

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2025. vol. **40**
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^で自転車散歩

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

1 グルチャリ八幡平 大更エリア 商店街グルメを満喫する



「たまごサンド」は単品が800円、テイクアウトが700円。スープ・サラダ付きが1,000円(店内のみ提供)。すべて税込。

カフェ&スナック Fika

時を忘れて カフェタイム

人気の「しろくまフロート」とあわせて、味わってほしいのが「たまごサンド」。炒り卵と茹で卵が挟まれたホットサンドという、なかなか見られない珍しいもの。テイクアウトも可能なので、自転車散歩途中に立ち寄った公園などで風景を眺めながら食べてもいいかも。



- 八幡平市大更25-55-5 くらビル2F
- TEL 0195-68-7782
- 営業時間／
カフェ11:00~17:00
(16:30LO)、
スナック19:00~24:00
- 定休日／木・日曜

RA-MEN 優羽家

気がつけば完食の一杯

地元のみならず遠方からのお客も多い優羽家。彼らを惹きつけてやまないのが「優羽家ラーメン」。鶏の旨みを引き出した醤油スープとこれに合わせてつくられたストレートの細麺、自家製チャーシューにもこだわっている。スープまで完食してしまうおいしさを味わってみては。



辛味をトッピングしてもおいしい「優羽家ラーメン(950円・税込)」。



- 八幡平市大更25-212-4
- TEL 0195-68-7297
- 営業時間
月~木曜11:00~14:30、
金・土曜11:00~14:30・
18:00~21:00
- 定休日／日曜(臨時休業あり)
※臨時休業はGoogle、
もしくは店舗に掲載

大更ホルモン

がっつりランチはここで

肉の横沢直営だけあり、大更ホルモンのほか、杜仲茶ボーク、八幡平牛が食べられる。隠れた人気メニューが「ラムカツ定食」。ラム肉の中でも食べやすいロースの部分を使用し、サクサク&ジュシーに仕上げている。

- 八幡平市平館25-293-1
- TEL 0195-74-3007
- 営業時間／平日11:00~14:30(14:00LO)・17:30~22:00(21:00LO)・ドリンク21:30LO)、土・日曜・祝日11:00~15:00・17:00~22:00(21:00LO)・ドリンク21:30LO) ※予約可 ※店の都合により営業時間に変更になる場合あり
- 定休日／水曜、第1火曜、第3火曜



オリジナルソースをかけていただく「ラムカツ定食(1,300円・税込)」。



八幡平で自転車散歩



毎年5月からスタートしている「グルチャリ八幡平」は、サイクリングを楽しみながら、グルメスポットや名所を巡るアクティビティ。車とは違う視点で街が見え、新しいことに気づけるかも。

電動アシスト自転車
で
街なか散歩

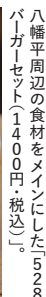
八幡平市内を電動アシスト自転車で巡る「グルチャリ八幡平」。現在、大更、安代、八幡平温泉郷の3カ所で開催中だ。

大更エリアの発着場所は、大更駅前にあるビジネスホテル西根。ホテルスタッフがすすめる自転車散歩のコースは大更商店街から田頭館山公園を目指すルート。道沿いには人気カフェのFikaや畠山だんご、話題の店obuke base(本誌P12)もある。自転車の良いところは、ゆつくりと移動ができ、車と違う視点での風景が見えてくること。いつもと異なる大更が見えてくるかもしれない。

グルチャリ
八幡平
facebook
ページ



2 グルチャリ八幡平 **安代エリア**
スタンプラリーも



淹れたてコーヒーと南部煎餅

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

麴屋のご当地バーガー

- 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、年末年始 ※2月のみ水・木曜

安代一のパワースポット

●八幡平市高畑



新安比温泉静流閣

※荒天時は中止

※ほかに自転車保険料200円

料券が付いてくる。

昔ながらの商店街で
グルメ&ショッピング

安代エリアでのグルチャリ
は、スタンプラリーの楽しみも
ある。新安比温泉静流閣を登
着場所とし、荒屋新町商店街の
協賛店で支払った金額に応じ
てポイントが付き、お買い物券
をもらえるというもの。さらに
「SHIMONO528」が「ふ
うせつ花」のソフトクリーム無

