八幡平市荒屋新町89-2 TEL 0195-72-2433
体験料／2,000円(税込)

漆塗り箸に色漆で絵付け体験

体験工房／安比塗漆器工房

八幡平市叭田230 TEL 0195-63-1065
体験料／1,700円(税込・送料込)

デザート皿に色漆で絵付け体験

体験工房／安比塗漆器工房

八幡平市叭田230 TEL 0195-63-1065
体験料／3,500円(税込・送料込)

花瓶敷き・マウスパット等に利用できるミニ畳づくり

体験工房／田鎖畳店

八幡平市荒屋新町250-2 TEL 0195-72-2510
体験料／1,500円(税込)

手打ちそばの極意 蕎麦づくり体験教室

体験工房／北館製麺

八幡平市叭田176-1 TEL 0120-00-2748
体験料／1,500円(税込)

新安比温泉の入浴とそば打ち体験

体験工房／新安比温泉静流閣

八幡平市叭田43-1 TEL 0195-72-2110
体験料／2,500円(税込)

●「ぶらっと一日体験工房」は、すべて予約制です。
詳細はホームページをご覧ください。

<http://www.hachimantaishi.com/taiken/>





1・2月の産直情報

八幡平市の豊かな自然に培われた農作物や花々、手づくり総菜……。産直には、ふるさとの宝が集まっている。

冬は温泉熱を利用して栽培された野菜が並ぶ。
(物産館あすびーて)

産直りんどうの里



豆しとき、きりせんしょなど、懐かしい手づくりおやつが並ぶ。鍋物に活躍する大根、白菜などもそろう。

八幡平市清水92-1 TEL0195-72-2160
営業時間／9:00～15:00 定休日／月～金曜

戸沢生産物直売所



みそ大根、たくあん、かぶの酢漬けなど地元の手づくり漬物が並ぶ。白菜、キャベツなどは春先まであり。

八幡平市戸沢129-1 TEL0195-72-3269 (藤村宅)
営業時間／8:00～16:30 定休日／8月14日、1月1日～3日

匠の里とんじゃ



冬季限定オープンの手づくり惣菜の店。手打ちそばやひつつみ、豆しとき、きりせんしょなどが並ぶ。

八幡平市戸沢129-1 TEL0195-72-2460 (羽沢宅)
営業時間／8:00～17:00 定休日／1月1日～1月3日

冬期休業情報 (4月下旬まで)

安比高原直売センター

八幡平市星沢76-5 TEL 0195-72-6821

畑学び舎農産物直売所

八幡平市赤坂田40-2 TEL 0195-72-6226

道の駅にしね



イチオシは寒締めほうれん草！長芋、ねばり芋も豊富。ねばり芋はすりおろして食べると美味。

八幡平市大更2-154-36 TEL0195-75-0070
営業時間／9:00～17:00 (4～10月は18:30まで)
定休日／12月31日・1月1日

松っちゃん市場



食堂ではホロホロ鳥を使ったラーメンが食べられる。原木しいたけ、ネギ、白菜と鍋料理の材料もそろう。

八幡平市松尾寄木2-512 TEL0195-78-3002
営業時間／9:00～16:30 (5～10月は18:00まで)
定休日／火曜 (10月は無休)・12月31日～1月2日

物産館あすびーて



温泉水を利用したハウスで栽培した小松菜、水菜などの葉物野菜を販売。おいしいリングも各種あり。

八幡平市柏台1-28 TEL0195-78-3480
営業時間／9:00～16:00 (12～3月は要問合せ)
定休日／水曜、12月31日・1月1日 (11～4月は要問合せ)

産直大地



たまごかけご飯にぴったりの豊洋卵が常時あり！常備野菜に加え、種類豊富なジャガイモで料理に彩りを。

八幡平市平館15-124 TEL0195-68-7310
営業時間／9:00～17:00 定休日／12月31日～1月4日

●積雪等天候により、営業時間の変更・臨時休業の場合があります。ご了承下さい。

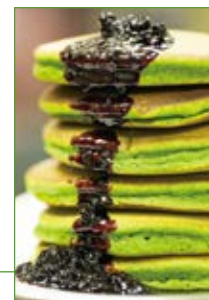


レシピを教えてくれたのは、
安比グランドの瀬川徹さん。

八幡平市を代表する「ほうれん草」の甘さを生かした「パンケーキ」はいかが。きれいな緑色を出すためには、ほうれん草を電子レンジで加熱するのがポイント。そして、山ブドウとベリー系の甘酸っぱいソースとフルーツをたっぷり。

