

2019年度版 岩手県二戸市市勢要覧



発行/岩手県二戸市
 企画編集/二戸市総合政策部政策推進課情報管理室
 〒028-6192 岩手県二戸市福岡字川又47番地
 TEL 0195-23-3114 (直通)
 URL <http://www.city.ninohe.lg.jp/>
 印刷/川口印刷工業株式会社

NINOHE TERROIR
 Ninohe-shi City Directory 2019
 Published by Ninohe City
 Editing & Planning - Information Management Team
 Ninohe-shi General Policy Department, Policy Promotion Division
 47 Fukuoka aza Kawamata, Ninohe-shi, Iwate 028-6192, Japan
 TEL: 0195-23-3114
 URL <http://www.city.ninohe.lg.jp/>
 Print - Kawaguchi Industrial Printing Corporation

デジタルブックを見る!
 Check the digital book

2019年度版 岩手県二戸市市勢要覧
<http://digibook.safekeeping.jp/ninohe/>
 Ninohe-shi City Directory 2019



ムービーを見る!
 Watch our introductory movie on the "COCOAR2" app.

スマートフォン/タブレット端末からiOSはApp Store、
 AndroidはPlayストアから「COCOAR2」を検索して
 インストール。COCOAR2を起動しマークの付いた
 画像にかざすとご覧いただけます。

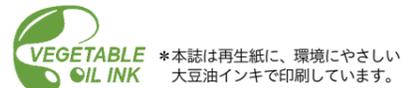
Available for download from the App Store for iOS devices or the
 Play Store for Android. To play the video, scan the  symbol on
 the image with the app. The video will play automatically.

多言語で読める!
 Available in multiple language

スマホ・タブレットで「二戸市市勢要覧」を多言語
 で自動翻訳・自動読み上げ。無料アプリ「Catalog
 Pocket」をインストールし、「ninohe」で検索。



A free app is available for translations of the catalogue in
 multiple languages and voice-reading services. Install the
 "Catalog Pocket" app and search for "ninohe".



人も花も、その風土に咲く

目次

【Manifesto】
 3 「にのへ型テロワール」宣言
 【第二次二戸市総合計画】
 4 人が輝き 未来をひらくまち にのへ
 【にのへ型テロワールの概要】
 6 光・風・土が生むもの。
 【にのへ型テロワール】
 10 「ウルシ」を世界共通語に
 14 世界基準になった二戸の地酒
 16 発想の転換が生んだ二戸の特産品
 【パブリックマインド】
 19 公民連携で地域再生を
 20 金田一温泉周辺地区
 24 九戸城跡周辺地区
 25 天台寺周辺地区
 26 二戸市内案内図

Contents

【Manifesto】
 3 - "Ninohe Terroir" as Our Manifesto
 【Second Ninohe City Comprehensive Plan】
 4 - Ninohe, the City Where People Shine and the Future is Opened
 【Outline of Ninohe Terroir】
 6 - The things created by the environment
 【Ninohe Terroir】
 10 - "Urushi" to Become a Universal Term
 14 - Locally brewed Sake becoming World Famous
 16 - The Development of Ninohe Specialty Products with Creative Thinking
 【Public Mind】
 19 - Revitalizing Ninohe through Partnerships with Citizens
 20 - Kindaichi Onsen Area
 24 - Kunohe-jo Castle Ruins Area
 25 - Tendaiji Temple Area
 26 - NINOHE city Guide map



1. 樹齢300年といわれる養の神のエドヒガン(石切所)
 2. 「南部美人」の酒米「ぎんおとめ」の田圃(金田一)
 3. 市の中心部を流れる馬淵川。馬淵川公園が隣接
 4. 苗木から成長したうるし林(浄法寺)

「にのへ型テロワール」宣言

Manifesto

国道4号を北上し、二戸市に入ると眼前に男神岩・女神岩がそびえ立ち、その奇勝に圧倒されます。いわば二戸市の基点でもあり、そこから東西へ線を引くと東端には北上山系の折爪岳、西端には奥羽山脈の稲庭岳が鎮座しています。

年間の気候は比較的冷涼で寒暖の差が大きく、降水量は県内でも極めて少ない地域ですが、西部の山岳地帯では雪が多いことや、北上・奥羽両山系の豊かな森林によって河川のほかに伏流水も豊富です。

その二つの山並に守られるかのように^{まべちがわ}馬淵川と支流の^{あつびがわ}安比川が蛇行し、それによって構成された河岸段丘がいくつもの小盆地を形成して集落を発展させてきました。日本民俗学の祖・柳田國男は、著作『豆の葉と太陽』で二戸地方の風景を「其中でも殊に忘れ難い一つは、奥南部の大豆畑の風光」と紹介しています。

“奥南部”安比川流域では、上流で木地づくり、中流で漆掻き、下流では漆塗りが盛んに行われ、地域一体で漆器を作っており、漆は人々の生活に深く関係してきました。

二戸市にはこのように長い年月を経てはぐくまれ、受け継がれてきた歴史や文化があります。幕末の志士・相馬大作の精神を規範としつつ、進取の気性に富み、不屈の精神を持った誇り高き先人たちは、向学の意気に燃えて「東北の松下村塾」と言われた会輔社に集い、地域の知力を高め、この地の礎を築いてきました。

自然と人文遺産は、フランス語では“テロワール”ともいわれるものです。

テロワールは、フランス語のテレ(土地)から派生したといわれています。ワインなどの生産地の土壌・気候・地形など、作物の生育環境(土地の個性)を表す言葉です。

二戸市では風土や歴史、文化を地域の物語(ストーリー)として伝えながら、二戸の宝を五感で堪能いただく体験やサービスを「にのへ型テロワール」として、提案していくこととしています。

"Ninohe Terroir" as Our Manifesto

Terroir is a French term that describes the growing environment of crops such as the soil, climate, and the topography of a producing area. In addition, local craftsmanship creates a uniqueness that is the signature of their products. *Ninohe City* has decided to bring this concept to local specialties such as lacquerware, sake, and agricultural and livestock products, collaborating with people to create products and services with unique "stories" of traditional culture.

◁ 表紙写真



メニュー

1. 熟れ鶏むね肉のプレッセ、モザイク仕立て
ホワイトアスパラ・鶏むね肉・ほうれん草
2. 佐助豚の生ハムとレバーゲーズ、二戸の彩り野菜を添えて
佐助豚生ハム・レバーゲーズ・きくらげ・しいたけ・わさび菜・花わさび・ドライトマト・落花生
3. クレソンのクリームスープ、雑穀ロケットとともに
クレソン・雑穀
4. 二戸短角牛ロース肉ローストとほほ肉の煮込みブドウの葉包み2種の味
牛ロース肉・牛ほほ肉・山ぶどうジュース・パッケ味噌
5. デザート…バンドエビス日本酒の香り(南部美人)、二戸リンゴのソルベ添え
南部美人・リンゴ・ドライリンゴ
6. 小菓子…うるしの蜂蜜ショコラ、ブルーベリーのフィナンシェ
漆蜂蜜・ブルーベリー

提供

- 食材
- 肉 …………… 尚山長ミート/南久慈ファーム
 - 野菜 …………… 大西ファーム/キッチンガーデン/
 俵馬場園芸
 - 果物 …………… 権七園
 - 蜂蜜 …………… 折戸養蜂場
 - 雑穀 …………… 高村農産
- 日本酒 …………… 俵南部美人
 器 …………… 浄法寺漆器工芸企業組合
 調理 …………… ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING

人が輝き 未来をひらくまち への

取
り
組
み
み
ん
な
の
夢
を

Second Ninohe City Comprehensive Plan

By developing the city with 4 pillars - "Work", "Childcare", "Living" and "the City", and cooperating together with proactive activities conducted by citizens, we aim to deliver a livable city, fighting against population decline.