昔ながらの商店街で
グルメ&ショッピング

安代エリアでのグルチャリ

岩手山を望む
東屋でひと休み

工藤氏の一族である田頭氏の居城といわれ、現在は公園として整備されている。遊歩道が整備され、登っていくと東屋があり、ここからの展望は格別だ。正面に岩手山が見え、眼下に市街地と田畑が広がる。

●八幡平市田頭23-1



ビジネスホテル西根

八幡平市大更25-128-15

TEL 0195-75-1800

貸出時間／9:00～17:00 ※荒天時は中止

※ほかに自転車保険料200円



「焼きだんご」は1本80円(税込)。

手づくりだんごでひと休み

昔ながらの優しいみたらし味の「焼きだんご」のほか、「お茶もち」「ゆべし」などが並ぶ。春には「道明寺」や「柏餅」、彼岸には「彼岸だんご」と、季節の和菓子が彩りを添える。

- 岩手県八幡平市大更23-100-1
- TEL 0195-76-5000
- 営業時間
9:00～15:30
※なくなりしだい終了
- 定休日／火曜
※盆・彼岸は営業





■ **グルチャリ八幡平**
八幡平温泉郷エリアの
お問い合わせ・
エリアパンフレットは

八幡平ハイツ

八幡平市松尾寄木1-590-4

TEL 0195-78-2121

貸出時間／9:00～17:00

※荒天時は中止

貸出料金

八幡平ハイツの宿泊者は無料、
宿泊者以外は500円

※ほかに自転車保険料200円

高原リゾートを
自転車で堪能する

八幡平温泉郷でのグルチャリは、八幡平ハイツが発着地。サイクリングコースとしては、岩手県民の森や森の大橋へのルートが定番。県民の森はサイクリングの目的地として最適であり、特に白樺の並木道はフォトジェニックな場所なので立ち寄りたい。また、近場での利用も良いだろう。車では近く歩いては遠いキッチンカフェかつぱや喫茶Ki+shineへの足としてちょうど良い。高原リゾートを楽しむ新しいアクティビティとしておすすめである。

3

グルチャリ八幡平 八幡平温泉郷エリア

自然を満喫する自転車散歩

◀ 岩手県 県民の森

白樺並木をサイクリング

八幡平ハイツから自転車で約10分にある岩手県県民の森。白樺の並木道をサイクリングしたり、遊歩道を散策したりと、ゆったりと自然を満喫できる。

- 八幡平市松尾寄木1-515-5
- お問い合わせ先／ふれあい学習館フォレストI
 - TEL 0195-78-2092
 - 開館時間／9:00～16:00
 - 閉館日／火曜（祝日の場合は翌日休）、年末年始



森の大橋

橋から見る松川の絶景

松川渓谷にかかる森の大橋は、秋の紅葉スポットとして知られているが、夏も見逃せない。橋から松川温泉方向を見ると、青緑がかった川の色と両側に広がる深い森の深緑のコントラストが美しい。

- 八幡平市松尾寄木



おみやげとしても喜ばれる「ドラゴンアイ」。

- 八幡平市松尾寄木1-474-6
- TEL 0195-78-8994
- 営業時間／10:30～15:30
- 定休日／不定休

八幡平の オーガニックビール

金沢清水湧水群のミネラル豊富な水を仕込みに使ったオーガニックビール「ドラゴンアイ」。定番は澄んだ味わいのピルスナー、IPL、ゴールデンエール、ペールエールの全4種類。工場に隣接する直売所で販売しているほか、八幡平ハイツなどでも取扱中。

キッチンカフェ かつぱ



サラダや味噌汁も付いて「焼肉プレート(1,300円・税込)」。

納得のワンプレートランチ

食堂時代から40年以上にわたり愛されてきたメニューは今も変わらず健在。メイン料理とサイド料理がワンプレートで提供されるランチが人気。特に「焼肉プレート」は豚肉の旨みと甘辛いソースのバランスが良く美味。

- 八幡平市松尾寄木1-590-291
- TEL 0195-78-2543
- 営業時間／11:30～16:00、
17:30～19:30(LO)
- 定休日／火曜



