

野田のたからもの、見つけに行こう

三陸復興国立公園 岩手県 野田村



野田村観光パンフレット

わさび
和佐羅比山頂より野田湾を望む(塩の道を歩こう会)

野田のたからもの 見つけに行こう

海がくれた、自然のごちそう

初めてなのになつかしい風景

一緒にいると、ほっとする笑顔

ささやかだけど、かけがえない

この村のたからものを紹介します

十府ヶ浦

入り組んだ地形の多い三陸海岸ではめずらしい、3.5kmの緩やかな弧を描く砂浜。紫色の小豆砂を照らす十府ヶ浦の美しい朝やけ。

岩手野田村
荒海
ホタテ



岩手野田村荒海ホタテ（以下荒海ホタテ）
野田村の沖合、波の荒い外海で育てられ、内湾で育つものより大きくて肉厚なのが荒海ホタテ。
甘みも旨みもぎゅっと凝縮されています。球状にぐくんだ貝柱は絶品です。

野田村の荒れる海が、

ホタテをこんなに旨くする。

荒海ホタテ、めしあがれ。

プリプリです

「岩手野田村荒海ホタテ」2017年11月地理的表示(GI)登録
GIとは地域で育まれた高い品質を有する地域産品として、国から認められた農林水産物です。登録された産品は「GIマーク」を表示して流通することができ、国の知的財産として保護されます。
▲GIマーク

岩手野田村荒海ホタテ

野田の「荒海ホタテ」を見たら、きつと誰だつて驚きます。はみだしそうなほど大きく肉厚の貝柱。プリプリの食感と、ぎゅつと詰まった甘みと旨味。「ホタテなら、荒海ホタテがいちばん」と、地元の人々が得意げに話す理由がよくわかります。

一般的にホタテの養殖は内海で行われますが、「荒海ホタテ」が育つ野田湾は外海で、波が荒いうえに潮の流れが速く、きれいな海水が流れ込むため、エサとなるプランクトンも豊富。そのため、大きくても雑味がなく、肉厚で身の締まったホタテに成長するのです。

とはいえ、野田の海は荒海。荒れて船を出せない日も多く、危険と隣り合わせ。燃料などのコストもかかります。また栄養豊富な環境ではホタテ以外の貝もよく育ち、養殖網にびつしりと貼り付くため、その除去にも相当な手間がかかります。外海での養殖はリスクが大きい。それでも「このおいしさを届けたい」と、「荒海団」と呼ばれる漁師さんたちは命がけでがんばるのです。

こうして水揚げされたホタテは、海水で洗浄した後蓄養施設に移され、海底から汲み上げるきれいな地下水で一時的保管。その後、冷却清浄海水で出荷を待ちます。ホタテが好む冷たい海水をふんだんに使い、暑さに弱いホタテのストレスを極力削減するのも「荒海ホタテ」のこだわりです。



蓄養施設

外海が育てる「荒海ワカメ」

潮の流れが速く、栄養も豊富な野田村の荒海は、ホタテだけでなく、しつかりとした歯ごたえの、香りのいいワカメも育てられます。

そんな野田のワカメを使った「塩蔵ワカメ」は、生ワカメのシャキシャキの食感や磯の風味はそのままに、つまみをぎゅつと凝縮。余分な水分を徹底してしぼるこだわりの脱水と必要最小限の塩分が質のよさの証です。毎年のように入札価格日本最高値がつけられるという、まさに日本一の美味しい塩蔵ワカメ。村内の道の駅や産直などで手に入ります。



野田の海は三陸海岸の魅力が凝縮



えぼしいわ
烏帽子岩
十府ヶ浦の南に位置する玉川海岸に浮かぶ、その名のとおり、えぼしの形をした岩。青い海原から突き出すその姿は、奇岩怪岩が続く玉川海岸の中でも代表的な景勝地です。



だいてうのくら
大唐の倉
野田港に突き出した古第三紀凝灰岩の断崖が高さ50m。平家や宋の高僧が漂着したとも伝えられています。ここからの海岸美も見事。



さいぎょうやしき
西行屋敷跡
西行法師が、玉川海岸の景色の美しさにひかれ、しばし草庵を結んだところ。玉川海岸近くの高台にあります。



荒海ホタテは、誠実で確かな「おいしさ」を約束します
岩手野田村荒海団 安藤正樹さん
ホタテを養殖する際は、稚貝を他の産地から購入し育てることが多いのですが、「荒海ホタテ」は、ラーバと呼ばれる幼生も野田の海から採取しています。美味しいホタテに育つよう、赤ちゃんから大人になるまで手間暇かけて野田の海で育てています。どんなに海が荒れても、コストや手間がかかっても、水がきれいでもエサが豊富な外海での養殖にこだわり、出荷まで大切に育てる「荒海ホタテ」は、自分ですぐうのもなんですけど本当においしい！ぜひ一度、食べてみてほしいです。