二戸市総合計画 基本構想

みんなの目標

挑戦します！次代へ紡ぐふるさとづくり

～人づくり、多彩な交流、共創で紡ぐまち～

総合計画の4本の柱

1. しごとをつくる
2. 子育てを支える
3. 暮らしを守る
4. まちをつなぐ

人口減少に立ち向かう2つの視点

1. 人口減少に歯止めをかける
2. 人口減少に対応する

政策1
しごと・
産業・
交流

政策2
子ども・
若者・
女性

政策3
暮らし・
安心・
健康

政策を支える土台・原動力

地域力

ひと・市民力(人づくり)
民間力(企業・団体・NPOなど)

共創
(市民参画)

行政力

インフラ整備
行政資源

政策1 しごと・産業・交流

地域特性を活かし豊かで活力に満ちた産業のまちづくり

政策の方向性

本市の特色ある資源に磨きをかけ、歴史的背景や暮らしを「ストーリー」として加え付加価値を向上させるとともに、「モノ」を通じてそこに暮らす「ヒト」の魅力を見せるような多様な連携と交流により、既存産業はもとより新たな産業創出を支援し産業振興と雇用の創出を図ります。

また、地域内の産業連関、あるいは、生産物や資金の移出・移入など地域の産業構造を分析し、地域外から資金を獲得するとともに、地域内での循環に結び付け、地域全体が潤う取り組みを進めます。

加えて、事業者や農業者などと市が連携し



ながら、産業の成長と雇用の創出をはじめとする市全体の経済と人の流れの好循環を目指すとともに、民間と行政が一体となって若者の定住などにも取り組みます。



さらに、子育て支援や交流支援などにあわせて取り組むことで、子どもや若者が「帰って来たい」、「暮らしたい」と感じ、明るい未来を描けるまちづくりを進めます。

政策2 子ども・若者・女性

若者・女性がいきいき輝き子どもの声があふれるまちづくり

政策の方向性

子育て環境の整備や負担軽減を図るとともに、女性のワークライフバランス改善や相談体制の整備・充実を図ります。

また、子どもが社会情勢の変化に対応できる「生きる力」を育む教育を推進するとともに、進学や就職で本市を離れた若者が、本市に誇りと愛着を持ち続け、いつかは戻って来たいと思えるよう、小さいころから本市の良さや魅力を伝え、郷土を愛する教育を推進します。

さらに、グローバル化が進む社会のなかで、



地域内はもちろん、国内、そして全世界に本市の魅力が伝わるよう、全国・世界で活躍できる



人材育成を推進し、子どもや若者、女性に魅力的なまちづくりを進めます。

政策3 暮らし・安心・健康

健康で安心できる暮らしで笑顔がいっぱいのまちづくり

政策の方向性

幼少期からの生活習慣病予防や運動習慣の定着に取り組むとともに、高齢者の「知恵」や「技」を活かした生きがいづくりなどにより気持ちの若返りを図り、健康寿命の延伸に努めます。

また、いつ起こるかかわからない災害に備え、町内会等を中心として、住民、企業、団体、学校等が連携・協力し、地域で支え合う体制の整備を推進します。



さらに、先人が培った歴史や文化、伝統、世界につながるスポーツなどにより、地域内外



で多種多様な交流を創出し、市民が生活に豊かさや潤いを感じるまちづくりを進めます。

光・風・土が生むもの。 二戸の宝を誇り、伝え、興す。 そして繋げる。

1 「にのへ型テロワール」の 概念

「にのへ型テロワール」とは、二戸の風土や歴史、文化を地域の物語(ストーリー)として伝えながら、「二戸の宝」を五感(味覚、嗅覚、視覚、聴覚、触覚)で堪能いただく「産業体験型観光」をキャッチフレーズとして表現したもので、体験する満足度の向上のためのストーリーづくり、つながりづくり、仕組みづくりを通して、域内の拠点を回遊できるように誘客を図っていく取り組みです。



2 「にのへ型テロワール」の経緯

二戸市は、温泉や漆、九戸城跡などの「にのへの宝」を活かした公民連携によるまちづくりを進めています。

平成4年(1992)から「宝を生かした楽しく美しいまちづくり」に取り組み、市民の皆さんと一緒に宝さがしから宝おこしまで、協働の地域づくりを行ってきました。

一方で、高い可能性を持ち、多くの皆さんから価値を認められながらも、その宝を経済活動に結びつけることができず観光客数も減少しているという現状も。さらに、市の人口は減り続け、日本の総人口も減少に転じる中、今後の地方財政への不安、経済縮小のリスク、まちの魅力の向上など、解決すべき地域経営課題を多く抱えています。

市は、宝を興してさらに発展させるために、平成25年(2013)から「にのへブランド海外発信事業」を、平成27年(2015)から「ふるさと名物応援宣言」を、そして平成30年(2018)からは、これまで個別に発信・PRしていた宝をつなげて確実に「稼げる地域へ」するために、「にのへ型テロワール推進事業」を展開しています。

また、これまで市民の皆さんと築きあげてきた宝を活用し、財政負担を最小限に抑え自主財源を確保しながら、地域経済の好循環を生み出し、安心して暮らせる持続的な地域を創ることを目的に、平成30年(2018)6月に「公民連携基本計画」を策定しました。

“Ninohe Terroir” Promotion Project

“City Development with Local Treasures” started in 1992 and continued in 11 divided areas including Joboji area that merged in January 2006. Making connections by finding local treasures, polishing them, becoming proud of them, conveying and establishing them... implementing each step was a process just like dots that became lines, and lines that became a continuous surface.

The “Ninohe Terroir” promotion project is now taking over the previous “City Development with Local Treasures” project and operates through a new holistic approach.

Our aims are to: (1) increase the exchange population and create a system to vitalize the local economy; (2) establish tourism for experiencing local treasures / resources and industries that provide high levels of satisfaction to make tourists stay longer.

計画では、解決すべき課題解決に向け、官と民が適切に役割分担・連携し、空間資源や地域の宝をフル活用した民間主導の公民連携まちづくりを進めることとしています。これまで、主に行政主導で行われてきたまちづくりですが、地域経営を自立継続させながら豊かな公共空間を創るため、民間事業者が公共的精神を持ち事業を行い、市は民間の自立したプロジェクトを支援していくこととしています。

また、歴史的・産業的な宝が多数存在する「金田一温泉」「九戸城跡」「天台寺」周辺地区を、重点的に事業を行う公民連携推進区域と設定し、それぞれの宝を生かした活性化の方向を定め、魅力の向上を図ります。

二戸市の「宝を生かしたまちづくり」(平成4年～)、 宝を生かしたまちづくり条例(平成12年)

- ① 宝を「さがす」 地域が持つ自然や文化、産業、人などの資源を住民自らが発掘、再発見する
- ② 宝を「みがく」 発掘、再発見した宝を、保存、伝承、発展させる
- ③ 宝を「ほこる」 宝の価値を認識し、地域の中でその価値認識を共有する
- ④ 宝を「つたえる」 地域の外に向かって、宝を発信する
- ⑤ 宝を「おこす」 宝を活用して、産業に結びつける

宝を「つなげる」宝をおこして、さらに発展させる!ために...



3 個別事業の内容

1. 宝を生かしたまちづくり

高度経済成長期が過ぎて低成長期を迎えると、地方は徐々に衰退してきました。東北の地方中小都市の典型でもある二戸市も同様でしたが、平成4年(1992)に「楽しく美しいまちづくり事業」をスタートさせたことで、大きく転換していく契機となりました。

これは、「二戸市の持つ豊かな自然、歴史、文化、あるいは先人たちの残してくれた知恵などを市民総参加で探し出し、これを生かして特色あるまちづくりを進めるための事業」と位置付けられました。ユニークだったのは、地域の潜在資源を“宝”とネーミングしたことです。

まずは地域の宝発掘のため、①自然=共に生きる仲間さがし ②生活環境=生きるための知恵 ③歴史・文化=先人の足跡をたどる ④産業=外部世界への発信 ⑤名人=二戸の知恵袋 ⑥要望=未来へのエネルギー、という6つのフレームに分け、宝のアンケート調査を全世帯(旧二戸市の9千世帯)に実施しました。その結果、約7400件もの答えが返ってきました。何よりも市民総参加の糸口になったことが大きな出来事でした。



「全国エコツーリズム大会 in 岩手にのへ」での豆腐づくり体験 (坂本)



雑穀のあわ畑 (足沢)