「意外とバナナとの相性が抜群なんです」と、瀬川徹シェフパティシエ。「あと、寒締めほうれん草を使うともっと甘くなりますよ」

きれいな緑色のパンケーキ。
ソースだけでもおいしい。



ほうれん草のパンケーキ

今日のひと皿

「食材を求めて産直へ」

昔ながらの職人技が 快適な暮らしをつくる



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、
「ここのって、いいまちだよな」。
暮らしてこそわかる、
八幡平の魅力とは――。

畳は日本固有の文化である。
フローリングの部屋が多くなっ
てきたとはいえ、日本人にとっ
て、いまでも畳は馴染み深いも
のである。

「畳といつてもいろいろある
んですよ」というのは、「田鎖畳
店」の田鎖紀男さん。

「い草の質や織り方、畳縁に
もさまざまあり、組み合わせし
だいで部屋の雰囲気が変わる。
特に、畳縁は目立つので、色や
柄で印象が大きく変わるので
す。昔は、格式によって使える
畳縁の色や柄が決まっていたん
ですよ」

畳表、畳床も材質によって、座
ったときや歩いたときの感覚が
微妙に異なるという。稲藁を使
った藁床は適度な弾力や保温性
はあるが、建材畳床は踏み心地
が固く、通気性が劣る。畳1枚
といえども、奥が深いのである。

「畳は角が重要で、畳縁をビ
シッと折らなければならぬ」

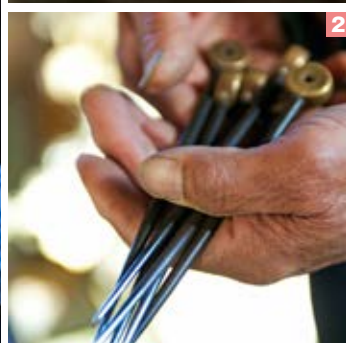
どんなに機械化されても、こ
こだけは手仕事。縁引き針を右
手に持ち、左手で畳縁を押さえ、
体重をかけてしっかりと織り込
んでいく。ここで手を抜くと、
部屋に畳を敷いたときに、きれ
いにそろわない。畳の側面は日
常、目に触れない部分だが、最
も肝心なのだ。

田鎖さんは、畳職人の技を先
代である父親の作業を横で見な
がら覚えた。作業場には父親か
ら譲られた包丁や待ち針などが
あり、今でも使っている。

「八幡平に畳の家があるうち
は、畳職人として生きていきたく
いね」

田鎖さんは、快適な暮らしを
提供すべく、今日も目に見えな
い部分にこだわって、畳をつくっ
ている。

田鎖畳店 田鎖紀男さん #5



- 1 ものづくりには、指先の感覚も重要。
- 2 先代から80年間、使っている待ち針。
- 3 縁引き針を使い、畳縁を織り込む。
畳づくりの中でいちばん気を遣う。

profile

たくさりのりお
1940年、八幡平市出身。多業種を経た
後、畳職人の道に入る。出かけた先で畳を
見かけると、素材や織り方、畳縁の柄など
をチェックしてしまう根っからの職人。



ここで撮影しよう Catch the HACHIMANTAI

八幡平市在住のプロ・アマカメラマンがイチオシする、八幡平市らしさたっぷりの撮影スポットを紹介！



location
氷瀑

1月下旬から2月初旬にかけて凍る落差25メートルの滝。撮影は午前中がオススメ。望遠レンズで滝のみを切り取るのもおもしろい。ホワイトバランスを調整し青みを強く撮影すると、氷瀑の冷たさがより強調される。厳冬の七滝へはスノーシューなどの冬の装備が必須。シーズン中はスノーシューツアーも行われている。

