

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2025. vol. **41**  
*Take Free*

# ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部



# ハチクラwebで おいしい食卓に

10 八幡平に生きる人 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



# ハチクラwebで おいしい食卓に

八幡平市のつくり手の思いをつたえる通販サイト「ハチクラweb」。  
現在19の企業・団体が参加し、  
食やスイーツ、工芸品などを通して八幡平市の魅力を伝えている。  
今号では、この中から「食」のつくり手たちをご紹介します。

豊かな自然とつくり手が  
食材の持つ力を高める

料理人は食材を大事にするという。食材のおいしさがあつて、おいしい料理をつくることができるといふ。八幡平市商工会が運営しているサイト「ハチクラweb」は、八幡平市内の生産者がつくる食材を全国へ向けて発信したいという思いからつくられた。なぜ全国なのかというと、「八幡平の食材はどこにも引けを取らないおいしさがある」からだ。そして、そこには「もっと良いものをつくりたい」と努力する生産者がいるからである。

フードコーディネーターや食生活アドバイザーなどの食に関する資格を持つ近藤祐子さんは、自身のペンションで提供する料理に八幡平市と周辺の食材を使用する。その

理由は「野菜もきのこも生きている」というのが分かるほど新鮮だからだ。味も全く異なるという。

「アクが少なく、最後までおいしく食べられます」

それが分かるのが、今時期ならばみのり風土の九条ネギとか。瑞々しく、切り口から水分があふれ出てきて、その水分もおいしいという。

「水が良く、生産者が土づくりからこだわっていること

が、おいしさにつながっていると思います」

きのこも同様。うま味が強いのはもちろんだが、安比まいたけは肉厚で歯応えが抜群、八幡平マッシュルームはナッツのような風味が際立っている。さらに、調味料としても欠かせない麴屋もとみやの塩麴や山本養蜂場のはちみつもある。

料理人は、良い食材と出会い、それぞれの持ち味を引き出した料理をつくりたくなる。近藤さんは、ひまわりガーデンの椎茸を手に取り、「肉厚で、料理の幅が広がりますよね」と微笑む。

今秋、「八幡平ひつじ」という新ブランドが誕生し、さらに食材の幅が広がった。生産者が去年より今年、昨日より今日と、良いものをつくらうという姿勢も食材の魅力を高めている。その想いは「ハチクラweb」でご確認を。



右: 平岡クラフト工房の木ベラは、手に馴染むフォルムで経年変化も楽しめる。  
左: 近藤祐子さん  
フードコーディネーター、食生活アドバイザー、「地産地消レストラン&ペンション スターダスト」オーナー。同店は2009年(平成21)に「いわて地産地消レストラン」2つ星認定店を取得、毎年更新している。



「ハチクラweb」は、八幡平市のつくり手の思いを伝えるサイト。

今回のメニュー「ハチクラweb×スターダスト・スペシャルランチ」を「地産地消レストラン&ペンションスターダスト」で提供。1名3,850円(税込)・2名～受付、2日前までに予約。

●問い合わせ・予約/TEL 0195-73-5132

**撮影協力**

フードコーディネーター・近藤祐子

ピザ皿&カップ・tamari窯

木製カトラリー・平岡クラフト工房

## 八幡平のおいしさを食卓に

### 「ハチクラweb×スターダスト・スペシャルランチ」

伝統技法で醸す米麹から土づくりにもこだわる野菜、新ブランドの羊肉まで、さまざまな食材がある。それぞれの持ち味を生かしたら、どんなメニューができるのだろうか。ちょっとだけ特別感のあるランチもいいかもしれない。例えば、ほうれん草と羊肉のピザとか。それに添えるのは、きのこのスープやマッシュルームのサラダ。デザートは、はちみつを使って……。



● 八幡平市田頭2-1



## まいたけと椎茸のスープ

八幡平のきのこのうまみを堪能する簡単スープ。

### 材料(2人分)

- 安比まいたけのまいたけ:80g
- ひまわりガーデンの椎茸:3枚
- みのり風土の九条ねぎ:少量
- 水:400ml
- 麴屋もとみやの玄米塩麴:大さじ1
- 粗挽きブラックペッパー:少々

### 作り方

- ① まいたけは小房に分ける。椎茸はスライスする。
- ② 鍋に①と水を入れ、火にかける。沸騰後1~2分で火を止め、玄米塩麴を加えて軽く混ぜる。
- ③ 器によつて、輪切りにした九条ねぎとブラックペッパーを散らす。



