

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

2015. vol. **6**
Take Free

ハチクラ

ステキな八幡平の情報発信をする倶楽部



いざ行かん!
水の郷へ

09 ディープスポットを訪ねる 10 八幡平に生きる人
12 ～食材を求めて産直へ～ 今日のひと皿 16 ピッキーと行く八幡平

いざ行かん! 水の郷へ

八幡平市を「水の郷」というと、意外に思われるかもしれない。
まちのいたるところに湧き水や清水があり、なかには名水と呼ばれるものもある。
水は食、生活、産業、遊びなど、いろいろなシーンに登場してくる。
この地にはどんな水の楽しみがあるのだろうか。いざ、探しに出かけてみよう。



水の恵みあふれる 八幡平に行く

ブナやナラなどの広葉樹が生育する森は、水を蓄える力があるという。雨水や山からの雪解け水を溜め、長い歳月をかけて、湧き水や清水となって地上に流れ出る。その水は川を通り、やがて海へと流れ込む。

八幡平市は「水の郷」ではないかと感じることがある。

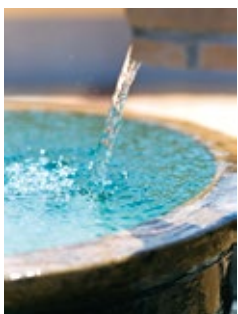
岩手山をはじめ、三石山、八幡平、七時雨山などの山に囲まれた八幡平市には、清水や湧き水が多い。名の知れたものだけでも、日本名水百選（環境省）に選定された「金沢清水」をはじめ、安比高原の「長者屋敷太刀清水」、八幡平の「源太清水」、黒谷地の「熊の泉」などがあり、ベットポトルで水をくむ姿が見られる。また、市内を流れる松川や安比川の川辺の緑も美しく、夏になると、浅瀬で子どもたち

の歓声が絶えない。松川溪谷では自然の美を愛で、光る水面にカメラを向ける人もいる。「松川温水路」という、自然の力を活用した水路もある。

水は、わたしたちの暮らしに欠かせない。水道はもちろん、農作物や家畜を育て、産業を支えている。八幡平市でつくられる日本酒や味噌、豆腐なども、この地の水から生まれている。

このように水はいろいろなところで使われている。その清らかな水を育む自然豊かな山や森があつてこそかもしれない。

水が生まれるところには豊かな自然があると
いわれる。まさに八幡平市には名水を育む豊かな森や山がある。



1 同じ八幡平市内でも、場所によって湧き水の味が異なる。飲み比べてみるのもいい。

2 仲間と一緒にアウトドア・コーヒータ임も格別。

3 淹れたてならではの香りが漂う。美しい景色もまた、コーヒーをおいしく感じさせてくれる。



3

※場所によっては、火気の使用および危険物の持ち込み、飲食等が禁じられております。また、使用にあたり、施設管理者の許可・指示に従い、取り扱いには十分にご注意ください。



2

自然に磨かれた湧き水だからだろうか、アウトドアだからだろうか、いつもよりコーヒーがおいしく感じられる。こんな水の楽しみ方もいいかもしれない。



1

湧き水を くんだ後の お楽しみ



清らかな水をくみ
コーヒーを淹れる

八幡平市内には名水が点在する。その水を飲むと、喉の渇きを癒し、口の中に清涼感が広がる。暑い夏はなおさらだ。

このようなうまい水に出会うと、それでコーヒーやお茶を淹れてみたくなる。せつかくだから、旅先で淹れてみるのもいいだろう。この水を育んだ自然を感じながら飲むコーヒーは、日常とは違う気分にしてくれるに違いないから。

そこで、リュックに湧き水を入れた水筒、コーヒーセットを入れて、散策をスタート。高く広がる空と澄んだ空気、木々の緑が気持ちいい。休憩地につき、いよいよコーヒータ임だ。

ケトルで湯を沸かしている間に、手挽きミルでコーヒー豆を挽く。ドリッパーにセットし、ていねいに湯を注いでいく。特別なことではないのに、不思議とぜいたくな時間に感じられる。

地下91メートルの井戸水



ざる豆腐と生湯波 ふうせつ花
八幡平市保戸坂236
TEL 0195-72-8008

豆腐づくりには大量の水を要する。「ふうせつ花」で使う水は、地下91メートルという深いところから組み上げられる。「地下91メートルにある水脈の上のすぐ上に石灰層があります。石灰層で自然濾過された水はきれいで、雑菌がほとんどありません」と石田秀悦社長。