その後、市長はじめ市民30人、市職員29人で構成する「楽しく美しいまちづくり推進委員会」によって、平成4年(1992)7月から1年8カ月を費やして計画書が策定され、平成6年(1994)には成果を市民に発表する「にのへ再発見」市民報告会を開催。平成12年(2000)には「宝を生かしたまちづくり条例」を制定し、平成14年(2002)には代表的な宝についてのエピソードをまとめた『二戸市物語』を発刊(平成23年再刊)。平成18年(2006)1月に合併した浄法寺地区も含め、11ゾーンに分けた地区ごとに「宝を生かしたまちづくり」を現在も継続しています。

その間、事業は①宝を「さがす」②宝を「みがく」③宝を「ほこる」④宝を「つたえる」⑤宝を「おこす」とステップアップしてきましたが、なかなか経済活性化には結び付きませんでした。しかし、例えば貧しさの象徴のようにみられていた雑穀が、健康志向もあって地域ブランド商品化の「宝おこし」につながったり、平成23年(2011)10月21日～23日にかけて開催された「全国エコツーリズム大会 in 岩手にのへ」が好評を博したり、徐々に成果として現れてきました。本物の“宝”が光を放ち始めたのです。

ここまでの経緯は、当初からのアドバイザーである真板昭夫氏(京都嵯峨芸術大学教授・同大学観光デザイン研究センター所長・北海道大学観光学高等研究センター特任教授)による著書『地域の誇りで飯を食う!』において「二戸市では“宝探し”が地域の文化になっている」と紹介しています。

この四半世紀の地道な努力が、⑥宝を「つなげる」として、「にのへブランド海外発信事業」「ふるさと名物応援宣言」「公民連携まち再生」に結び付き、そして平成30年(2018)からは確実に“稼げる地域へ”するため、「にのへ型テロワール推進事業」を展開しています。



地域住民と一緒に作成された「宝マップ」(平成7年～平成13年)



「二戸市物語」(平成23年10月再刊)



「宝とともに生きる二戸のまちづくり」(平成11年10月発行)

2. にのへブランド海外発信事業

宝を生かした事業展開として、平成25年(2013)から平成29年(2017)にかけて“小さなまちの大きな挑戦”として、「にのへブランド海外発信事業」に取り組み、世界経済の中心地・米国ニューヨークで、市のブランドイメージの向上と地場産業の振興を目的にイベントを開催しました。

浄法寺漆と日本酒をテーマに、セミナー、商談や高級料理店へのモニタリングなどのプロモーションを展開。ほかにも世界の漆芸品が数多く收藏されているメトロポリタン美術館の学芸員と連携し、二戸の漆生産の現場視察や意見交換、美術館の自主事業であるSUNDAY at The METにおいて、日本の文化を支えてきた浄法寺漆の魅力を伝える講演などを実施しました。



にのへブランド海外発信事業

3. ふるさと名物応援宣言

平成27年(2015)9月14日、二戸市では東北で初となる「ふるさと名物応援宣言」を行いました。これは中小企業地域資源活用促進法に基づくもので、多様な事業者を巻き込みながら、地域ぐるみの継続的な取り組みを通じ、「地域ブランド」の育成・強化を図り、地域の売上や雇用の拡大、地域経済の好循環につなげようとする事業です。

「漆」を核として、二戸ならではの文化・食・人を紡いだ「二戸の物語(STORY)」を国内外に発信し、市民がふるさとを誇りに思い、さらに後世につなぐ「宝」に磨き上げていくことを目的に「漆(japan)の郷創りプロジェクト」「にのへ食観連携プロジェクト」「にのへ型テロワールプロジェクト」の3つの事業を展開するものです。



5. にのへ型テロワール推進事業

この事業は、これまで続けられてきた地域の魅力を発信する取り組みを引き継ぎ、連携しながら新しい視点により、総合的に推進するものです。目指す方向性としては、①二戸市の交流人口の増加を図り、地域にお金が落ちる仕組みを作ること、②地域の宝・資源や、産業を体験する満足度が高く、滞在時間の長い産業体験観光の実現、としています。

事業展開のイメージは、金田一温泉周辺地区、九戸城跡周辺地区、天

4. 公民連携まち再生事業

二戸市では、平成4年(1992)から、「宝を生かした楽しく美しいまちづくり」に取り組み、市民の皆さんと協働の地域づくりを行ってきました。

一方で、高い可能性を持ち、価値を認めながらも、その宝を経済活動に結び付けることができず、観光客層も減少してきています。さらに、市の人口は減り続け、日本の総人口なども減少に転じるなか、今後の地方財政等の不安やまちの魅力の向上など、解決すべき地域課題は山積んでいます。

このことから、これまで市民の皆さんと築きあげてきた宝を活用し、財政負担を抑えながら、にぎわいのあるまちづくりを実現するため、平成30年(2018)6月に公民連携基本計画を策定。計画では、解決すべき課題解決に向け、民間主導の公民連携まちづくりを進めることとしています。

地域経営を自立継続させながら豊かな公共空間を創るため、民間事業者が公共的精神を持ち事業を行い、行政は民間の自立したプロジェクトを側面支援していくこととしています。

また、地域の宝が多数存在する「金田一温泉」「九戸城跡」「天台寺」周辺地区を重点事業を行う公民連携推進区域と設定し、それぞれの宝を生かした活性化の方向を定め、魅力の向上を図っていきます。

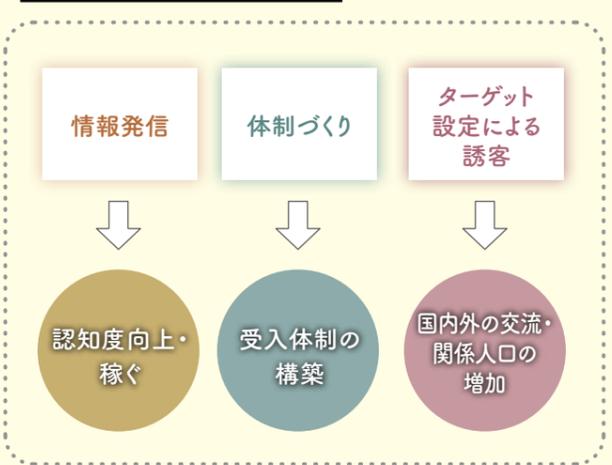
天台寺周辺地区の公民連携まち再生重点3地区の誘客を図るため、季節の旬な自然、食、イベント、体験を組み合わせ、その拠点をつないで周遊してもらおうというものです。

その推進体制と、プロジェクトの目的・背景・手段は、下記の図を参照ください。

推進体制



テロワール事業重点実施内容





「ウルシ」を世界共通語に

漆は古来、人類と共にありました。

それが生活の調度から意匠を意識した漆芸への飛躍を遂げたのは、

日本独自の加飾技法「蒔絵」が生み出されたからで、

漆器が英語名では「japan」といわれるゆえんとなりました。

その「japan」の存続に必要不可欠な浄法寺漆は、

平成25年(2013)から開始された「にのへブランド海外発信事業」でニューヨークへ進出。

様々な文化や流行に精通するニューヨーカーに絶賛されました。

令和2年(2020)にユネスコ無形文化遺産への登録も視野に入った浄法寺漆によって、

やがて「japan」から「ウルシ」が世界共通語になるかもしれません。



「japan」とジャポニズム

西洋の塗料に漆はなく、漆器が英語名で「japan」になるのは15世紀半ばから17世紀半ばにかけて大航海時代に、日本を訪れた欧州諸国の人々が漆で描いた絵文様の上に金銀粉や色粉などを蒔きつけた日本独自の技法、「蒔絵」に魅了されたからでした。18世紀には王侯・貴族のコレクションとしてもはやされ、漆器は一種のステータスシンボルになりました。

その後フランスで、18世紀後半から約1世紀にわたり日本美術(浮世絵・琳派・工芸品など)が「ジャポニズム」として脚光を浴び

ましたが、実用品としての漆器は欧州ではメンテナンスをする漆職人がいなかったために、そして日本では盛期の過剰生産による原木不足と安価な海外産漆の輸入、プラスチック製器の普及のため需要が低迷していました。



“Urushi” to Become a Universal Term

Lacquerware is also called "Japan" in the English language. However, only 3 % of lacquer sap is produced domestically in the Japanese market. Within this percentage, approx. 70% is produced in *Ninohe*, particularly in the *Joboji* area where it takes an important role for the future of lacquer culture in Japan.