また、野田村は中成貝(殻長9cm未満)の若いホタテの出荷が許可されている県内唯一の産地。そのふつくとした貝柱の繊細な味わいは、大きなホタテとはまた違った味わいです。
毎年12月に開催される「野田ホタテまつり」は、「荒海ホタテ」を蓄養施設から直接購入できる年に一度のチャンス。ホタテ釣りや漁師料理も楽しむことができ、毎年大勢の人でにぎわいます。
東日本大震災による津波で、蓄養施設や養殖場は大きな被害を受けましたが、現在は順調に回復しています。野田の海がくれたおいしいからもの。村自慢の「荒海ホタテ」を、ぜひ味わってみてください。



野田塩ペコの道

野田塩ペコの道

何百年にもわたり、貴重な塩を牛の背に載せて運んだ「野田塩ペコ」の道は、村の歴史と文化を伝える宝物。今、この道で新たな取り組みが始まっています。

牛の背に揺られながら 自然と歴史が育んだ 「野田の塩」

野田村の天然塩です

のだ塩

のだ塩は、野田の海からくみ上げた海水から、伝統の直煮製塩によりつくられる天然塩。ミネラルが豊富で、まろやかな味わいが特徴です。「のだ塩ソフト」や「のだ塩焼きそば」など、野田村のご当地グルメにも使われています。

塩の道を歩こう会

「野田塩ペコの道」の一部、約10kmの道のりを歩く人気のトレッキングツアーです。今も残る歴史の一片に触れながら歩く道中は、難所あり、絶景あり、そしてサプライズあり。新たな発見を楽しみに、毎回参加する方も多数いらっしゃいます。案内してくれるのは、村の青年たち。当時に思いを馳せながら、先人たちの足取りをたどります。5月と9月の年2回開催。

※ご予約・お問い合わせ 観光物産館ぱあぶる
TEL 0194-78-4171



のだ塩工房

のだ塩

日本有数の砂鉄の産地である野田村では、古くから海水を煮詰める「直煮（じきに）製塩」が行われてきました。塩を煮る鉄釜が手に入りやすかったことに加え、十府ヶ浦には作業場としても適した約3.5kmもの砂浜が広がっているなど、製塩はこの地の環境が育んだ歴史でもあります。

江戸時代になり流通が盛んになると、野田産の塩は牛の背に載せられて北上高地を越え、内陸の盛岡、雫石、そして秋田県の鹿角地方まで運ばれ米やアワなどの穀物と交換されました。牛の背に塩を載せて運ぶ行商人は「野田ペコ（ペコ＝牛という意味の方言）」の名で親しまれ、運搬ルートは「野田塩ペコの道」と呼ばれていました。