水の硬度は和風料理に適しているといわれる軟水で、水温は常に15度と一定である。夏は冷たいが、厳冬期になると、逆に温かさを感じるという。すくってみると、クセがなく、旨みすら感じる。豆腐の味を決めるのは大豆だが、水が果たす役割も大きい。

水の恵みを いただく



清流が育むわさび田

「安比清流山葵園」の店主・小船和夫さんが、わさび栽培に使う湧き水は、筐をかき分け、川を渡った先にある。

「この水は透明度が高く、鉄分を含んでいません。また水温は年間を通じてわさび栽培に適した10度です」

わさび栽培に必要な条件を、これだけ備えた場所はほとんどないという。

小船さんに生わさび本来の味を堪能する食べ方を教えてもらった。鮫肌で茎のほうからすりおろし、炊きたてのご飯の上に乗せ、醤油をかけるだけ。甘味と辛味がじわっと口の中に広がる。



安比清流山葵園
八幡平市松尾4-246 TEL 090-1495-8565

ディープスポットを訪ねる

自然の力を利用して 水温を上げる

県道23号を走っていると、段々になっている川が見える。これが、「松川温水路」だ。「温水路」とは文字どおり、水を温める水路のこと。なぜ、水温を上げる必要があるのかというと、岩手山や八幡平から流れる雪解け水は冷たく、水稲には向かないからだ。

温水路の仕組みは、簡単である。川幅を広くし、水深を浅くし、落差をつけることで、流れを緩やかにし、太陽熱が受けやすくなるというもの。さらに段差を落ちるときにしぶきが大気と触れ、水温の上昇を助けるという。松川温水路の場合、川幅20メートル、水深約40センチで、長さ約4キロメートルに落差工が約80カ所もある。これによって、水温が約3度上昇する。

昭和53年（1978）に完成した松川温水路には、先人の農業にかける想いも込められている。

松川温水路

八幡平市松尾寄木



水は、暮らしを支え、
楽しみもくれる





- 1 中和処理施設の全景。処理された坑廃水は、きれいな水となって赤川へ放流される。
- 2 旧松尾鉱山アパート群。かつて「雲上の楽園」と呼ばれ、1万5,000人もの人が暮らしていた。
- 3 鉄やヒ素を含んだ坑廃水を中和処理施設に引き込む恒久廃水路。1昼夜に7回の巡視が行われる。

profile

あさの ひでお
1953年、東京出身。東京大学工学部卒業後、建設会社勤務を経て、2003年に独立行政法人石油天然ガス・金属鉱物資源機構入社。2012年10月より松尾管理事務所の所長を務める。

全盛時代の松尾鉱山。松尾鉱山と麓の屋敷台との間に索道をつくり、鉱石や物資を運んでいた。



の一環として、露天掘跡の整形・覆土工事を行ったり、赤川上流の河川水や跡地付近の雨水が坑内に浸透するのを防ぐ工事をしたりしている。今も一般ボランティアの方々や覆土した土地に植栽も行っている。そうして、北上川は「母なる川」として清らかな流れを取り戻したという。これらの活動は、環境教育の場としても活用されている。

「八幡平は、住めば住むほどいいまち。東京から戻ってきて、岩手山を見るとほんとします」と浅野さん。

松尾鉱山跡地に隣接して、国内屈指の自然と景観を有する八幡平があり、高山植物が群生し、多くの動物が生息している。山を下りれば田園風景が続き、農畜産物が育てられている。

「JOGMECは30年以上、無事故無災害でやってきました。これからも、この美しい風景や北上川の清らかな流れを維持するために努力したい」

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、
「こって、いいまちだね」。
暮らしてこそわかる、
八幡平の魅力とは――。



24時間365日休まずに 北上川の清らかさを維持する

#7

独立行政法人石油天然ガス・金属鉱物資源機構
松尾管理事務所 所長

浅野英郎さん

八幡平アスピーテラインを登る途中、左側に松尾鉱山跡地が見えてくる。東洋最大の硫黄鉱山を誇った松尾鉱山は、昭和49年（1974）に閉山。「雲上の楽園」と呼ばれた松尾鉱山だが、閉山後、強酸性水が赤川から北上川へと流れ、社会問題となっていた。その対策として建てられたのが中和処理施設。ここを維持管理しているのが、「独立行政法人石油天然ガス・金属鉱物資源機構（JOGMEC）」である。