カジュアルな店構えで
地元客も足しげく通ってくる。

暁ブルワリー 八幡平ファクトリー



秋田から八幡平に移住

この地に根を下ろす

農家／ビジネスホテル西根ホテルスタッフ 畠山博士さん

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、「こつて、いいまちだよね」。

暮らしてこそわかる、八幡平の魅力とは――。

本誌38号で「半農半X」とい

うライフスタイルを紹介したことがある。八幡平市平館に、同じように農家として自立しながら、自分にとってやりがいのある仕事に携わっている人がいる。畠山博士さんである。

秋田県大館市出身の畠山さんが農業に携わるようになったのは、農家の跡継ぎである女性と結婚し婿養子になったから。結婚当初は義理の両親も元氣だったため、秋田県にある製造業関連の会社の製造部門や営業部門で働いていた。

「八幡平にきたのは12年くらい前。義理の両親も高齢になってきたので、腹を決めて引越してくることになったのです」

しかし、農業が未経験者の畠山さんにできることは少なく、米づくりを手伝いながらも就ける仕事を探した。最初に勤めたのは八幡平リゾートで、配属先はホテルのフロント係。畠山さんは「こでの経験が今に活き

ている」と話す。

本格的に農業にシフトしなければならなくなり、5年後に八幡平リゾートを退職した。しかし、農作業に馴れてくると合間の時間を活用したいと思うようになったという。

「自治会や寺社関係などの地域活動にも積極的に関わるようになりまし。最初は畠山さんの婿さんと紹介されるのが苦手だったので、逆にそれで顔を覚えてもらえて、地元に馴染むことができたと思います」と笑う。役員や委員も快く引き

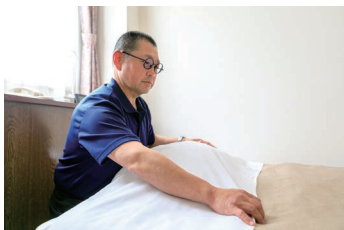
畠山さんはビジネスホテル西根がSNSで発信している動画のカメラマンも担当。



はたけやま ひろし

1969年(昭和44)秋田県大館市出身。秋田県立大館工業高等学校(現・秋田県立大館桂桜高等学校)卒業後、秋田県にある製造業関連の企業に勤務。2013年(平成25)八幡平市に移住。現在、農家を本業としながら、ビジネスホテル西根のホテルスタッフを務める。

■ビジネスホテル西根 八幡平市大更25-128-15 TEL 0195-75-1800



農作業の余暇時間を活かして、ビジネスホテル西根で客室の清掃やベッドメイクも行う。

受け、昨年から平館八幡宮の事務局も務めるようになった。そして、現在はJR大更駅前にあるビジネスホテル西根のホテルスタッフとしても働いている。

ふだんは客室清掃をしているが、広報の手伝いも始めた。

大更のことも知るようになり、「大更にもコンシエルジュ的な機能を果たす場所と人が必要」と考えるようになったという。

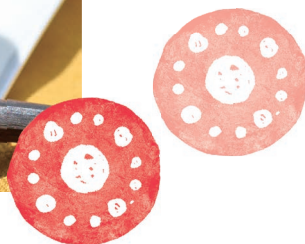
「八幡平リゾートにいた頃、当時の社長兼総支配人だった鳥海(良信)さんがホテルにコンシエルジュデスクをつくったのです。最初はなぜ必要なのか理解できなかった。鳥海さんの狙いがわかるようになって、知らない人に情報を提供する大切さを身を以て知ったのです」

手始めに、ビジネスホテル西根に来れば大更の街情報がわかるようにしたいという。

「平館や大更のことは、僕に聞けばいいと言われる存在になりたい」と畠山さん。そのためには街を知らなくてはならない。それが街を愛することにつながる。3年前、安代から始まったグルチャリ八幡平に今年から大更が加わった。これが地域の新たな魅力発見になると感じ、さらなる情報発信を模索している。



田主伸子先生の
八幡平でいらみす
ふうせつ花の「一世風靡」に
麴屋もみやの「こうじ甘酒」を
合わせた無添加スイーツ。



材料(2人分)

ふうせつ花の一世風靡(ざるおぼろ豆腐) 100g
麴屋もみやのこうじ甘酒 100g
クリームチーズ 25g
カステラ 1切
抹茶パウダー 小さじ2
甘納豆 30g
粉砂糖(デコレーション用) 少々

