

はっちみ

<https://hacchi.jp>

vol.38

このまちがもっと、このまちらしく輝くためのソウゾウ開化…
「はっち」が贈る、おいしい情報。

八戸の「美味しい」を作り出す農業人
イチカワファーム、岩館りんご園、なんこうゆめファーム

これからの10年に向けて
2021年度の新しい取り組み

観光展示リニューアル
プロスポーツチームコーナー、三陸復興国立公園コーナー

八戸の美味い！ を作り出す農業者

八戸と言えば海産物のイメージが強いですが、八戸にはとても魅力的な農産物もたくさんあります。八戸の風土を生かしながら独自のスタイルで八戸の美味しい農産物を作り出している「農業者」をご紹介します。



file.01

株式会社 イチカワファーム 代表取締役社長
市川 広也 さん

八戸市の市川地区に位置する牧場「イチカワファーム」の秘姫牛はA5ランクも獲得するブランド牛です。現在1,200頭が常時飼育されています。2020年に初出荷されたばかりの秘姫牛は、既に市内の20店を超える飲食店で提供されています。

魚介類に並ぶ肉を八戸に！ 子どもたちにも誇れる仕事をめざして

社長の市川広也さんは「ウチは和牛じゃなくて交雑種なんです。」とざらりと話します。和牛は黒毛和牛や4種の和種のことを指し、秘姫牛はホルスタインとの交雑種なので和牛ではなく国産のブランド牛ということになります。国産牛と和牛と混ざりますが、そこは厳密に区分されています。国産牛とは牛の種類を問わず、日本国内で飼育された牛全般を指すので、外

国産でもその後輸入され日本で飼育されれば「国産牛」ということになります。「ウチの子たちは全頭日本生まれですけどね。」市川さんが帰郷したのは約10年前の27歳の時。それまでは東京で建設関連の仕事をしていました。「東京って夏が異常に暑くて。人も多いし（笑）。子どもができて環境を考えるようになったんです。休みの日に子どもを連れて公園に行つて、滑り台で遊ぶのに並ぶんですよ。あれ、なんかおかしいぞと思っちゃって。帰ろうかな、と。」実はそれまで家業の牧場作業の手伝いすらしたことはなく、継ぐことも考えていなかったそうです。「親からも言われたことはなかったです。だから、『帰る』『継ぐ』って言った時には、親からは『なんで？ そっちでもっと好きなことしたら？』って言われたぐらいです。」

10年前のイチカワファームはメーカから子牛を預かって出荷まで肥育をする、預託事業をしていました。「飼料も育て方も出荷日までレシビ通りにやる。逆に良かれと思つても、レシビ以外のことはしてはいけない。安定はしているけど、どんなに一生懸命やつても、いい成績を出しても、それだけ。そこまで。」父の秀廣さんの経験から畜産を学ぶこと10年、「やっぱり自分の牛を育てたい、飼料の設計から育て方ま

で自分が思うようにやってみよう」と思うようになりました。そうして預託事業から段階的に撤退しながら、秘姫牛の生産に移行し、現在では全頭が秘姫牛になりました。

市川さんの背を押したのは、近所でいちご農家を営む幼なじみの存在です。「彼がいちごを納入している飲食店に私を連れ歩いてくれたんです。『彼、帰って来て牛やってるんですよ！』って紹介してくれるの。刺激を受けましたね。（納入先から）信頼されているんだなと思いました。」

そんなご縁から市川さんは飲食店の経営者やシェフたちの生の声を聞く機会に恵まれるようになりました。「魚介類に並ぶ肉があればいいのに。」（県外の人を案内して、初日は魚介類。でも翌日もついでのはちよつとつまらないよね……。」という声が多かったそう。

「自分の（ブランド）牛がやりたい、というだけの段階で話を聞いてくれた精肉店さんもありました。『八戸産の牛なら一頭買いたるから、頑張つて！』と励まされました。本当にいろいろな方々に支えられ、助けられてきました。」と市川さんは嬉しそうに話します。