4日間かけて煮詰める「のだ塩」は、まろやかな旨味が自慢です。

のだ塩工房 工房長 野竹長吉さん

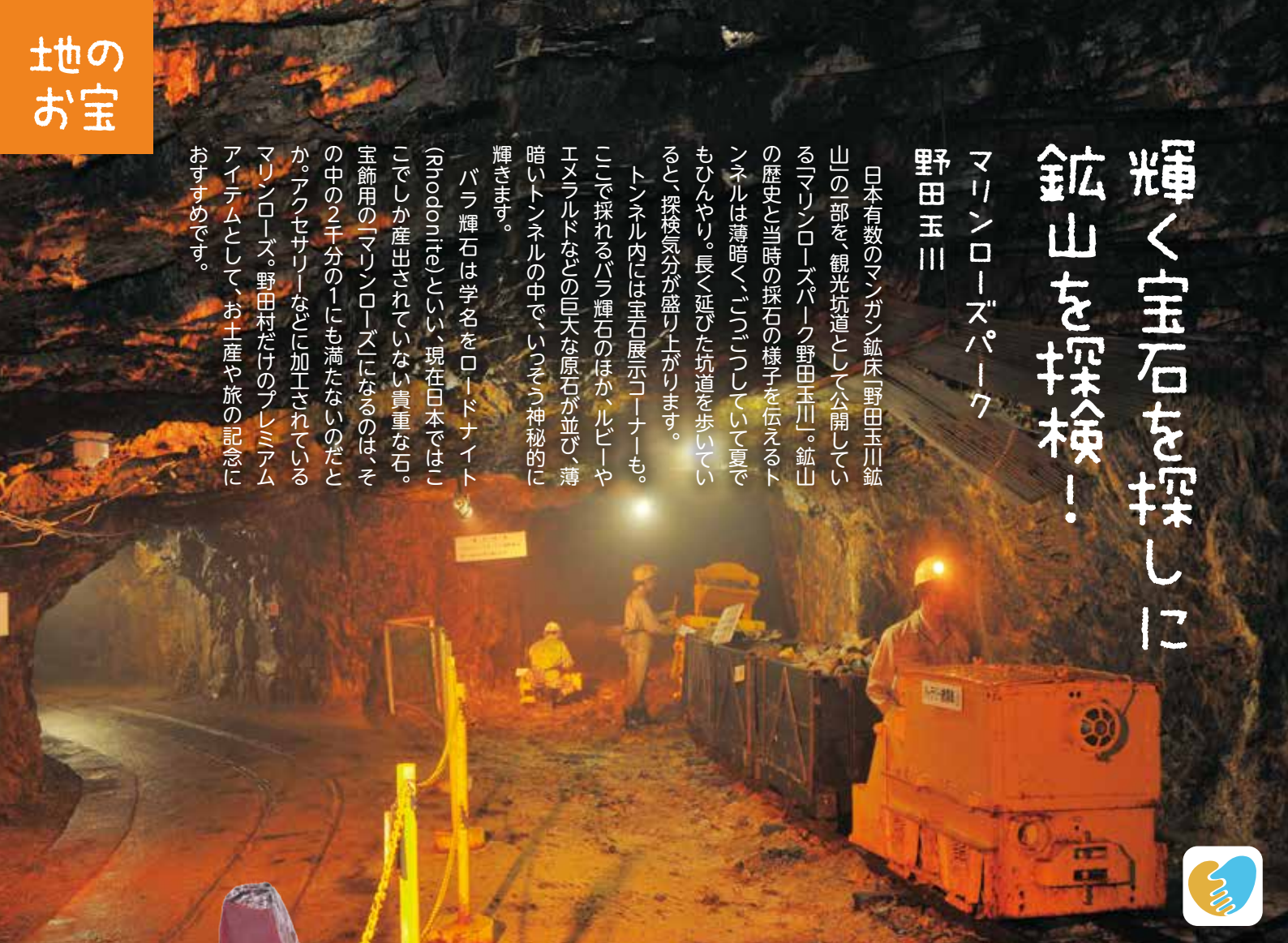
1回の塩づくりで使う約1.5トンの海水からできる塩は約20～25kg。煮詰まっていく海水の状態を、目で確認し、肌で熱を感じながら見極めるのが職人の腕の見せどころ。大変な作業ではありますが、いい塩ができたときはその苦勞も吹き飛びますね。以前の工房は東日本大震災で被災。しかし全国のみなさんに支えられ、いち早く復旧することができました。その感謝の思いも込めて「手塩にかけ」作る自慢の塩、ぜひ味わっていただきたいです。

のだ塩の道 トレイルランニング

2018年5月、「のだ塩の道トレイル20K」が初開催！日形井地区から和佐羅比山頂までの往復約20kmの、野田村の歴史と文化が詰まったコースです。野田村の豊かな自然の中、全国から集まったランナーたちは木々の新緑と海の青が描くコントラストを楽しみながら、ゴールを目指しました。



戦後のピーク時には130余りの塩釜が立ち並び、野田は有数の塩産地として有名になりましたが、昭和24年に専売制度となり塩の生産や流通が政府の管理下に置かれるようになると、塩釜は姿を消し数百年以上続いた野田の塩の歴史は幕を閉じてしまいました。しかし近年、村の青年たちの熱意と努力により伝統の「直煮製法」による塩づくりが復活。野田港より自然ろ過された地下水を使い、蒸発したら継ぎ足す、を繰り返して4日間煮詰める「のだ塩」は、海水のミネラル分がたっぷり。ピリピリとした塩辛さは控えめで、素材のおいしさを引き出すまろやかな風味が特徴。お土産としてはもちろんのこと、村名物の「のだ塩ソフトクリーム」をはじめとするお菓子や、飲食店のメニューにも使われるなど、村を代表する特産品として高い評価を得ています。野田の自然と歴史が育み、誇りと熱意が守り継ぐ「のだ塩」。いつまでも守っていききたい、大切なものからものです。