The "*Ninohe Brand Overseas Dissemination Project*" launched in 2013. We promoted *Joboji Urushi* lacquerware in New York where people were knowledgeable about different cultures and trends, and overall the project was highly praised by New Yorkers. With the aim of registering it as an UNESCO Intangible Cultural Heritage in 2020, the current universal term "Japan" will eventually shift to the term "*Urushi*".



クール・ジャパンと二戸ブランド

ブームが再燃したのは最近で、平成14年(2002)にアメリカ人ジャーナリストの記事「Japan's gross national cool」(日本の国民総クール量)を発祥に平成22年(2010)6月、経済産業省が「クール・ジャパン室」を設置。以降、クール・ジャパンの情報発信(日本ブーム創出)・海外展開(海外で稼ぐ)・インバウンド振興(国内で稼ぐ)によって経済成長を実現する「クール・ジャパン戦略」は、日本の国策と位置付けられました。

この中には「ローカルクールジャパン」もありますが、二戸市では平成25年(2013)から平成29年(2017)にかけて「にのへブランド海外発信事業」を立ち上げ、世界経済の中心地・ニューヨークでPRを展開しました。

二戸市の魅力として発信したのが「浄法寺塗」や銘酒「南部美人」、特別栽培米「いわてっこ」や「いわて短角和牛」などを使用した料理。とりわけ浄法寺塗は、レセプションに漆の原木を持ち込んで樹液を掻き出す職人技が披露され、しっとりと重厚な光沢を放つ漆器をずらりと展示した会場では称賛の声が止みませんでした。

1. 漆林での漆掻き
2. 1本の原木から採取できる漆は約200cc
3. 純度の高い生漆
4. 「にのへブランド海外発信事業」で、漆についてのセミナー、ワークショップを開催(ジャパンソサエティ)
5. 市内小学校4校90人を対象に開催された「にのへブランド海外発信事業～小学生特別講座」で実演する塗師の岩鋸巧さん(左)





- 1.平成30年12月27日に登録された日本地理的表示(GI)のマークと浄法寺漆のロゴマーク
- 2.地域おこし協力隊員「うるしびと」1期生の長島まどかさん。平成31年春に漆掻き職人として独り立ちし、現在は約200本の漆掻きを担っているほか、冬場に取り組むアウセサリー作りのブランド「しわすづき」を立ち上げた
- 3.平成29年3月に修復作業を終えた日光東照宮の陽明門(国宝)。浄法寺漆約570kgが使用された

浄法寺漆の課題

日本産漆は主成分の漆酸(ウルシオール)が75~80%と粘着性が高く劣化しにくい特性があり、文化庁では平成27年(2015)に日光東照宮や金閣寺など国宝級の文化財修繕には原則国産漆を使用するよう、各都道府県の教育委員会に通達、平成30年(2018)からは全工程での使用を通知しました。しかし、国産漆は国内の漆市場でわずかに3%を占めるに過ぎません。そこで、その約70%を生産している二戸市では、浄法寺漆の振興に本腰を入れようと平成28年度にうるし振興室を漆産業課に格上げし、漆苗木増産の推進と、漆掻き職人の確保、関連イベントの開催など、総合的な取り組みを開始しました。

二戸市の取り組み

文化財の修復をするためには年平均2200kgの需要が見込まれ、それを安定供給するには原木18万本と、漆掻き職人40人が必要ですが、平成29年(2017)9月現在、採取可能な原木は12万8千本、漆掻き職人は平成30年(2018)現在、地域おこし協力隊員「うるしびと」を含めて29人(7人が研修中)というのが実情です。

その対策として、漆苗木増産に関しては、「漆の林づくりパートナー協定」や「農地ウルシ植栽推進事業」などで、民間企業や浄法寺中学校の協力を得て植樹を実施しています。

また、平成30年(2018)12月27日には「浄法寺漆」が農産品の地域ブランドを保護

する農林水産省の「地域的表示保護制度(GI)」に登録されました。この生産地は、二戸市をはじめとした岩手県全域のほか、青森県三八地域、十和田市、秋田県鹿角市なども含まれており、各地で植樹が始まっています。二戸市では、これらの状況に対応するため、衛星利用測位システム(GPS)も活用し、漆

の掻き出し状況や新たな植樹エリアの把握を一括管理して行う「漆原木管理システム」の運用をスタートさせました。

漆掻き職人に関しては、継続的に確保するためホームページで募集したり、研修生を受け入れたりして環境整備を進めています。

5者協定の意義

平成30年(2018)10月4日、需給安定化に向けて、二戸市と県浄法寺漆生産組合(二戸市)、日本うるし掻き技術保存会(二戸市)、日光社寺文化財保護会(日光市)、社寺建造物美術保存技術協会(京都市)の5者で連携協定が結ばれましたが、漆の供給側と受給側が全国規模の協定を結ぶのは初めてのことで話題になりました。この協定で、漆の流通ルートが一括化されることにより、トレーサビリティ(生産流通履歴)対応が強化されて