「だから私もそれに応えたい、役に立ちたい気持ち強いんです。飲食店さんにもこ

まめに顔を出すようにしています。精肉店の営業許可も持っていますけど、ウチの肉を食べてみたいと言われたら、市内の飲食店をご紹介するようにしています。『八戸』といえば秘姫牛でしょ』と言われるようになりたいですね。『秘姫牛を食べるに八戸に』って八戸に人が来てくれるような……。だから流通は地元がメインです。定時定量の供給は飲食店さんたちからのリクエストでもありましたね。」

まずは地元の人たちに好かれる、自

慢に思っていたような肉を目指しました。いわゆる「和牛」ではサシが強すぎる。女性にも好まれる、脂がしつこくない上質の赤身。秘姫牛はオレイン酸を多く含みます。オレイン酸はコレステロール減少効果があり、つまり体に優しい肉質です。イチカワファームの牛はすべて雌牛です。肉質がきめ細かくて柔らかく、甘みも香りも上品。そのために牛にはストレスをかけず、できるだけのんびり過ごせるよう気を配っています。「この辺りは夏は風が吹き抜けるから、暑さを凌げますし、冬も雪に降りこめられることもなく、牛にとって心地いい環境なんです。だからウチでは箱入り娘と称しています。」

牛の飼育に携わるようになって数年した頃、息子さんに将来何になりたいかを訊ねたところ「パパ（の仕事）以外！」と即答されたそうです。市川さん自身はやはり甲斐も誇りも持つ仕事。でも生き物の命を預かる仕事である以上、休日でも気を取られたり、朝は早い時間から作業が始まります。「ショックでした。そういう風に思われているのか、と。後を継いで欲しいとかは全く思っていないが、子どものイメージを変えていきたいな、と思うようになりました。」

そんな経緯もあり、近隣の幼稚園からエサやり体験会を受け入れたり、機会があれば自分の経験やビジョンの講演なども行い、メディアの取材も積極的に受け入れるようになりました。「子どもたちから『カッコいい仕事』と思われなければ、この産業の将来は無いぞくらいの気持ちでいました。」また、少しでも秘姫牛の普及に繋がればと、学校給食への食材提供をしたり、地元サッカーチームと



株式会社イチカワファーム
□ 八戸市市川町下大川端 52
□ TEL 0178-52-7710
□ Email info@ichikawafarm.com
@ichikawa.farm
@info.ichikawafarm
@ichikawafarm

秘姫牛はこちらで
購入できます！

ヨシモトミート

ヨシモトミート 吉田 元さん・悦鼓さん

秘姫牛は上質なのに買いやすい価格、くどくなくあっさりしているのが特徴です。「目・耳・香・味・心の五感で感じるお肉」とPRしています。ヨシモトでは秘姫牛をパーツ買いではなく一頭買いしていて、1か月に4・5頭を仕入れることも。SNSの発信で業者さんだけではなく、一般のお客様の購入も増え、秘姫ファンが増えています！スキンバックという技術を用いた秘姫牛のギフトも人気。ギフトをもらった人から「私も送りたい」と連絡がくることも多いです。やはり八戸独自のブランドということで、みなさん地元の味をみんなに食べて欲しいと送られる方が多いようです。秘姫牛の知名度アップを目指しつつ、生産者・販売店・飲食店などみんなで協力して八戸のブランドを守っていく必要があります。八戸に畜産のイメージも定着して、漁業と共に八戸を盛り上げていけたら嬉しいですね。市川さんのような熱意のある若きリーダーの挑戦をこれからも応援していきたいと思っています。

八戸市小中野4丁目3-43
☎ 8:00~16:30
☎ 水曜日・日曜日
☎ 0178-73-2911



はっちでも秘姫牛が
食べられます！

Rit.