日本有数のマンガン鉱床「野田玉川」の部を、観光坑道として公開しているマリンローズパーク野田玉川。鉱山の歴史と当時の採石の様子を伝えるトンネルは薄暗く、こごつこつして夏でもひんやり。長く延びた坑道を歩いていると、探検気分が盛り上がります。

トンネル内には宝石展示コーナーも。ここで採れるバラ輝石のほか、ルビーやエメラルドなどの巨大な原石が並び、薄暗いトンネルの中で、いっそう神秘的に輝きます。

バラ輝石は学名をロードナイト(Rhodonite)といい、現在日本ではここだけで産出されていない貴重な石。宝飾用の「マリンローズ」になるのは、その中の2千分の1にも満たないのだとか。アクセサリなどに加工されているマリンローズ。野田村だけのプレミアムアイテムとして、お土産や旅の記念におすすめです。



坑内では、各国の貴重な原石の展示もあります。



マリンローズパーク野田玉川
 【電話】0194-66-7200
 【営業時間】4月～10月/9:30～17:00
 (最終入館16:00) 11月～3月/9:30～16:00(最終入館15:00)
 【休館日】毎週火曜日
 【体験】マンガン坑道跡を探検体験 ※約40分～1時間程度

入館料	一般	中・高校生	小学生
個人	700円	500円	400円

※団体割引(20名以上)あり



てしごと屋本店ショップ

野田玉川鉱山のマリンローズの加工製品・アクセサリを販売しています。アクセサリ作り体験もできます。(3日前までに要事前予約)

【電話】0194-66-7177 【営業時間】9:00～17:30
 【定休日】火曜日



太平洋を一望しながら、おいしいワインを「涼海の丘ワイナリー」

テイスティングルームで試飲や購入ができるほか、野田産の食材をふんだんに使ったBOXランチも食べられます(数量限定)。

【電話】0194-75-3980
 【営業時間】9:00～17:00
 【定休日】不定休(テイスティングルームは4月～8月の土・日曜、祝日のみ営業)



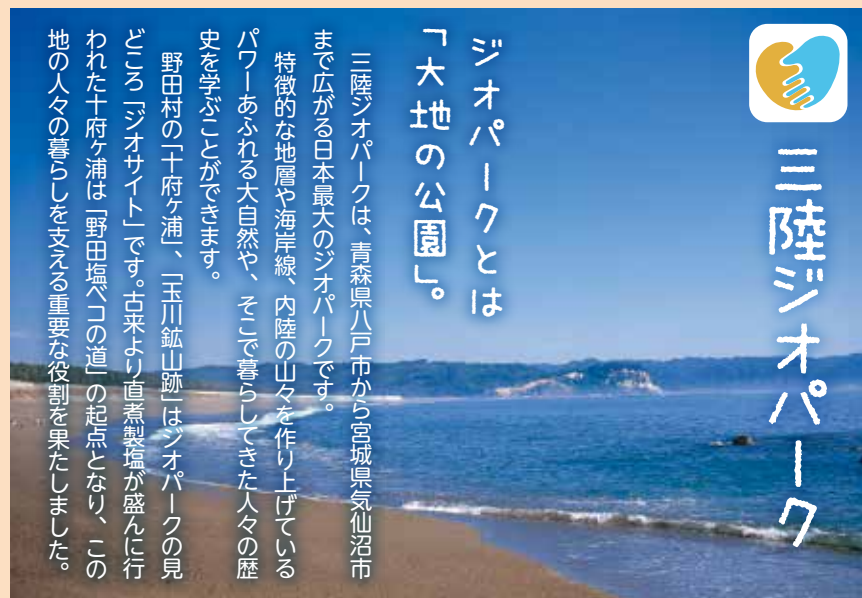
野田の自然と希望が
 ギュッと詰まった
 「元気の源」

山ぶどう

古くから岩手県北部の山野などに自生する「山ぶどう」。古くから滋養強壮や貧血(増血)にいいとされ、その果汁を愛飲する習慣がありました。野田村では、自生する山ぶどうから優良な系統を採取し、栽培に取り組んできました。その規模は、栽培面積日本を誇る岩手県でもトップクラスです。