## 八幡平のおいしさを食卓に



「ハチクラweb×スターダスト・スペシャルランチ」のレシピを公開。自宅でもつくれるようにと、アレンジしているのでお試しを。



## マッシュルームのマリネサラダ

ポイントは食感を大切にしておつゆせんべい。マリネとの相性は抜群。

### 材料(2人分)

- ジオファーム八幡平のマッシュルーム・ホワイト:100g
- └塩、胡椒:各少々
- Aレモンの搾り汁:1/2個
- └オリーブ油:大さじ1
- レタス、ピーマン、大根:各適宜
- 羽沢製菓のおつゆせんべい:2枚
- とろけるチーズ:適宜

### 作り方

- ① マッシュルームを薄切りにし、Aを加え、マリネしておく。
- ② おつゆせんべいをオーブントースターで2~3分焼いて、6等分くらいに割る。
- ③ 天板にクッキングシートを敷き、その上にとろけるチーズを散らし、7~8分焼く(目安はパリパリ食感)。冷めたら、適度な大きさに割る。
- ④ 食べやすい大きさに切ったレタス、ピーマン、大根を器に盛り、①と②と③を盛り付ける。



## ほうれん草と羊肉のピザ

ラム肉の風味を引き立てる八幡平バイオレットと甘いほうれん草。ピザ生地は市販のものを使用し、ラム肉の皮無サルシッチャも簡単アレンジレシピで!

### 作り方

- ① ラム肉を荒みじん切りにする。すりおろした八幡平バイオレット、香辛料、塩、胡椒を混ぜる。
- ② 直径1.5cm大にギュッと握って形をつくり、フライパンで焼く。
- ③ ほうれん草を柔らかくなるまで茹でて2センチ幅に切り、水分をしっかりと切る。
- ④ ②にすりおろした八幡平バイオレット、オリーブ油、塩、胡椒を加え、和える。
- ⑤ ピザ生地の上に④を敷きつめ、②を並べ、ピザ用チーズをかけ、真ん中に卵を落とす。
- ⑥ クッキングシートに⑤をのせ、オーブンで220°C、7~8分ほど焼く。※時間は機種に合わせて調整

### 材料(2人分)

- ひまわりガーデンのほうれん草:200g
  - 八幡平自然商社の八幡平バイオレット:1/2片(すりおろす)
  - オリーブ油:大さじ3
  - 塩、胡椒:各適宜
  - 卵:2個
  - ピザ用チーズ:適宜
  - 市販のピザ生地:2枚
- ※「スターダスト」ではピザ生地を手づくりしていますが、ここでは市販のピザ生地を使用します。ピザ生地から手づくりしたい方は、レシピサイト等をご確認ください。
- ラム肉の皮無サルシッチャ
- 狩野ファームのラム肉:150g
  - 八幡平自然商社の八幡平バイオレット:1片(すりおろす)
  - 香辛料/ナツメグ、クミン、チリパウダー、タイムまたはコリアンダー:各適宜
  - 塩、胡椒:各適宜
- ※「スターダスト」では皮無サルシッチャを手づくりしていますが、ここでは簡単アレンジレシピを紹介します。

## はちみつ焼きりんご

はちみつとバターの深い味わいが焼きりんごの酸味を引き立てる。

### 材料(2人分)

- りんご:2個
- バター:16g
- 山本養蜂場のはちみつ:適宜

### 作り方

- ① りんごの芯をくり抜き、中にバターを詰める。
- ② 天板にクッキングシートを敷き、①を並べ、オーブンで150~160°C、40~50分焼く。
- ③ はちみつをかける。



# 八幡平のつくり手たちとハチクラweb

八幡平の農作物や伝統を守りつくれる酒や味噌。そして、食卓を豊かにする器やカトラリー。  
「ハチクラweb」は、つくり手たちの思いを伝えるサイト。お取り寄せもOK!