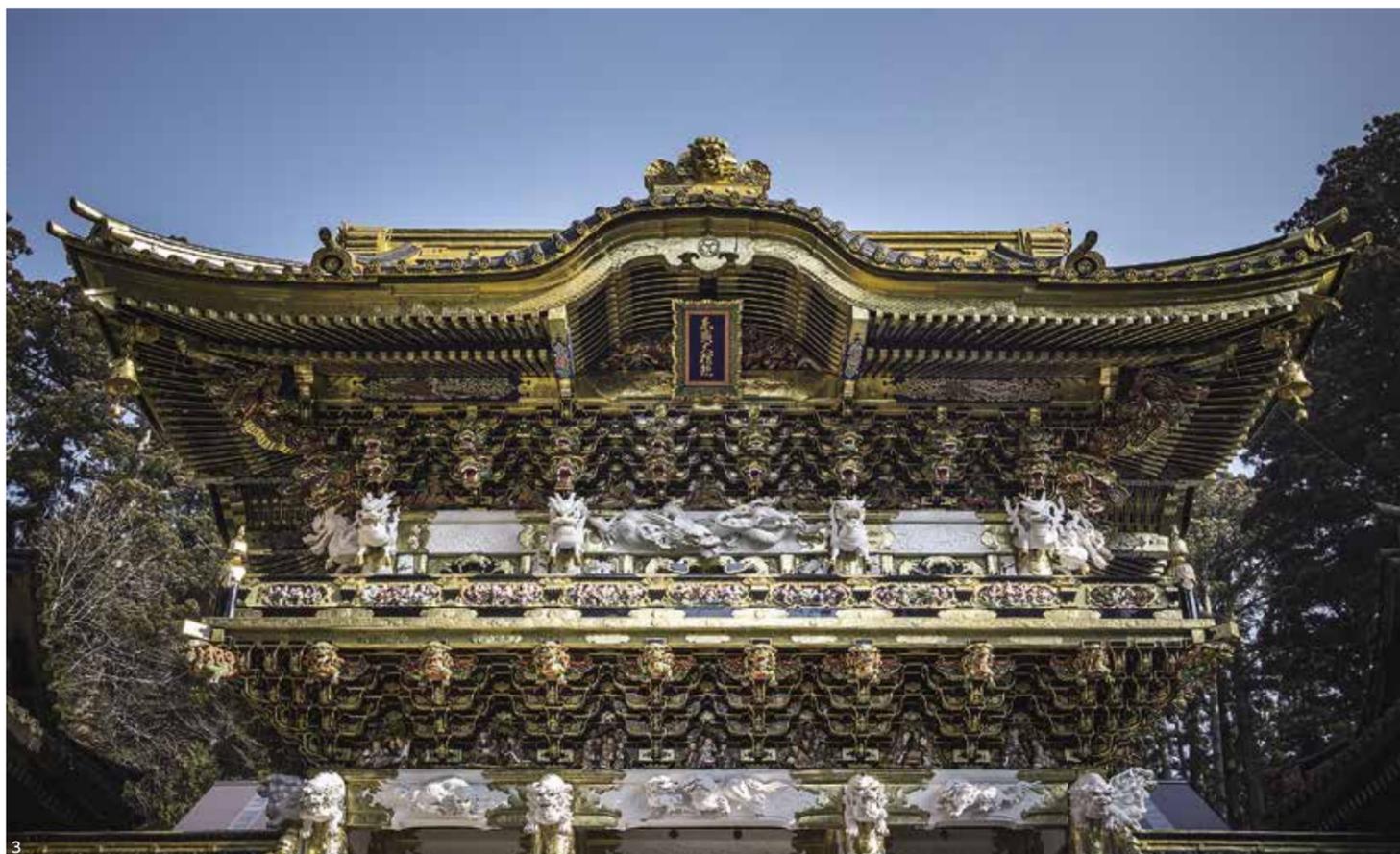
品質確保につながる事が期待されています。

ほかにも平成30年(2018)2月27日、文化庁は国連教育科学文化機関(ユネスコ)無形文化遺産へ「伝統建築工匠の技」として国内13団体14件を一括提案することを発表しましたが、この中の日本産漆生産・精製の分野として「日本うるし掻き技術保存会」も選ばれています。

「ウルシ」を世界共通語に。浄法寺漆の新たな挑戦が始まっています。

Purpose of the Five-Party Agreement

For the purpose of stabilizing the supply and demand for Urushi, 5 parties - Ninohe City, the Iwate Joboji Lacquer Production Association (Ninohe City), the Japan Lacquer-tapping Skill Preservation Association (Ninohe City), the Association for the Preservation of the Nikko World Heritage Site Shrines and Temples (Nikko City), and the Shrine and Temple Architectural Decoration Heritage Skill Association (Kyoto City) signed a partnership agreement on October 4, 2018. It has since become a hot topic as it was the first time nationwide that the partnership of both suppliers and demanders of lacquer were concluded. This agreement will provide better traceability/transparency and quality assurance by integrating the current distribution channels.



- 4.「漆の林づくりパートナー協定」で植樹する東日本電信電話(株)の皆さん
- 5.二戸市と県浄法寺漆生産組合(二戸市)、日本うるし掻き技術保存会(二戸市)、日光社寺文化財保護会(日光市)、社寺建造物美術保存技術協会(京都市)の5者で結ばれた連携協定(平成30年10月4日)
- 6.黒と赤1色で塗ったシンプルで堅牢な浄法寺塗の漆器





世界基準になった 二戸の地酒

「うまさけはうましともなく飲むうちに酔いての後も口のさやけき」
(坂口謹一郎『日本の酒』から)。

“さやけき”は明・清の字を当て、爽やかに、冴え冴えと、などの意味がある。
日本古来の情趣を感じさせる言葉だが、近年、海外では日本食ブームと共に日本酒もクールジャパンの一つとして注目されている。
事実、二戸の銘酒「南部美人」は、世界最大級の品評会でチャンピオンとなり、その「すっきりした飲み口でベルベットのよう舌触り」などと評価され、世界の食通を魅了した。



2. 「にのへブランド海外発信事業」でニューヨークの市内3カ所のレストランでは「二戸市レストランフェア」が開催され、浄法寺漆器で飲む南部美人が供された(平成27年)
3. 造酒の3大要素は米に水に人。南部美人の水は折爪馬仙峡の伏流水を使用している
3. 国内の市販酒ナンバーワンを決める「サケ コンペティション2018」で、「純米大吟醸」と「あわさけスパークリング」が2部門で1位に(右から2人目が久慈浩介社長)



世界47カ国に輸出

最近では海外でも「ガストロノミー(美食)に通じる日本酒のエlegantな質」とか、「フレッシュな銘柄は白ワインより繊細」という評価がされ、外国人の「日本酒通」が増えているといわれます。

日本酒の国内需要は平成7年(1995)から右肩下がりになりましたが、海外への輸出量は平成22年(2010)から右肩上がりが続いています。海外需要開拓の地道な努力があったからで、二戸市の老舗酒蔵の「南部美人」も平成9年(1997)に初めて海を渡り、今では世界の47カ国に輸出するまでになりました。



「南部美人」のテロワール

酒が蔵元によって違う味になるのは、酒米や水、気候風土の特色はもちろんのこと、麴と酵母という生き物を開花させる蔵人、とりわけ杜氏の技能・流儀がそれぞれ違うからです。いわば“テロワール”で、南部美人の場合は県産酒米「ぎんおとめ」「吟ぎんが」を中心に使い、水は県立自然公園折爪馬仙峡からの伏流水(中硬水)を使用。杜氏は2018年度岩手県卓越技能者にも選ばれました。また、二戸市と(株)南部美人(久慈浩介社長)は、(株)小松製菓(小松豊社長)と共に、平成30年(2018)12月21日、市の取り組み体験観光「にのへ型テロワール事業」を推進する地方創生の連携協定を締結しています。

“世界の乾杯酒”を目指して

「南部美人」の5代目蔵元・久慈浩介さんの新しい挑戦は続き、平成30年(2018)には職人の技術を継承する懸け橋として、酒米を水に浸す工程(浸漬)で人工知能(AI)を活用し、最適な吸水時間をデータ化する実験を始めました。令和元年(2019)には搾りたての生原酒の味や香りをそのまま世界中に出荷できる瞬間冷凍生酒も開発しています。

また、「酒蔵ツーリズム」の拠点として本社酒蔵を改修するほか、下斗米の二戸地区拠点工業団地に瓶詰め蔵と冷蔵倉庫を建設中で、食品衛生管理の国際基準「HACCP(ハサップ)」認定を目指しています。

Locally brewed Sake becoming World Famous

“Nanbu Bijin”, a long-established sake brewery in Ninohe City, crossed the sea for the first time in 1997 and has now been exported to 47 countries around the world. “Nanbu Bijin” is well-known as “Southern Beauty”, and became world-famous after winning the award “Champion Sake” with its Tokubetsu Junmaishu (special pure rice sake) in the Sake category of the International Wine Challenge (IWC) in 2017, the world’s largest wine contest.



4. 樽タンクで攪拌作業をする杜氏
5. インターナショナル・ワイン・チャレンジで“世界一の日本酒”に選ばれた「特別純米酒」。南部美人は「サザンビューティー」の名で海外展開を進めている
6. 日本酒のシャンパン「あわさけスパークリング」



さらには、ユダヤ教の教義に厳格に従った安全な食品である「コーシャ認定」や、ベジタリアン料理や完全菜食主義(ビーガン)に対応した「ビーガン認証」を受けるなど、“世界の乾杯酒”を目指しています。

発想の転換が生んだ 二戸の特産品

二戸市の年間の気候は冷涼で寒暖の差が大きく、降水量は県内でも極めて少ない。

しかし、その条件は野菜や果物の糖度を増すことにつながる。

果樹生産の若手メンバー「にのへフルーツの里発信研究会」では、

糖度15度以上の県産ブランドりんご「冬恋」を栽培しており、

「白い果実」として知られる馬場園芸の冬採りホワイトアスパラガスは、夜間の低温で糖度8度以上の甘さになる。

また、二戸の“三大ミート”「折爪三元豚」「いわて短角牛」や、
鶏肉では最近、若鶏の親になる「種鶏」がブランド名「熟レ鶏」として食通の人気になっている。

さらに、「インターナショナルチョコレートアワード」世界大会で銅賞を受賞した

「チョコ南部 PREMIUM Nanbu Tablet」も話題になった。

「にのへフルーツの里発信研究会」の若きメンバー（金田一／権七農園で）



1. 高級ブランドりんご「冬恋」 2. ブルーベリーの最大粒品種
チャンドラーの高級ブランド「カシオペアブルー」 3. 県内随
一の品質を誇るサクランボ、佐藤錦の中でも糖度17を誇るブ
ランド「夏恋」