作り方

- ① ボウルに電子レンジ600Wで10秒加熱して柔らかくしたクリームチーズを入れ、こうじ甘酒を少しずつ加えホイッパーで混ぜる。一世風靡を加えて混ぜ、滑らかなクリーム状にする。
- ② 小さなボウルに抹茶パウダーを入れ80℃くらいの湯50ccを少しずつ加えて溶かし、抹茶液をつくる。カステラを厚みの半分にスライスし、それぞれ3等分にしたものを抹茶液にさっとくぐらせ、器の底に入れて甘納豆を散らす。①のクリーム1/6量を入れて平らにならす。
- ③ あと2回繰り返し、表面を平らにしたら、中央に甘納豆をのせて、粉砂糖を振りかけてでき上がり(冷蔵庫で30分ほど冷やすと味が馴染んでさらにおいしくなる)。

「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13,200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。
誰でも楽しく作れる料理なので、ぜひお試しを。



西祐子先生の

蕎麦の実タブレ

クスクスでつくるフランスのタブレを

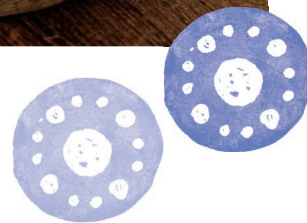
蕎麦の実を使ってグルテンフリーのサラダ仕立てに。

材料(2人分)

●蕎麦の実 50g
●パプリカ(黄色) 1/2個
●キュウリ 1/2本
●ひまわりガーデンのプチトマト 6個
●紫タマネギ 30g
●パセリ 適量
●レモンの搾り汁 大さじ1
●オリーブオイル 大さじ2
●塩 適量
●コショウ 適量

作り方

- ① 〈下準備〉蕎麦の実をよく洗って、たっぷりの水で1時間ほど浸けておく。
- ② あらかじめ水に浸けておいた蕎麦の実と水(乾燥の蕎麦の実50gに対し水250ccが目安)を鍋に入れ中火にかける。煮立ってきたら弱火にして、蓋をして15分程煮る。ざるに取り、流水でよく洗ってぬめりを取り除く。
- ③ パプリカを1cm角に切る。
- ④ キュウリは縦4等分に切ってから、種の部分を取り除き、1cm角に切る。
- ⑤ プチトマトは横半分に切る。
- ⑥ 紫タマネギとパセリはみじん切りにする。
- ⑦ レモンの搾り汁に塩、コショウをよく溶かし、オリーブオイルを少しずつ加えしっかりと乳化させる。
- ⑧ ⑦にすべての材料を混ぜ合わせて、15分程味を馴染ませてからいただく。



5 農家パン VERUM



パンの購入は予約販売、詳細はホームページでご確認を。発送または工房受取のみ。

■ 八幡平市滝沢36-1 ■ TEL 080-1591-4843
■ <https://verum361.com>

4 かけつ 椿月



「じゃじゃ麺」はチーター付きで、普通750円・大盛850円・特盛950円(すべて税込)。

■ 八幡平市荒屋新町118-5 ■ TEL 090-4254-1742
■ 営業時間/11:00~14:00(日曜は要確認)、
夜は金・土曜17:00~20:00(日~木曜は要予約)
■ 定休日/不定休

チーターがセットになっている「じゃじゃ麺」が新登場！
自家製のじゃじゃ味噌は、ごまの風味が効いていて、初めての人でも食べやすい味。お好みで酢やラー油などを加えて、自分流じゃじゃ麺をどうぞ。

1 お好み焼き つどい



大更駅前からも看板が見える新店舗。

大更駅前に移転オープン！これを機にランチ営業も始め、新メニューも登場。お好み焼きや鉄板焼きはもちろん、ホルモン焼きや焼き鳥、揚げ物などの一品料理も豊富にそろい、より楽しめるようになった。明るく広い店内なので、家族連れでの利用にも最適だ。

■ 八幡平市大更25-504-5 ■ TEL 080-2537-2209
■ 営業時間/11:30~14:00(13:00LO)、
17:00~21:30(LO)、金・土曜17:00~22:30(LO)
■ 定休日/不定休