「JOGMECが岩手県の委託を受けて維持管理を始めたのが昭和57年（1982）のことです」と話すのは、松尾管理事務所所長の浅野英郎さん。

「ここでは毎分20トンもの酸性坑廃水処理に鉄酸化バクテリアの力を借りる『バクテリア酸化・炭酸カルシウム中和方式』を採用しています。これによって、有害な鉄やヒ素を中和殿物として除去しています」

さらに、北上川の清流化事業



7・8月の産直情報

生産者と消費者をつなげる産直。八幡平市は産直が多く、それぞれの地域の特徴を生かした農産物や特産品が置かれている。

岩手県内有数のそばの産地である八幡平市。白い可憐な花をつけたそば畑は夏の風物詩の一つ。10月に入ると刈り取りが始まり、産直にも新そば粉が並ぶ。

安比高原直売センター



切り花メイン。リンドウ、カスミソウ、ヒメヒマワリ、ユリ、アルストロメリアなど。花鉢や寄せ植えも販売。

八幡平市星沢76-5 TEL0195-72-6821
営業時間／8:30～17:30
定休日／11月中旬～4月下旬

道の駅にしね



メインとなるのは、トマトやズッキーニなどの夏野菜。8月には、桃、ブルー、アンデスメロンも。

八幡平市大更2-154-36 TEL0195-75-0070
営業時間／9:00～18:30(11～3月は17:00まで)
定休日／12月31日・1月1日

畑学び舎農産物直売所



リンドウの切り花や花鉢がメイン。茹でたてトウモロコシは、絶妙な茹でかげんで人気が高い。

八幡平市赤坂田40-2 TEL0195-72-6226
営業時間／9:00～17:30
定休日／11月中旬～5月上旬

松っちゃん市場



野菜のほか、茹でたトウモロコシや枝豆も販売。おにぎりなどもあるので散策前に立ち寄ってみては。

八幡平市松尾寄木2-512 TEL0195-78-3002
営業時間／9:00～18:00(11～3月は17:00まで)
定休日／12月31日～1月2日

産直りんどうの里



8月になると、リンドウの鉢が並ぶ。地元のお母さんたちがつくったドライフラワーのリースも販売。

八幡平市清水92-1 TEL0195-72-2160
営業時間／8:30～17:00(冬季は時間短縮)
定休日／月・火曜(盆は要問合せ)

物産館あすびーて



食堂では採れたて野菜を素揚げしトッピングした「産直カレーライス」が人気。野菜の種類も豊富。

八幡平市柏台1-28 TEL0195-78-3480
営業時間／9:00～17:00(12～3月は要問合せ)
定休日／12月31日・1月1日(11～4月は要問合せ)

戸沢生産物直売所



朝採りの野菜を販売。レタス、キャベツ、白菜がリーズナブル。リンドウ、アスターなどの切り花もあり。

八幡平市戸沢129-1 TEL0195-72-3269(藤村宅)
営業時間／8:00～18:00 定休日／8月14日

産直大地



一番人気はキャベツ、ブロッコリー、レタス。8月に入ると新ジャガ、トウモロコシが出まわる。

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3日

●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。



ちぢみ小松菜、バナナ、牛乳、はちみつでつくった「スムージー」。

「過ぎないのがポイント」と、生産者の田村真理子さん。おひたし、和え物、炒め物といろいろな料理に使えるので、常備しておきたい野菜だ。

鮮やかな緑色の葉、太くしっかりとした茎が特徴の小松菜。なかでも「ちぢみ小松菜」は、歯ざわりがよく、うまみが強い。「素材そのものを堪能するなら、加熱

「ちぢみ小松菜を育てるのが楽しい」という田村真理子さん。



ちぢみ小松菜とツナの和えもの

今日のひと皿

「食材を求めて産直へ」

●「ちぢみ小松菜とツナの和えもの」のレシピは、「ハチクラ」ブログに掲載中！

ハチクラ

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン

「ハチクラ」は、八幡平市の魅力再発見・新発見し、皆さまにお伝えするフリーマガジンです。

特集

第6号 「いざ行かん！ 水の郷へ」(7月15日発行予定)