“フルーツの里”を発信する若者たち

市域北部にある舌崎・釜沢・海上地区は、「二戸アップルランド構想」に位置付けられた二戸市最大のりんご産地で、後発の金田一地区は、昭和50年(1975)に全国に先駆けて「全国おい化モデル園設置事業」を導入。金田一温泉周辺を雑穀畑作地域から、県内有数のりんご産地へと一変させました。

さらに二戸産りんごが一躍、脚光を浴びるようになったのは岩手冬恋研究会が栽培した県産ブランドりんご「冬恋」の存在です。これはりんごの一品種「はるか」から、糖度15度以上、蜜入指数2.5以上を選別して命名したもので、この中からさらに糖度16度

以上、蜜入指数3.0以上のものを「純情プレミアム冬恋」として、1個千円～2千円で販売されています。

この地域が一だりんご産地になったのは、蛇行して肥沃な土地を形成する馬淵川流域にあったこと、寒暖の差が大きく、果物の糖度を増す気候条件に恵まれたこと、そして研究熱心な先駆者の技術を受け継ぐ「にのへフルーツの里発信研究会」など、若手のメンバーの頑張りがあるからです。

同研究会のメンバーは、すでに「冬恋」を超える新しい品種開発を目指しています。

The Development of Ninohe Specialty Products with Creative Thinking

The climate in Ninohe is cool with extreme differences in temperatures between day and night, and has the lowest recorded precipitation in Iwate Prefecture, hence it increases the sugar content of vegetables and fruits produced locally. For example, “Fuyukoi” (Winter Love), a branded apple, contains sugar levels of 15% or more, and is produced by a group of local young fruit producers “Fruit no Sato (Village) Study Group”. In contrast, winter-harvested white asparagus “Shiroi Kajitsu (white fruit)”, produced by Baba Engei, has sugar levels over 8% created from the lowest temperature at night. Moreover, Ninohe boasts of “Three Major Meats” - “Oritsume Sangen Ton (Pork)”, “Iwate Tankaku (Shorthorn) Beef” and branded chicken. “Uredori (Mature Chicken)” especially is a breed of chicken that is becoming popular for foodies. “Choco Nambu Premium Nanbu Tablet” has also become popular after winning the bronze prize at the International Chocolate Awards.

「白い果実」でフェスティバルを

「にっぽんの宝物ジャパングランプリ」で、最高賞のグランプリを獲得した「冬採りホワイトアスパラガス 白い果実フローズン」。馬場園芸の冬採りホワイトアスパラガス。一般的にその栽培法は土寄せして若茎を軟白にし、春に出荷するのが普通ですが、馬場園芸では、春から秋にかけて米ぬかや魚粉(アミノ酸)などを発酵させた肥料入りの露地で株を作ります。そして11月上旬にスプレーマム栽培の遮光ハウスを利用し、稲庭

岳の火山灰由来の有機物が集積した黒ボク土に伏せ込んだあとは、萌芽を待って12月上旬から3月にかけて収穫。土寄せしないのでサボニンの生成が抑えられて苦味が少なく、夜間の低温で糖度8度以上の甘さになります。

また、二重の遮光トンネル内で栽培するため湿度が高く保たれ、皮が筋張らずジューシーな食感になります。シンプルなグリルは素材本来の味で、素揚げした皮はかすかな

苦みとなって甘さを引き立てます。

「早く行きたいなら一人で分け、遠くへ行きたいならみんなで分け」。屋号「三右エ門」を継ぐ馬場園芸9代目・馬場淳さんの好きな言葉で、葉タバコ生産が減少したこの浄法寺地区を、みんなでホワイトアスパラガス一大生産地にし、10年後に「White Asparagus Festival」を開催して世界中から10万人の来場者と呼ぶのが夢とのこと。



4. 10年後の夢を語る馬場園芸の9代目・馬場淳さん 5. 馬場園芸のホワイトアスパラガス収穫作業 6. 「三右エ門 (sannimon)」のブランド名と「白い果実」のロゴが入ったパッケージ 7. 「ホワイトアスパラガスのグリル」 (レストランポノール/二戸市)



二戸の三大ミートと「熟し鶏」

二戸若手料理人の会が考案した「ぶっとべ料理」でも知名度が上がった二戸の“三大ミート”。「折爪三元豚」は、自然豊かな折爪岳に構えた豚舎でストレスも少なく、約300年前の地層から採取した植物性炭化物を飼料に配合することで、臭みが少なくジューシーな脂身が特徴です。

稲庭高原などで夏山冬里方式で育った「いわて短角牛」は、飼育頭数が国産牛全体のわずか1%足らずの希少種。地域団体商標制度にも登録されているヘルシーな逸品です。

ブロイラー（若鶏）の生産量全国3位を誇る岩手県で、県北地方は生産量の半分以上を占め、「あべどり・さいさいどり・めぐみどり…」と数々のブランド名で出荷されていますが、最近、若鶏の親になる「種鶏」がブランド名「熟し鶏」として話題になっています。若鶏の約9倍、450日の飼育期間を要することで体が大きく、旨みとコク、弾力があり歯ごたえのある独特な食感を味わうことができます。

南部せんべいとチョコのコラボ

小松製菓が、せんべい菓子分野では後発ながら業界のトップメーカーになった理由は、様々な食材と組み合わせたオリジナル南部せんべいを開発したからで、その商品は100種類以上にも及びます。ただし、せんべいには昔ながらの商品というイメージが定着し、子どもや若い女性向けには手応えが今一つでした。

そこで目をつけたのが、年間5千億円といわれるチョコレートの市場。若者受けするおしゃれ感覚も魅力で、平成21年(2009)に営業担当の青谷耕成さん(現執行役員)が発案した元祖「チョコ南部」(チョコクラッチタイプ)の発売を開始しました。

これが大ヒットし、平成28年(2016)10月には「北のチョコレート工場&店舗『2door』」をオープン。新たに開発された「チョコ南部 PREMIUM Nanbu Tablet」は、

平成30年(2018)に「インターナショナルチョコレートアワード(ICA)」のアジア・太平洋地域大会で銀賞、世界大会では銅賞に輝きました。青谷さんがコンセプトとした“和モダン”は見事に人々の心を捉え、さらに、表面に刻んだ幾何学模様の「南部せんべい」の文字は、不規則に割れる常識はずれの不可思議さ。これらが評価され、2018年度グッドデザイン賞も受賞しています。

『2door』には「せんべいとチョコ」「伝統と融合」の意味と、「二戸」の地名にも掛けています。郷土に対する貢献は創業者の小松シキさんからの理念です。



1. 岩手県北部の自然豊かな生産農場で育った種鶏「熟し鶏」は、若鶏の約9倍の長い期間飼育される 2. ヘルシーないわて短角牛 3. ジューシーな折爪三元豚 4. 尚山長ミート新社屋 5. 「チョコ南部 PREMIUM Nanbu Tablet」 6. 小松製菓の小松豊社長(左)と「チョコ南部 PREMIUM Nanbu Tablet」の企画を担当した青谷耕成執行役員(右) 7. 小松製菓の新工場「北のチョコレート工場&店舗『2door』」

公民連携で地域再生を

二戸市では強い土着の精神を持つ人が多い。その人々が官民一体となって地域の“宝探し”を始めたのは、平成4年度のことであった。固有の自然・歴史・文化・産業・人など、見つめればたくさんの宝があり、やがてはそれを磨き、誇りに変え、伝えることにつながった。一人ひとりの郷土愛が、地域づくりに参加することによって“パブリックマインド(公共的精神)”に涵養された。二戸市は今、“宝”を結び付けて、確かな循環する経済圏を創造するため、平成30年(2018)6月に「二戸市公民連携基本計画」を策定。金田一温泉周辺地区、九戸城跡周辺地区、天台寺周辺地区の3地区を、重点的な公民連携推進地域として、取り組みをスタートさせた。

Revitalizing Ninohe through Partnerships with Citizens

We believe that “Public Mindfulness” is cultivated by the participation of the community development activities alongside the people’s love for their hometown. Ninohe City formulated the “Ninohe City Public-Private Partnership Basic Plan” in June 2018 to create an area with a stable economy by utilizing and connecting the “treasures (local resources)”. As a part of the plan, Kindaichi Onsen, Kunohe-jo Castle ruins and Tendaiji Temple were selected as priority areas for promoting public-private partnerships.