## 八幡平自然産社

ニンニクの在来品種「八幡平バイオレット」をオーガニックで栽培。

■八幡平市田頭12-93-1 TEL 0195-68-7523



## 安比まいたけ

大きさも歯応えも味も抜群! 料理人の評価が高いまいたけ。

■八幡平市田の沢123-3 TEL 0195-72-3366



## 山本養蜂場

八幡平の花の香りが感じられる、無添加の純粋はちみつ。

■八幡平市曲田16-2 TEL 0195-72-3542



## みのり風土

土づくりからこだわる九条ネギの食感は柔らかく、甘味があり美味。

■八幡平市大更3-127 TEL 090-8924-9825



## わしの尾

岩手の米と岩手山の伏流水で仕込む酒。国内外の鑑評会で高い評価を得ている。

■八幡平市大更22-158 TEL 0195-76-3211



## 麴屋もとみや

伝統的な醸造方法で麴をつくり、味噌を仕込む。麴の力を引き出した塩麴も人気。

■八幡平市寺志田165-28 TEL 0195-63-1700



## ふうせつ花

国産大豆でつくる「ざるおぼろ豆腐」と「汲上げ湯波」が好評。

■八幡平市保戸坂236 TEL 0195-72-8008



## ジオファーム八幡平

17世紀のフランスが起源となる馬厩肥を使った伝統的な栽培方法で生産されるマッシュルーム。馬から始まる循環型農業を実践。

■八幡平市松尾寄木1-1483 TEL 0195-70-2850



## 羽沢製菓

手づくりの南部せんべいやかりんとう。自家焙煎珈琲とのコラボも好評。

■八幡平市清水141-5 TEL 0195-72-3020



## 清水川養鱈場

湧水・金沢清水で育つ「八幡平サーモン」。上品な旨み特徴。

■八幡平市松尾寄木26-32 TEL 0195-76-3191



## 羽沢耕悦商店

南部小麦を使い、炭火で手焼きした焼き麴。煮崩れしにくく美味。

■八幡平市清水140-6 TEL 0195-72-2353



## ひまわりガーデン

ミニトマトやほうれん草など有機農法栽培の野菜が人気。冬の椎茸もお勧め。

■八幡平市大更40-141-4 TEL 0195-76-4672



## tamari窯

シンプルでいて温かみのあるフォルムと色合いが特徴。毎日使いたい食器。

■八幡平市平館8-126-2 TEL 090-5185-6723



## 地熱染色研究所

地熱蒸気で染める世界で唯一の染色法。多くの色を使ったグラデーションが特徴。

■八幡平市松尾寄木松川国山林559林班ヲ小班 TEL 0195-78-2451



## Nollegretto

地元牛乳でつくる、濃厚なソフトクリーム&ジェラート。

■八幡平市平館16-107 TEL 0195-68-7776



## 平岡クラフト工房

素材にも形にもこだわった木製カトラリー。食卓を楽しくしてくれる逸品。

■八幡平市松尾20-18-3 TEL 090-7311-6907



## 4358 aging & anti-aging

栃木レザーを使い、オーダーメイドでつくる革製品。アフターケアにも対応。

■八幡平市平館28-25-8 TEL 080-3334-4953



## Ludens Beautiful Hope Mow Mow Farm

健康な乳牛を飼育。生乳でつくる「農枝夢」のジェラートが人気。

■八幡平市松尾5-814-1 TEL 090-7564-9387



八幡平の食材を発信する倶楽部

ハチクラ Web

ハチクラweb

検索



# 八幡平の食に新しい風を

## 「八幡平ひつじ」の

## ブランド化に挑戦

狩野ファーム代表 庄蔵商店代表 狩野高志さん

### 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――。



狩野さんは、酪農学園大学（北海道）時代は酪農よりバイオテクノロジーに興味を持っていたという。「それが大学で畜産に関わるようになり、前職は動物医薬品の販売、今は羊」と笑う。

岩手山を眼前に臨む地に建つ2棟の羊舎。手入れが行き届いた舎内の床には乾いた干し草が厚く敷かれ、羊たちが長い箱に入った牧草を食んでいる。これを食べ終わるころに、今度はドライTMR（完全混合飼料）を、続いてエコフィード（食品製造副産物を利用して製造された発酵飼料）と地熱利用で栽培された規格外のバジル、八幡平市内の企業から提供された酒粕や麦芽粕を与える。まるで、前菜の次はスープ、魚料理というコース料理のように飼料を1種類ずつ与えるのは、「羊が体内で消化する時間と腸内環境を考えてのこと」と、狩野ファームの狩野高志さんは話す。

「消化に時間がかかるものから与えます。羊もこのことを覚えていて、中には、草をほんの少し食べるだけにして、香りがあっておいしいエコフィードが配られるまで待っている子もいるのですよ（笑）」