撮影時期 1月下旬・県民の森・七滝

ブラードフォトとは……

若手中心のプロ、アマ問わずフォトグラファーのグループ。大自然、風土、風習など写真を通じて、八幡平の魅力を広く世界に発信していくことを主たる目的としている。ブラード (blurred) は英語で「はっきりしない、ぼやけた」という意味で、ピンボケ写真を撮らないようにという戒めの意味を込めている。



読者の声 << readers voice

ハチクラ第3号に寄せられた読者のコメントを紹介。

●一度、花輪線に乗ってみたかったので、11月の三連休を利用して行ってきました。大更駅はかわいらしく、幼き日を回想させてくれる風景でした。(秋桜)

●八幡平市内に住なのに、初めて金沢清水を見に行きました。水の色が神秘的です。くよくよかつた!!(Y・E)

●最近、テレビドラマで松川温泉を見て、また行きたくなりました。小学校の社会の教科書で松川地熱発電所のことを習ったことも思い出しました。(Y)

●子どもころ松尾鉱山へ花輪線大更駅から行きました。今号の特集で往事を知ることができました。わしの尾には今もお世話になっています。(R・T)

●岩手に転勤してきて1年あまり。七時雨山へ初めて訪れました。自然が冬の準備をしているのを感じました。寒い日でしたが、七時雨山荘のラーメンにほっと一息でした。(匿名希望)

●自然が美しい八幡平市に憧れて、今年4月に神奈川県から転居してきました。こちらに来て自然の良さ、人の優しさにふれ、幸せいっぱいです。(匿名希望)



自然王国へようこそ

絶景が望める山々、緑豊かな森の中、風渡る牧野。休日、心のままに自然が感じられる八幡平へ――。

冬はクマを追ひ、春は山菜採り……。山には旬の恵みがいっぱい。



有害駆除のためにクマ撃ちを行う。クマの狩猟期間は、11月15日から翌年2月15日まで。山に入るときは、自然への畏敬の念を忘れない。それが、山で暮らす者の信条だ。

佐藤守昭さん 狩猟家



さとう もりあき

1945年、八幡平市生まれ。高校卒業後、旧安代町役場勤務。退職後、農業のかたわら狩猟家に。春は山菜採り、夏はアユ釣り、秋はキノコ採りと、1年のほとんどを山で過ごす。日課は、絵を描くこと。

現在、安代エリアには約20名の鉄砲撃ちがいる。昔はもっといたが、時代と共に減少した。共に山も変化してきたという。昔は多くいたウサギが見えなくなった。一番はクマが里まで降りてくるようになったことだ。「クマ撃ちは仲間と行くことも、単独で行くこともある。しとめたときはうれしいね。その後、仲間と熊供養をして、鍋を囲み、一杯やるのよね」

天気の良い日は、山で過ごす。「山にはキノコや山菜が豊富。川は魚。自然の恵みにいつも感謝し、いただく毎日が一番だね」季節を感じて暮らす豊かさがここには残っている。

八幡平市地域おこし協力隊です

お茶碗一杯のぜいたく

新米や ああ新米や 新米や――。

「八幡平 我が心の俳句」なるものにお裾分けいただいた新米を初めて食べたときの心境を詠んでみた。常に物欲が刺激される街にいたこれまでは、どんなにぜいたくなコース料理を食べても、まだ足りないと思うのだった。

一転、岩手山の裾に広がる田園地帯に住めば、梅干し1個を乗せただけでも景観とマッチしたフルコースに思える。こんなに心が洗われるはずの環境に住みながら、日々、素直に感謝の気持ちを表現できなくて、ごちさない自分は相変わらずだ。せめてここで、みなさん、ありがとうございます。(今川友美)



扇形機関庫と転車台

八幡平市荒屋新町

現役で活躍中
SL時代の鉄道遺産

盛岡市玉山区の好摩駅と秋田県大館市の大館駅を結ぶJR花輪線の中間に位置する荒屋新町駅。ホームから大館方面を見ると、扇形機関庫が見える。その前にあるのが転車台だ。

花輪線では、昭和46年(1971)まで蒸気機関車が運行していた。国内屈指の急勾配である大場谷地峠(安比高原・赤坂田)を8620形が三重連で走る姿は、鉄道ファンならずとも心踊るものがあったという。転車台は、この蒸気機関車の方向転換や扇形機関庫にはなくてはならない設備だ。蒸気機関車の衰退とともに転車台も扇形機関庫も姿を消していき、国内の残存数は少ない。貴重な鉄道遺産だが、現在も現役で活躍している。