「サムライの湯」を現代に復活させる

金田一温泉地域の概要

二戸市の北部に位置する金田一温泉。温泉の歴史は古く、寛永3年（1626）の発見と伝えられ、正徳2年（1712）に南部藩の指定湯治場となったことから、「侍の湯」と呼ばれ親しまれてきました。

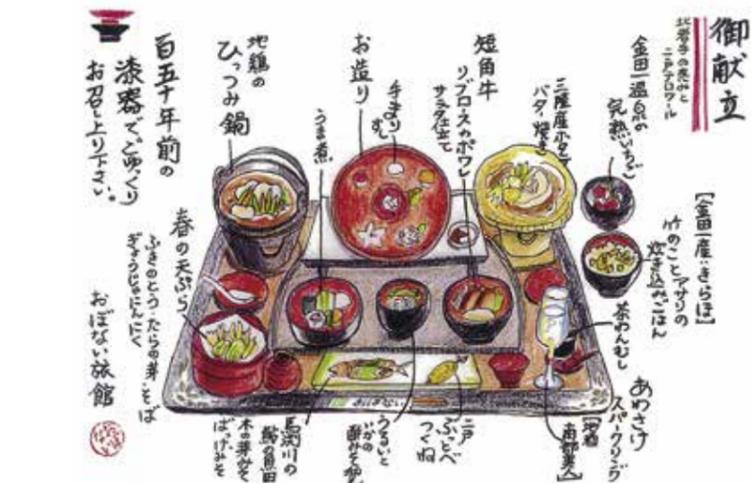
座敷わらしの里としても知られ、出会った人に幸運をもたらすとされる「座敷わらし」の存在は、児童小説などの舞台にもなり、地域に住む子供から大人まで心の中心に息づいています。

宿場町でありながら農業を軸とした生活が営まれてきたこの地では、現在でも変わらず温泉を中心としながらも、地域の人々の飾らない暮らしと共に多様な農作物が季節ごとに実る田畑の風景が地域内に広がっています。

南北に馬淵川が流れ、東には北上山地の山々が連なるこの地域は、丘陵性があり平地が少ない中、知恵を絞って農業を営み厳しい自然と共存し発展してきました。

金田一温泉地域の気候は、降水量、降雪量が少なく、気温の年較差、日較差が大きい内陸性の気候で、地層は主に新生代新第三紀中新世で構成され、約1,580万年前の海棲生物や樹木類の化石を多く含むミネラル豊かな土壌が広がります。

こうした環境を利用し、りんご、ブルーベリーなどの果樹栽培が盛んに行なわれてきました。りんごは昭和56年（1981）に果樹団地を造成し観光りんご園を開設。金田一温泉を見おろす高台にりんごの木々が広がり、9月～12月まで多様な品種が収穫されています。質にこだわった栽培方法で、中でも品種「はるか」の糖度が高く蜜入りの良いものは、ブランドりんご「冬恋」として人気を博しています。馬淵川へ流れ込む長川のほとりにはブルーベリー摘み取り体験農園が広がり、ホテル舞うブルーベリー園が夏の風物詩の一つにもなっています。



おぼない旅館女将手作りの献立表



「座敷わらし」をテーマにした児童小説で全国にその名を知られるようになった「座敷わらしの宿 緑風荘」

金田一温泉の入口に広がる田園風景。この水田で酒米「ぎんおとめ」が育てられています。IWC2017でチャンピオンSAKEとして世界に輝いた地酒南部美人の特別純米酒は、金田一の農家が育てた「ぎんおとめ」を、地元の水、地元の蔵で地元の杜氏が醸した酒。二戸の風土の結

晶は世界へ輸出されています。二戸市の稲作は、少ない降水量と夏はヤマセが吹く涼やかな気候による厳しい自然条件のなか、先人たちが工夫を重ね、知恵を生み出し、現在では広く稲作が行なわれるようになりました。県北の厳しい気候に耐える食用米として改良を重ねた岩

Kindaichi Onsen Area

The history of *Kindaichi Onsen* started from 1626, and it became well-known as an *onsen* (hot spring) area used by the *samurai* class in 1712.

Along with its long history, the *Kindaichi Onsen* area is also known throughout Japan as the home of the *Zashiki-Warashi*, a protective but playful household deity that bring good fortune to any that have the luck to see it. The stories of the *zashiki-warashi* are a strong part of the area's unique culture, and lives on in the hearts and minds of the people of *Ninohe*.

Various types of apple trees are planted along the hills overlooking the *Kindaichi Onsen* area, by using the local farmer's unique knowledge and skills, these apple farms are able to grow

high quality, delicious apples. One of the area's most well known apple type is *Haruka*, an exceptionally delicious apple that is renamed *Fuyukoi* when it attains certain levels of sugar content. This apple, either as *Haruka* or its premium form *Fuyukoi*, is fast becoming popular throughout Japan.

At the entrance of the *Kindaichi Onsen Village*, numerous rice paddy fields combine to create one seemingly endless and far-reaching rice field. Two types of rice are grown in these fields: '*Ginotome*' which is used to brew the local label *Nanbubijin* (Southern Beauty) *Tokubetsu Junmai SAKE*, and '*Kiraho*', an Iwate original brand rice that has a distinctive sweetness and stickiness.

New power to revitalizing the area

In order to meet the needs of the modern time, an Executive Committee was organized based on the *Kindaichi Onsen Regional Revitalization Plan*. The committee consists of the *ryokan* owners and employees, local farmers, self-employees, and company employees from different industries within the local community. Various ideas have been implemented by the committee to promote the region - such as '*Onsen Jazz*', which combines jazz music and the unique atmosphere that a *ryokan* provides; '*Tendokko-ichi*', a handmade craft market; '*YUDA YOGA*', yoga at apple & blueberry farms; outdoor activities such as camping and kayaking; and growing strawberries with the onsen heat.



1. 金田一温泉侍の湯「おぼない旅館」の新しい定番イベントとなった温泉jazz 2. 金田一温泉のりんご園で日常の疲れ癒すイベント「ユダ・ヨーガ」



南部美人の酒米「ぎんおとめ」は、金田一地区の「金田一営農組合」と契約栽培している

者難により数が減少。旅館の減少とともに地域の閉塞感も広がっていきました。

このままではいけないと、立ち上がったのは地元の有志。平成23年（2011）に10年間の計画として策定された「金田一温泉地域活性化プラン」に基づき、金田一温泉地域活性化プラン実行委員会が組織されました。メンバーは旅館の後継者、農家、自営業、地域に住む会社員など異業種の仲間たち。新しい方法で地域の魅力を伝えるべく、活性化プランのメンバーのアイデアで様々な企画が実施されてきました。

旅館の持つ雰囲気と音楽を融合した「温泉jazz」、旅館施設の新たな利用方法を試みた「手んどっこ市」、りんご園地やブルーベリー園地で実施する「ユダ・ヨーガ」、馬淵川を活用したカヤック体験、アウトドア体験、温泉熱を利用したいちごの栽培など、金田一温泉の風景を見つめなおし、新しい価値を探ろうと活動を行っています。

かつての賑わいと立ち上がる新しい力

手県オリジナル品種「きらほ」は甘みの強さと、もちもちとした食感、みずみずしさが特徴で、提供される旅館でも好評を得ています。

金田一温泉地域の気候と土壌、人々の生活の中で研鑽されてきた金田一温泉の風景は、世代を超えて受け継がれています。

かつて、金田一温泉の旅館数は昭和50年代に20軒以上存在し賑わいを見せていましたが、旅行者ニーズの多様化や後継

世代を超えて紡ぐ、金田一温泉周辺地区



カダルテラス金田一外観（完成予想図）



1. SUP（スタンドアップサーフィン）は、波や風など必要とせず、プールでも楽しめるスポーツ 2. グランピングは新しいキャンプスタイルで、アウトドアでもホテル並みのサービスが受けられる 3. 市中心部の馬淵川公園から金田一温泉まで約7kmのコースをカヤックで川下りを楽しむ

Public-private partnership promotion area

After basic business plan was designed in 2018, the town planning company called "Kadaru Mira" was established. In collaboration with the public office, the company implemented a project for revitalizing the area, including the rebuilding of

the public *onsen* center. Under the concept of "Healing/Treatment", the new *onsen* center "Kadaru Terrace Kindaichi" will create the modern version of the *samura*'s spa with the healing properties of the *onsen* waters, local ingredients/cuisines and the relaxing atmosphere as key elements.