南部食彩生バスタ Rit. マスター 下村 和仁さん

秘姫牛のまろやかさがポロネーゼなどの煮込み料理にぴったりです。脂身の少ない赤身を使っていて、極あらびきで食べ応えと肉感を出しています。赤ワインに漬け込み、低温で一晩煮込んでいます。子どもから大人まで食べられるように改良を重ね、今はお店1番の人気メニューです。おいしい笑顔になること間違いなし！

八戸市三日町11-1 はっち2階
☎ 11:00-14:00 16:00-20:00
☎ 火曜日





なんごうゆめファーム
鈴木 正樹 さん

無農薬・有機栽培に挑む U ターン就農 SNS を生かした繋がりで南郷の野菜を PR

八戸市南郷地区。幹線道路から少し入ったところにある、木立に囲まれた農場が鈴木正樹さんの営む「なんごうゆめファーム」です。

この農場は、ほかの農地と程よく距離があるため、心おきなく無農薬栽培に取り組める環境なのだそう。南郷は火山灰の土壌で根菜類の栽培に向いているといわれています。もともとは牧草地だった土地を借り受け、鈴木さんが一から開墾し、農地にしました。「土壌もまだまだ肥沃とは言えません。でも化学肥料は一切使わず、土作りを毎年少しずつ進めているところなんです」と鈴木さん。使う肥料は主に米ぬか、牡蠣殻石灰、菜種油かなどです。開業から5年、約1ヘクタールの畑にはじゃがいもや大根、ニンジン、長芋、赤かぶなどの根菜類のほか、ニンニクやピーマン、きゅうり、ナスなど、実に20種類以上の野菜を栽培しています。収穫時期が少しずつズレるように計算しながら、作付け場所を変えるなどの工夫をして野菜を育てています。

昔から自然農法に取り組んでいる地域のグループ「アグリメイト南郷」があり、鈴木さんもその仲間に加わりながら道の駅「南郷あさもやの館」などに収穫した野菜を出荷しています。産地直送のインターネット通販「ポケットマルシェ」「食べチョク」などでも販売を行っています。最近では野菜をインターネットで買う方も増え、無農薬野菜に関心のある方、特に首都圏からの注文が多いそうです。SNS

で日々の作業や収穫の様子を発信し続けてきたところ、直接メッセージで注文されることも増えてきました。この時代だからこそ、どんな人がどのようになっているのかが見えるということとで、消費者の安心感もあるのかもしれない。また、SNSを通じて農作業体験を希望されるご家族や、なんと繁忙期に作付けや収穫を手伝ってくれる方々とも繋がることもできました。「基本一人農業なので、普段は静けさの中で作業しているんです。その静けさが好きですが、人の笑い声が響く畑も楽しいですね。農作業を体験することで苦手だった野菜を食べるようになった、なんて話を聞くと本当に嬉しいです」

もつと品質を向上させて、収穫量も安定させていくことが課題、と鈴木さんは語ります。

鈴木さんの畑で採れる野菜は有機栽培なので、やや小ぶりになってしまっています。除草剤を使わないので、雑草はひたすら抜くしかありません。ちょうど取材にお邪魔した7月後半はまさに草取り作業に追われている時期。一人でこれだけの農地の草取り作業は膨大です。それでも美味しく安全・安心な野菜を育てたいという強い思いが鈴木さんにはあります。それは以前、東京に住んでいた頃に仕事

なんごうゆめファーム
□ 八戸市南郷中野字浜梨子森 37-5
□ TEL 090-9809-4959
□ Email beginblues@yahoo.co.jp



「38Fuud Food MARCHE 2021」 関連動画配信中

八戸と隣町で構成する八戸圏域連携中核都市圏の生産者によるマルシェ「38 Fuud Food MARCHE」。9月の開催に向け準備を進めておりましたが、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い中止となりました。残念ながらイベントは中止ですが、出店予定だった生産者のみなさんの紹介動画を作りましたので、こちらでお楽しみください。



が忙しく、食事は外食や売っているお弁当・惣菜などで済ませていたところ、身体が拒否反応を起こすようになった経験があるからです。「健康を保つにはやはり口に入れるものは大事ですね。安心して食べていただける野菜を育てていきたいんです」