※扇形機関庫と転車台のある敷地内への無断での立ち入りは禁じられています。

次号 2015. Vol.5
予告 平成27年2月25日発行予定

特集「スノーパラダイス」

※本誌に掲載している情報は、平成26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。

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部

2014. Vol.4 平成26年12月25日発行

企画・発行

八幡平市商工会 岩手県八幡平市大更35-63-85 TEL 0195-76-2040

「ハチクラ」に関する問い合わせ

八幡平市商工会安代支所 TEL 0195-63-1001

印刷所

大更印刷株式会社 岩手県八幡平市大更21-16-9 TEL 0195-76-2514

Present

本ページのアンケートに回答、「ハチクラ通信」に投稿してくださった方から抽選で、八幡平市の特産品をプレゼント!

① 安比塗漆器工房

箸セット

1
名様

② 麴屋もとみや

甘酒の素&
麴屋のちよみそセット 1組

5
名様

③ 田鎖畳店

ミニ畳 1枚

5
名様



プレゼント&アンケート

官製はがきに、もしくは八幡平市商工会HPの「ハチクラ」入力フォームに、●アンケートの回答、●ご希望のプレゼント番号、●住所・氏名・年齢・電話番号を記入の上、ご応募ください。

- 住所／〒028-7533 岩手県八幡平市叭田70
八幡平市商工会安代支所「ハチクラ」係
- 応募締切／2015年2月20日(金)当日消印有効
- 八幡平市商工会HP
<http://www.shokokai.com/hachimantai/>

※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。

WEB通信の「ハチクラ」もチェック!

フリーマガジン「ハチクラ」の取材中に得たこぼれ話、「今日のひと皿」のレシピなどを掲載。あわせて、ご覧ください。

ブログ <http://hachikura.net/>

facebook <https://www.facebook.com/hachikura>

●「ハチクラ」は八幡平市商工会HPでもご覧いただけます。

「ハチクラ」Vol.4 読者アンケート

今号「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】本誌を入手の動機は何ですか。(複数選択可)

1. 表紙に惹かれたから
2. 内容がおもしろそうだったから
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】今回の記事でおもしろかったものを挙げてください。(複数選択可)

1. 特集「職人がいるまち」
2. 食材を求めて産直へ「今日のひと皿」
3. 八幡平に生きる人
4. 自然王国へようこそ
5. ブラッドフォットのここで撮影しよう
6. こんにちは! 八幡平市地域おこし協力隊です
7. プレゼント&読者アンケート
8. ディープスポットを訪ねる
9. ピッキーと行く八幡平

【問4】クイズです。本誌特集「自然王国へようこそ」で紹介した佐藤守昭さんの日課はなんでしょう。

1. 絵を描くこと
2. 読書
3. 温泉巡り

「読者の声」投稿募集!

「ハチクラ」では、八幡平市に関する思い出や旅行のエピソードを募集しています。

「読者の声」もしくは、「ハチクラ」ブログでご紹介いたします。匿名希望の方は、必ず明記してください。

「ハチクラ」こぼれ話

今回は、表紙撮影のため、ハチマンタイラーが駆けつけてくれました。大好きなヒーローの登場に、子どもたちは緊張気味。撮影終了後は、つきたての餅1.5升分をみんなで完食!

「八幡平スタンブラリー ごはん&おやつ編」の実施期間・応募締切は、2015年2月28日(土)。こちらもお忘れなく。





●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・八幡平山ぶどう農園代表

高さ15メートルの滝の音さえも深い雪に吸収され、静寂に包まれる日本の滝百選「不動の滝」。シンシンと雪降るがおごそかな雰囲気の中でビッキーたちは、キャッキヤと雪合戦を始めちゃいました！



雪の中ではしゃいだ後、冷えきった身体を温めてくれたのが保戸坂にある「ばばなっしゅ」。熱いコーヒーとたっぷりの生クリームがかかったシフォンケーキで大満足!!

●営業時間／11:30～15:00、17:00～20:30 (L.O) ●定休日／月曜