公民連携推進地域

厳しくも美しい風土の中、先人たちが磨き続けてきた素材が、二戸にしかない本物として存在し、次世代が引き継ぐことで新しい価値が加わり、金田一温泉は本物を五感で体験できる場所として変化しようとしています。

その新しい拠点として期待をされるのは、まちづくり会社「カダルミライ」の手がける温泉入浴施設「カダルテラス金田一」です。

金田一温泉周辺地区では、温泉センターの建て替えや温泉の活性化が喫緊の課題であったことに加え、地域での活性化を検

討するベースが既に出来上がっていたことから、平成30年(2018)に公民連携による事業構想を策定。構想に基づきPark-PFIによる事業公募を実施し、まちづくり会社「カダルミライ」が担い手となることになりました。

新施設「カダルテラス金田一」のキーワードは「癒し」。湯の癒し、地域食材、くつろぎの空間の3つを核に、この地で受け継いできた癒しを現代に求められる形へと編み直した「現代の湯治場」を創造します。従来の日帰り温泉に加え、宿泊や飲食を展開。新たな楽しみを打ち出しながら、これまでの催しも時代に合わせ再構築、地域内外から「かだる」中心となる役割を担っていきます。

「カダル」には、「集まる」「参加する」という意味を持つ地元の方言に、「未来を語る」という意味を重ねています。「テラス」には、日常利用の方、ビジネスで利用する方、観光で利用する方、金田一温泉の旅館に滞在される方など、多様な方に楽しんでいただける金田一温泉共通のテラスとなるようにとの想いが込められています。

右肩上がりの経済成長に突き進んでいた時代から、「豊かさの価値」は少しずつ変化をしてきました。時代は巡り、金田一温泉を見回すと、季節ごとに入れ替わる魅力のある素材に気が付きます。かつての温泉地とは、ニーズも役割も変化をしている時代。新しい施設、新しい方法で歩みを始める金田一温泉地域を、世代を超えて紡いでいきます。



座敷わらし 電磨くん



株式会社カダルミライは、市内初のまちづくり会社として平成30年8月に発足



北奥の仏教聖地と漆のコラボレーション

Urushi to Collaborate with a Sacred Northern Place of Buddhism

Tendaiji Temple is one of the oldest temples in the Tohoku region, and according to the excavation of the Buddha statue of Shoukannon Ritsuzou, the important cultural properties of Japan, it is said that Tendaiji Temple was built in late Heian period.

Within the area, there are many resources and facilities to be used, and cooperating with the local people will allow the local economy to thrive within the area. Being Japan's best lacquer production area, this includes Inaniwa-dake (mountain), Tendaiji Temple, the History and Folklore Museum (a treasure house of important tangible folk cultural properties), Tekiseisha (lacquerware workshop & shop) and etc.

古刹・天台寺と日本の漆産地を活かすエリアビジョン

古代北限・守護国堺の寺といわれる八葉山天台寺は、神亀5年(728)に僧・行基が開山したという寺伝がありますが、国の重要文化財である本尊聖観音立像をはじめとする平安仏や周辺の発掘調査から、平安時代後期、11世紀から12世紀の頃には創建されたのではないかとされています。

また、天台寺の寺宝でもある伝聖武天皇宸筆の「天台寺」勅額、あるいは金泥で刻まれた「補陀洛場」扁額などにも黒漆が塗られています。浄法寺塗のルーツは、天台寺僧の手で作られていた什器が庶民に広がったものといわれており、それらの漆器は「御山御器」として、今も呼び名が残っています。

平成25年度から重要文化財の本堂と仁王門の保存大修理が始まっており、その過程で仁王門は明暦3年(1657)、本堂は翌4年(1658)の建立を示す墨書部材が発見されています。令和2年(2020)3月の竣工予定です。

天台寺周辺地区では、日本一の漆産地や天台寺などの背景を最大限活かしながら、天台寺や歴史民俗資料館、重要有形民俗文化財収蔵庫、滴生舎などの施設の利活用等と連動するとともに、浄法寺総合支所周辺の小さな拠点づくりとも関連付けながら、まちなかに人を回遊させることを念頭に地域の若者などとのワークショップを重ね、天台寺周辺や総合支所周辺のエリア一帯の魅力を向上させるための方策を協働で検討し、地域の皆さんが誇りを見出せるような事業を推進します。



1. 秀吉の天下統一後、南部氏の居城として再普請された九戸城 2. 九戸城跡二ノ丸南側の堀底から望む切岸 3. 九戸城跡エントランス広場ガイドハウス 4. 九戸城ボランティアガイドの会の活動 5. 南部氏ゆかりの7つのお城で、それぞれの「御城印」の販売を開始

九戸城跡を核としたリノベーション

名城「九戸城」を活かすエリアビジョン

九戸城跡周辺地区では、豊臣秀吉天下統一の最後の合戦場となった九戸城や九戸政実などの歴史的な背景・宝を活かしながら、リノベーションによるまちづくりを促進し、市民は民間事業を支援します。

九戸城跡は、「にのへの宝」として受け継

がれてきており、これまでも県の事業として、九戸政実を大々的に情報発信した九戸政実プロジェクトや、市民活動として定着し、郷土の誇りの発信と人材育成の場としても評価の高い二戸市民文士劇が進められてきました。平成29年(2017)には、日本城郭協会による続・日本100名城の認定を受けています。

市では、九戸城跡の公有化に加え、エントランス広場や木道の整備を進めてきております。また、今後想定される歴史民俗資料館

の移転整備などと連動し、九戸城跡周辺地区における若手による新たなまちづくりの機運も高まっています。

このことから、三ノ丸地区や五日町地区を中心に、九戸城という市民の誇り・宝を活かし、他の地域資源を組み合わせながらさらに磨き上げ、来訪者に新たな価値を提供できるよう、空間資源と地域資源を組み合わせた民間主導のリノベーションによるまちづくりを進めます。



天台寺の「聖観音立像」国指定重要文化財

1. 修復現場公開には多くの人々が参加(平成30年5月5日) 2. リニューアルした滴生舎内部 3. 360年ぶりの大修理を施した本堂



二戸市内案内図

NINOHE city Guide map



市章

二戸市の「ニノへ」をモチーフに、豊かな自然と人間の織和、歴史文化の深さと安心が感じられる形と色彩により、活力ある安全安心な県北の拠点都市・二戸市の飛躍発展を表現しています。



金田一温泉
金田一温泉は、南部藩指定の湯治場で「待の湯」とも呼ばれており、「座敷わらし」でも有名です。泉質は無色無臭の低張性弱アルカリ性。



稲庭高原
二戸市浄法寺町の北西に位置する標高1078mの山です。すそ野に広がる高曲原では、短角牛の親子がのんびりと草を食んでいます。



天台寺の紫陽花と豆地藏
天台寺は、神亀5年(728)に僧・行基が開山したといわれ、国重文の本尊聖観音立像などの平安仏があり、境内には瀬戸内寂聴師が植栽した紫陽花が咲き、豆地藏がたくさん立っています。



東北最古の石垣
九戸城本丸と二ノ丸を隔てる空堀に残る野面積の石垣遺構。九戸一揆後に豊臣軍の蒲生氏郷によって普請されました。近江の穴太衆(安土桃山時代に活躍した石工の集団)によるものと考えられています。



折爪岳のヒメボタル
県立自然公園折爪岳は、北上山地北端、標高852mの独立峰で、山頂から中腹にかけて約100万匹というヒメボタルが生息しており、7月中旬の夜になれば幻想的な光の軌跡が見られます。

このマークのついた画像にスマホをかざすと動画が見られます。