三陸沿岸特有の冷涼な気候(やませ)でじっくりと成熟する野田村の山ぶどうは、自生のものに比べて糖度が高いのも特徴。小粒で種が大きいため、果肉部分も搾られる果汁も少量ですが、ジュースやジャム、スイーツなど、さまざまな産品に利用されています。

さらには「この希少な山ぶどうを、もっと多くの人に味わってもらいたい」と、2016年に村初のワイン醸造所「涼海(すずみ)の丘ワイナリー」を新設。野田村の自然と人々の思いがぎゅっと詰まった山ぶどうワインは「紫華(しずく)」と命名されました。フルーティーで甘みと酸味のバランスがよい「ロゼ」、複雑で芳醇なヨーロッパスタイルの「赤」、樽で長期熟成した奥深い味わいの「樽熟成」の3種類を醸造し、ワイナリーに隣接する旧玉川鉱山坑道に貯蔵。年間温度8～12度、湿度80%前後という、ワインにとって理想的な保存環境の中でゆっくりと味わい深いワインに仕上がります。



三陸ジオパーク

ジオパークとは「大地の公園」。

三陸ジオパークは、青森県八戸市から宮城県気仙沼市まで広がる日本最大のジオパークです。

特徴的な地層や海岸線、内陸の山々を作り上げているパワーあふれる大自然や、そこで暮らしてきた人々の歴史を学ぶことができます。

野田村の千府ヶ浦、「玉川鉱山跡」はジオパークの見どころ「ジオサイト」です。古来より直煮製塩が盛んに行われた千府ヶ浦は「野田塩へ」の道の起点となり、この地の人々の暮らしを支える重要な役割を果たしました。

～遠く離れても、あなたとつながる村になる～



小正月行事
【時期】1月15日
【場所】のんちゃん広場
なもみ太鼓や大黒舞など、郷土芸能を披露。たくさんの家族連れや冬休みの子どもたちが訪れ、どんと焼きや餅つき、団子しばづりなど村の伝統行事を楽しみます。



トレッキングツアー『塩の道を歩こう会』
【時期】5月・9月
のだ塩を背負ったペコ(牛)と牛方たちが、何百年にわたって踏み固めてきたソルト・ロード(塩の道)の一部を、村の青年たちの案内でハイキングします。



愛宕神社例大祭 野田まつり
【時期】8月最終週の週末3日間
【場所】城内地区 野田村中心街
村を代表する夏祭り。風流山車、神輿の運行をはじめ、ステージイベント、懸賞付き大盆踊り大会、打ち上げ花火等が3日間にわたり開催され、村内外からたくさんの観光客が訪れます。



なもみ
【時期】1月15日
「小正月」と呼ばれ、無病息災や五穀豊穡を祈念する1月15日。夜になると村の若者が鬼の面をつけミノや毛皮を着た「なもみ」に扮し、「泣くワラス(子)はいねが」と怒鳴りながら、幼い子どものいる家々を回ります。



秋のスマイル大収穫祭 うんめえ〜NODA まんぷくマルシェ
【時期】11月上旬
【場所】JA新いわて野田支所
実りの秋が満喫できる「野田村の食の祭典」。サケやホタテ、シイタケ、ヤマブドウなど、村の特産品を買い求める人で賑わいます。時間限定で開催するスペシャルタイムでは、特選素材の限定販売や実演販売に長蛇の列ができます。



野田ホタテまつり
【時期】12月上旬 【場所】野田漁港
野田村の特産品「荒海ホタテ」の年に1度の大会。大直売会。氷揚げされたばかりのホタテを生きのまま購入できる他、焼きホタテやホタテスープ等さまざまな料理された野田のホタテを味わい尽くしてください。

のだ窯ギャラリー IZUMITA

【電話】0194-78-3403(ギャラリー)
【開廊】10:00~18:00
【閉廊】水曜・木曜・第4日曜
【体験】のだ焼陶芸
※要予約(1人から体験可)
※手びねり:1,500円(1人)
※ろくろ:2,000円(1人)
【HP】<http://yukiya-izumita.com/>



のだ焼

平成7年からここ野田村に工房「のだ窯」を構え、多くの作品を生み出してきた陶工・泉田之也さん。彼の手からつくられる「のだ焼」は、野田の土を使い、昔ながらの穴窯で焼きしめられます。その魅力は、土のもつ素朴な質感と、シンプルで洗練されたデザイン。これまでに数々の賞を受賞。国内外で高い評価を得ています。