狩野さんは、酪農学園大学（北海道）時代は酪農よりバイオテクノロジーに興味を持っていたという。「それが大学で畜産に関わるようになり、前職は動物医薬品の販売、今は羊」と笑う。2016年（平成28）、岩手山が見える松尾寄木の風景が気に入って、古民家を購入。翌年にニンニクの在来品種「八幡平バイオレット」と出会い、購入栽培を始めたという。転機となったのは、2024年（令和6）に新規就農を決意したとき。八幡平バイオレットの栽培と羊の飼育を通して、循環型農業と食のブランド化を目指そうと考えた。

「循環型農業としては、麦芽粕や酒粕のほか、うちの畑から出るニンニクの芽を羊に与えたり、羊の堆肥をニンニク畑に撒いたりもしています」

羊はオス1頭、メス8頭から始め、現在は羊肉としては最高ランクのサフォーク種を中心に、

羊毛利用が可能で丈夫な三元羊など、40頭を飼育している。今年9月に初めてのマトン肉を出荷し、「マトン肉なのにラム肉のようでおいしい」と料理人から高い評価を得た。現在、八幡平ひつじのサラミや生ハムも開

発中だ。来年は100頭を飼育し、年間20頭の出荷を計画。6月からは羊の放牧を予定し、将来は人々が集まる観光牧場とし、「人を地域に呼び込みたい」と語る。



1 羊舎は元牛舎を改装。狩野さんが姿を見せると甘えるように寄ってくる。2 オス1頭メス8頭から始め、現在は約40頭を飼育。9月から「八幡平ひつじ」として「松っちゃん市場」にて販売している。

かりの たかし  
1974年（昭和49）福島県須賀川市出身。酪農学園大学酪農学部卒業。日本全業工業株式会社勤務後、2021年（令和3）に退職、八幡平市に移住し、「庄蔵商店」を設立。昨年より新規就農し「狩野ファーム」を設立し、在来品種「八幡平バイオレット」の栽培と羊の飼育を始める。

■ 狩野ファーム  
八幡平市松尾寄木1-461  
TEL 080-5590-8345  
Instagram @karinocchi

## 5 SEASON BY SEASON

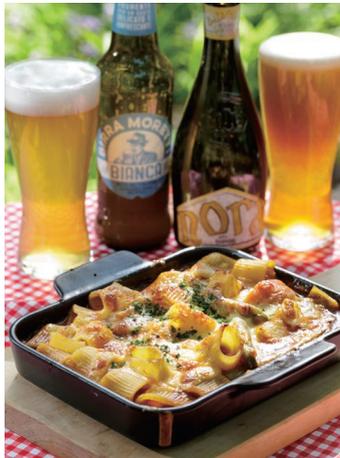


目的や予算に合わせた宿泊プランが充実。ゲレンデに近く、スキー&スノーボード三昧の休日を楽しめる。

スキー&スノーボードのコンディション抜群のゲレンデを持つ安比高原スキー場に近いペンション。地元食材を使ったカジュアルスタイルの料理付きの宿泊プランのほか、素泊まり(1泊5,200円〜)、持ち込みも大歓迎! 詳細はホームページで確認を。

- 八幡平市安比高原605-127 ■ TEL 0195-78-8870
- <https://season-by-season.com>

## 4 森のイタリアン La mia mamma



「がっつり牛肉リガトーニ(1,000円・税込)」は、イタリアのクラフトビール「モレッティ」と相性がばっちり。

- 八幡平市松尾寄木1-668-68 ■ TEL 0195-68-7924
- 営業時間/11:00~14:00、17:00~20:00  
※ディナーは17:00までに要予約
- 定休日/火~木曜

寒い日のお勧めはなんといっても、ボリュームたっぷりの「がっつり牛肉リガトーニ」。牛肉と野菜の旨みを吸ったソースとショートパスタに、チーズの塩味が良いアクセントになって美味。

## 1 道の駅にしね レストラン



八幡平市産食材のおいしさを味わえる「ほうれん草ラーメン(990円・税込)」。

八幡平市の特産・ほうれん草を練り込んだ中華麺を使った「ほうれん草ラーメン」。塩味のスープがベースで、卵とじにした具材には、ほうれん草や椎茸などの地元食材をたっぷり使用。体の芯まで温めてくれるご当地ラーメンだ。

- 八幡平市大更2-154-36 ■ TEL 0195-75-0070
- 営業時間/11:00~16:00(LO)、ソフトクリーム9:15~17:00
- 定休日/12月31日・1月1日