八幡平

気になるあの店この店

あっちこっち

オープン&リニューアル
新メニュー登場
新情報を発信！



八幡平 あっちこっちマップ



3 DynaBase APPI RV Park



岩手山が見える立地。トータル10台中泊可能。

八幡平温泉郷に冬期ホワイトシーズンをメインとしたRVパークがオープン。オーナーがITエンジニアだけあり、AI無人管理を目指しているというユニークな施設である。八幡平パノラマスキー場、下倉スキー場まで車で5分と近い。

■ 八幡平市松尾寄木1-618-46
■ <https://appi.dynabase.jp>

2 obuke base



昭和世代には懐かしいグッズのほか、子どもに人気のクジ引きもあり、親子連れが来店する。

外観からは「何屋さん？」と首を傾げてしまうが、宝探し気分で購入ができる雑貨&ファッションの店。らせん階段を登った2階はフォトスポットになっている。カフェでは淹れたてのコーヒーとけずりいちご、ラテ、松ぼっくりのジェラートを味わえる。

■ 八幡平市大更24-47-5 ■ TEL 0195-68-7769
■ 営業時間/10:00~18:00(変動あり)
■ 定休日/Instagramを確認(@obuke_base)



今回はオーガニックな
ご飯を食べに古民家
食堂なつかしの家にお邪魔しました。

オーガニックを
いまいちわかってない人

オーガニックとは

自然の力を
生かして
作られた
農産物や
食品などを
指します。

自然を生かしたメニューは
どちらも後味が爽やか！

スパイスカレー



オレンジジュース

いんや〜やっぱり自家製の
野菜を使った料理は味付けが
優しいというか体の中が栄養で
満たされる気分…ごによよ

みなさんもぜひ！



さっきまで何も
知らなかったやん

●「八幡平レシピ」が自分では思い浮かばないようなレシピで感動しました。ふたつとも試したのですが、特に家族からそは蜜バナナバウムが好評で、リピートメニューに。写真の雰囲気も好きなので、これからも期待しています。(盛岡市 S.S.)

●温泉や宿泊地など観光客が気になる情報がある一方で、地元へ愛される店や活躍されている方の紹介などもあり、均衡が取れている冊子だと思います。次回の参考にさせていただきます。(神奈川県 W.Y.)

Just listen!

●レストランこかげの「ラムステーキ」が気になりました。肉は大好きですが、ラムはあまり食べる機会がないので、ぜひ食べに行きたいです。(秋田県 K.Y.)

●山スキー後に行ったこかげや泊まってみたくて、一度泊まってみたいと思って、一度泊まってきて、思った峡雲荘の風呂がきれいになったことも知り、また行かなければと思いました。たまたま手に取った冊子でしたが、また訪れたいと思います。誌面だったと思います。(神奈川県 K.C.)

●インターネットサイトやSNSでは得られない観光スポットやレストランなどの魅力をきれいな写真と細かい記事から感じ取ることができ、また八幡平に行きたくなりました。特に特集の料理写真がとても目を引いて、家族と「次はここに行こう！」と意気込んでいます。(花巻市 F.T.)

読者の声

ハチクラ39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 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。最新号の「ハチクラ」もお届け！

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します。

■ 八幡平市商工会
TEL 0195-76-2040
(受付時間／平日9:00～17:00)



八幡平をもっと
楽しむためのフリーマガジン

ハチクラ

2025.vol.40 令和7年7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://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7年7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 vol.40 読者アンケート」

問1

「ハチクラ」をどこで入手されましたか？

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 内容が面白そうだから
- 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

今号の記事でももしろかったものを挙げてください？
(複数回答可)

- 1 特集「八幡平で自転車散歩」
- 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

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ください)
- 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。
https://x.gd/RTbXA

■ 応募締切 令和7年9月30日(火) 当日消印有効
当選は商品の発送を持って返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、責任を持って管理します。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用
応募フォームは
こちらから



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

農家パン VERUM

アインコーン&
岩手産来フルツ小麦の
胡桃レーズン(各1個)



2名様

2

八幡平ハイッ

ベア入浴券 2枚
[期間限定]
2025年10月31日(金)～
2026年1月31日(土)



2名様



●ビッキーとは、八幡平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

青い空に白い雲、夏空の八幡平温泉郷でサイクリングに挑戦するビッキーたち。でも、運転できたのは一人だけ(笑)。「イエーイ」「ずるいー」「待ってー」と、楽しげな声は下を流れる松川の水音に負けじと響き渡っていました。