「ギャラリー IZUMITA」には、そんな泉田さんの作品がずらり。ざらりとした風合いで独特の世界観を持つオブジェから、コーヒーカップや茶碗などの暮らしに身近な器まで、「のだ焼」の魅力を手にとって感じることができます。

また、陶芸体験(要予約)もおこなっているため、実際に土をこね、ろくろや手びねりでカタチをつけて、オリジナルの「のだ焼作品」をつくるのもおすすめ。作品が完成し手元に届くのは約1ヶ月後。手にするたびに、楽しい旅の思い出がよみがえります。



泉田 之也(いずみた ゆきや)
1966年 岩手県陸前高田市に生まれる
1992年 小久慈焼窯元・岳芳氏に師事
1995年 野田村にて作陶始める
2000年 第38回朝日陶芸展 グランプリ受賞
2002年 第40回朝日陶芸展 グランプリ受賞
2009年 第20回日本陶芸展 優秀賞受賞
2011年 岩手県美術選奨 受賞

土の持つ素朴さと洗練されたデザイン

心はいつものだ村民
登録制度のご案内

野田村への愛着や興味とともに交流や支援を続けてくださっている方々を「普段は野田村にいても、心と心でつながっている準村民」として登録、その証として「心はいつものだ村民登録証」を交付し、村とのつながりを深めていく取り組みです。
登録者は以下の特典が受けられます。

- ①村の観光、特産品、定住交流等、様々な情報を随時お知らせします。
- ②協賛店で登録証を提示すると「ほんのちよっとのおもてなし」を受けられます。

お申し込みの方法や詳細情報は、下記のQRコードもしくは村ホームページからご覧いただけます。

よろしければ登録してみませんか？

Q.心はいつものだ村民は、具体的に何をしますの？

A.特に具体的な役割はありません。野田村との交流やつながりの証(登録証)を交付することで、村のことを思い出してくれたり、自分の周りで話題にしてくれたり、時々訪れてくれたり…そんな自然な形で交流を続けてくれることを期待しています。

こちらのQRコードをスマートフォンや携帯などで読み取ると、心はいつものだ村民の情報をご覧いただくことができます。



マスコット
のんちゃん



歩いて自然を体感しよう
「みちのく潮風トレイル」
「みちのく潮風トレイル」とは、青森県八戸市から福島県相馬市までの海岸線を中心に設定されるトレイルコース(歩くための道)のこと。コースの中には地域を代表する自然や景勝地、人々の暮らしや文化を感じられるような集落など歩いてこそ実感できる、魅力的な場所がたくさんあります。
ここ野田村にも、十府ヶ浦の美しい砂浜や、琥珀採掘跡の「くんのこほつば跡地」などどこがたくさん。全コースを踏破するだけでなく、公共交通機関なども利用したり、一部区間を日帰りや1泊2日程度で散策したり、地元の方々と触れ合ったりと多様な楽しみ方で利用できるのもトレイルコースの魅力です。歩いて土地の魅力を体感するそんな旅のスタイルを楽しみませんか。

塩蔵ワカメ

野田村の外海で育ったワカメは、肉厚で歯ごたえがあり、香ばしい磯の香りが特徴です。味噌汁や和え物、シーフードサラダ、スープはもちろん、ワサビ醤油や三杯酢でも美味しくお召し上がりいただけます。品質の高さから、市場価格が日本一となることもしばしば。野田村が全国に誇る特産品です。



品々を手にする喜び

心を込めた手作りの

しだみ団子

「しだみ」とは、この地方の方言で「どんぶり」のこと。野田村では古来から凶作に備えた救荒食として食べられてきました。手間暇かけてアクを抜き、黒砂糖などを加えてつくる「しだみあん」を包んだ団子は、現在では「産直ばあぶる」の売れ筋ナンバーワン独特の風味がやみつきになる、先人の知恵が詰まった大人気商品です。



三陸りあす漬け

村の南部を流れる「安家川」は、岩手が誇る清流で、渓流釣りのメッカ。そこで獲れる雄鮭を、地域に伝わる製法で秘伝のタレに漬け込みました。ご飯にもお酒にも合う伝統の味です。



干し菊

「阿房宮」という食用菊の花びらを使う干し菊は、野田村の名産品。豊かな香りと甘み、鮮やかな色が特長です。さっと湯がいておひたしや酢の物に。みそ汁に散らすのもおすすめ。