気になるあの店この店

冬到来!  
八幡平の寒さを和らげる癒しスポットを紹介



## 3 アズ ネイル az nails



ケアコース(4,400円)、ジェルコース(5,500円〜)、全て税込。

「働く人たちの手をネイルの力でより美しく」がコンセプトのネイルサロン。「nishineya」をはじめ八幡平近郊で出張ネイルを行っている。女性のジェルネイルがメインだが、指先の手入れで通う男性も。乾燥する冬は爪の手入れも大事なので、お気軽にどうぞ。

- 八幡平市平館26-14-4(nishineya)
- 営業時間/9:00-11:00-13:00(予約制)
- 定休日/不定休
- ※予約・詳細・お問い合わせは、Instagram(@\_az\_nails\_)まで

## 2 ひまわりガーデン



農園の入口にある無人産直。季節やその日によって並ぶ野菜が変わる。

八幡平市ふるさと納税で1位を獲得したミニトマトを生産している農園「ひまわりガーデン」。晩秋から冬にかけて、産直には椎茸や長ネギ、里芋などが並ぶ。どれも有機農法で栽培されたものばかりで、野菜本来のうまみを感じられておいしい。

- 八幡平市大更40-141-4
- TEL 0195-76-4672
- 営業時間/10:00~16:00

まるで海外のおうちみたいな外観でステキ!



**ハチクラ**  
\* **グルメ**

～コーヒーハウスロゼ様に行きました～

大人気【エビフライとクリームコロッケの盛り合わせセット】を頂きました!



なんとコロッケにわらびが入っています

食後はホイップクリームたっぷりのココアで締め。心地よい甘さでふわふわ気分になりました...



甘さにとろけろ...

ちなみに  
ロゼって何年からあるんだろ?



**実は歴史深いです**

答えはロゼ店内に隠れています!  
気になる方はぜひ探してみてください★

● 6月下旬、岩手県民スポーツ大会ラグビー競技への参加のため、八幡平市に宿泊しました。「ハチクラ」の情報がとても役に立ちました。特に「八幡平あっちこっち」は、マップも掲載されているのでわかりやすかったです。  
(一関市 I.K)

● 秋田県在住ですが、買い物は岩手側なので役立っています。情報が厚いのはもちろん、八幡平市でいろいろなお事をしている人の「想い」が伝わる、私にとっては「捨てられないフリーペーパー」です。  
(秋田県 K.S.)

「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.41 令和7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、令和7年11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!

● 表紙に惹かれ、39号と40号を手に取りました。39号の宿泊ホテル特集は、八幡平に6連泊だったので役立ちました。愛知県でも名鉄電車発行的フリーペーパーがあります。サイズが大きく、その点「ハチクラ」は持ち歩きに便利。読者の声も参考になります。来年は紅葉シーズンに来たいです。  
(愛知県 S.H)

● いつも楽しく拝見しています。特集は、エリアごとのお勧めのグルメが紹介されているので、何回かに分けて行ってみようかと家族で話しています。また、自転車で巡れるとは思っていませんでしたので、さっそく来年のゴールデンウィークの家族旅行の参考にします。  
(東京都 T.A)

● 「八幡平で自転車散歩」の記事で、「グルチャリ八幡平」を知りました。いつも車ですが、自転車で風を切りながら散歩するなんて楽しそう! ぜひやってみたいです。(滝沢市 K.U)

読者の声

ハチクラ40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.41 読者アンケート」

今号の「ハチクラ」はいかがでしたか? 皆さまの声をお聞かせください。Present!

- 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)  
問3 今号の記事でもおもしろかったものを挙げてください? (複数回答可)  
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

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 ハチクラweb  
八幡平食材(5,000円分) 詰め合わせ

2 名様

2 ハチクラweb X スターダスト・スペシャルランチ  
ペアランチ

2 名様

※写真はイメージです

プレゼント&アンケートの応募方法

- 官製はがき以下のご記入を記入し、ご応募ください。WEBフォームやFAXでも応募OK!
- FAX 0195-76-2145  
■ WEBフォームからもご応募できます。 https://x.gd/TWKQy
- 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
- 応募締切 令和8年1月30日(金) 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





●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。「大揚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

推定樹齢370年、高さ約20m、幹回り約7.6mもある大イチョウ。黄葉した葉が前日の強風で一気に散ったので、ビッキーたちは新鮮な落ち葉を求めて遊びに行きました。巨木が振るい落とした葉の量と、木の存在感にもびっくりして大興奮でした！