第7号 ハチマンタイラー (9月15日発行予定)

第8号 食の楽しみを求めて八幡平へ (11月15日発行予定)

第9号 冬でもあったかいのが八幡平 (2016年1月15日発行予定)

第10号 春間近！ 雪の回廊と桜巡り (2016年3月15日発行予定)

連載企画

- 八幡平に生きる人
- ～食材を求めて産直へ～ 今日のひと皿
- ディーブスポットを訪ねる
- ビッキーと行く八幡平

配布場所

八幡平市内各店、観光施設、近隣市町村等
※詳細は、八幡平市商工会 HP で確認してください。

企画・発行 八幡平市商工会

※本誌は緊急雇用創出事業により、八幡平市商工会が発行しています。

読者の声 << readers voice

ハチクラ第5号に寄せられた
読者のコメントを紹介。

●泊まった宿で「ハチクラ」を見て、さっそく八幡平マッシュルームを買いました！ 生で食べられるきのこなんて衝撃的でした。
(R・H)

●西根バイパスが開通し、景色が楽しめるようになった反面、街中を通らないのでおいしい店の数々を見逃してしまう！ ホルモンとかラーメンとか行きた
(M・S)

●夫とスノーボードを楽しんだ
(T・A)

●八幡平市のイメージは広々と
味で商業化されていないところ
も好きです。「ハチクラ」の写真
も文章も温かみを感じられ、す
べて保存版にしています。毎号、
いわて花巻空港でいただくのが
楽しみです。
(M・K)

●今でも覚えています。転ん
ではかりだった私には、八幡平
の雪はふわふわでとても優し
かったです。そして、今は、1
歳半になった息子といっしょに
日を楽しみにしています。
(M・K)

●毎号産直情報をチェックし、道
の駅や松ちゃん市場などへ、お
いしいものを見つけないで行って
います。
(K・M)

ハチクラ

八幡平をもっと楽しむためのフリーマガジン
2015.Vol.6 平成27年7月15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

次号 2015.vol.7
予告 平成27年9月15日発行予定

特集「ハチマンタイラー」

※本誌に掲載している情報は、平成27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。

Present

本ページのアンケートに回答して下さった方へ抽選でプレゼント！ 奮ってご応募ください。

1 安比清流山葵園

生わさび ※100g程度 中サイズ1～2本



2 ざる豆腐と生湯波 ふうせつ花

特撰ふうせつ花セット



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 岩手県八幡平市呟田70 八幡平市商工会安代支所「ハチクラ」係
- 応募締切／2015年9月11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、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.6 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「いざ行かん！ 水の郷へ」
2. ディーブスポットを訪ねる
3. 八幡平に生きる人
4. 食材を求めて産直へ「今日のひと皿」
5. プレゼント&読者アンケート
6. ビッキーと行く八幡平

【問4】クイズです。今号の「ビッキーと行く八幡平」にて、ビッキーがモリアオガエルの卵を観察に行った場所はどこでしょう。

1. 八幡平
2. 寺田
3. 松川溪谷

動画で八幡平市をチェック COCOAR2と連動！ COCOAR2 Q



←左のマークのついた写真にスマートフォンをかざすと動画が見られます。

- 1 無料アプリ「COCOAR 2」を検索ダウンロード
iPhone/iPad ➡ AppStoreからダウンロード
Android ➡ GooglePlayからダウンロード
 - 2 COCOAR2アプリを起動し、画面をタップ
 - 3 マーカーをスキャン
マーカーを表示された枠内に収めるようにスキャンします。
 - 4 マーカーを認識すると、コンテンツが表示されます。
- ※発生する通信費は、お客さま負担となります。



バックナンバーのご案内

「ハチクラ」の
バックナンバーのお求めは

八幡平市商工会安代支所
(TEL 0195-63-1001)まで
ご連絡ください。
送料はご負担お願い致します。



●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

辺りが緑に包まれ、梅雨入り間近。七時雨鉾泉の下の池には森の中から産卵のためにモリアオガエルたちが下りてきます。水面にせり出した木々の枝にはいのちのボールがたくさんついていました。

卵の観察をした後は温泉施設内にある「まるかん食堂」へ。厚切りチャーシューなどの具が入った味噌ベースの「流霞（りゅうか）ラーメン」をいただきちゃいました！

- 食堂営業時間／11:30～14:00ごろ
- 定休日／月曜