ふのり蕎麦

村特産の海草“ふのり”をつなぎに使用。つるりとしたのどごしが特長のおそばです。



のんちゃんグッズ

村のマスコットキャラクター「のんちゃん」は、安家川生まれの鮭の子ども。グッズも人気です。



薪窯直煮製法 のだ塩

野田の海水を煮詰める伝統の「直煮」により製塩される、ミネラル豊富な天然塩「のだ塩」は、甘みを感じるようなまろやかな口当たりが特徴。おにぎり、焼き魚、天ぷらなど幅広く使えます。燻製による芳醇な香りがプラスされた、プレミアムな「のだ塩薫海(かおり)」もおすすめです。



のだ塩ソフトクリーム

濃厚なミルクの風味を引き立たせる、のだ塩の塩加減が絶妙！隠し味に食用菊も入っています。



南部福来豚ハンバーグ・手造りのだ塩メンチカツ

ごまや海藻を使用したこだわりの飼料で育てる、村自慢のブランド豚。濃厚な肉のうま味を、ハンバーグやメンチカツで。

南部福来豚
野田村特産のブランド豚「南部福来豚」は、とても高い衛生レベルを保ったきれいな豚舎の中、極力ストレスを排除した環境で育ちます。天然ミネラル豊富な海藻粉末やゴマを含む飼料を食べ、健康に育った南部福来豚は肉質が柔らかく、コクと旨味が特徴です。
食べられる店…「レストランばあぶる」「国民宿舎えびし荘」など

野田村産「山ぶどう」

滋養強壮、貧血防止などに効果があるといわれ、古来からこの地域の人々に親しまれてた山ぶどう。日本有数の産地である野田産山ぶどうは、じっくりと熟成し、より糖度が高いのが特徴です。ジュースやジャム、お菓子、料理用ソースなど山ぶどうを使った加工品もさまざま。ぜひ体においしい酸味をご賞味ください。



これらの商品はインターネットでも購入できます

ネットぱ@ぶる <https://pa-puru.com/>

アクセス

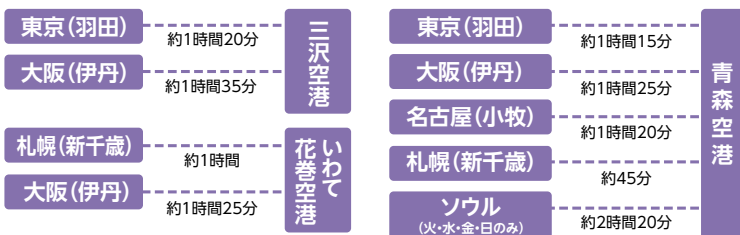
高速道路を利用した場合



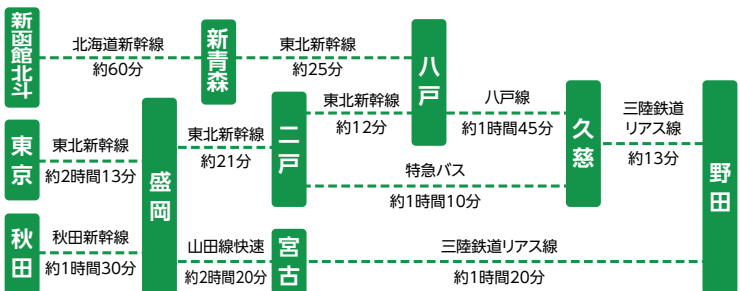
車・バスを利用した場合



航空機を利用した場合



列車を利用した場合



フェリーを利用した場合



広域マップ AREA MAP



お問い合わせ

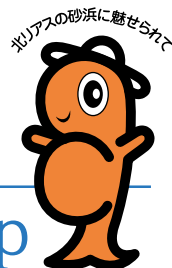
野田村役場未来づくり推進課

〒028-8201 岩手県野田村大字野田20-14
TEL 0194-78-2111 (代表) TEL 0194-78-2963 (直通)
FAX 0194-78-3995
メールアドレス mirai_mi@vill.noda.iwate.jp



野田村観光協会

〒028-8201 岩手県野田村大字野田19-117
TEL 0194-78-2012 FAX 0194-78-2021
野田村観光協会ホームページ
<https://www.noda-kanko.com/>



野田村ホームページ

<https://www.vill.noda.iwate.jp>