また鈴木さんは以前介護の仕事をしてきたことから、農福連携に強い関心を寄せています。実際に軽作業を介護施設の利用者の方に行ってもらい取り組みも既に始めています。「せっかくなので農場を始めたのだから、自分のできるやり方で地域と繋がっていきたいし、何か役に立てれば、と思っています」

※農福連携 障がい者等が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取り組み



顔の見える方に直接届けたい。 一人一人に合ったりんごを。

中心街から車で約10分。是川に向かう道の小高い丘に「岩館りんご園」があります。現在、市内に10軒軒しかないりんご農家の一つです。住宅がたぐささんあるエリアですが、脇の小道に一歩足を踏み入れると、3ヘクタールほどの開けた丘にたくさん木々が並び、心地よい風が丘からおりてくる、のどかな風景が広がります。

運営しているのは、岩館岳さんと母の英理さん。岳さんは神奈川で生まれ育ち、東京のレストランで働いていましたが、5年ほど前に父・正孝さんの病気をきっかけに八戸に移住してきました。その後2017年に正孝さんが亡くなり、英理さんと親子二人三脚でこの農場を営んでいます。

園の始まりは昭和10年ごろ。祖父の義博さんがこの地でりんご栽培を始め、見た目ではなく味にこだわったりんご作りを力を入れていました。

無袋栽培や葉取らず栽培など、現在は取り入れている農家が増えていますが、その頃は義博さんが先駆者。りんごを健康的に育成させる栽培方法の普及に努め、周りのりんご農

家からは「先生」と慕われていました。その「見た目よりも美味しさを追求する」精神は、現在の岳さんたちにも継承されています。

岳さんは高校の頃からなんとなくりんご農家を継ぐ気持ちはあったそうですが、実際にりんご栽培をするのは八戸に移住して来てから。「祖父や父から直接教えたこともたくさんありましたが、何よりも二人が育ててきた『木』や『畑』から教えてもらうことが多かった」と岳さんは言います。独自の方法で作りに上げてきた土や木々にはお二人のりんご栽培の技術がたくさん詰まっていた。

果樹農家は「孫の代のために木を育てる」とよく言われるそうです。りんごの場合、品種にもよりますが、木を植えてから美味しい実を付けるまでに10年以上を要します。言い換えると10年は商売にはなりません。そして、実を付ける20年、30年先の気候や趣向を考えながら品種や植える場所を選ばなくてはなりません。

実際、祖父の植えた木には今も美味しいりんごが実り、父が植えた木には、昨年初めて美味しいうりんごが実りました。

正孝さんから「自分の好きなことをやりなさい、この土地のりんご園以外の活用も考えてみなさい。」と言われていま

したが、岳さんは一度途絶えてしまったら果樹園を再生することの難しさも知っています。閉園することで失われるものの大きさ、そして何よりもこの地をりんご園として保つことのほうが尊いのではないかと考え、英理さんとりんご園を続けています。少しずつ栽培する種類も増やし、現在では40種類近くの品種を栽培しています。

岩館りんご園は販売方法も特徴的です。商品は普段市場には出回っていません。当時、正孝さんと英理さんは食べ歩きが趣味で、そこで出会った飲食店に直接りんごを持ち込んで営業をしていました。自身の作ったりんごが、シェフやパティシエの豊かな発想で素敵な商品に変身する様子にお二人はとても感激し、何度か涙したそうです。そこからの縁も広がり、現在ではレストラン、パン屋、ケーキ屋など、県内だけではなく、東京にもお客さんが広がりました。コロナ禍で現在は難しいですが、岳さんたちは遠方のお客さんでも必ず店舗に赴き、商品を味わい、店主とお話をするそうです。どういったりんごを求めているのかをヒアリングし、要望を汲み取って、食感・味・香りの改善のために栽培方法を変えたり、別品種の紹介や提案などを行っています。一人一人に合わせた、まさにりんごのオーダーメイドのような方法です。

そして、一度も食べていない方への販売は極力控えているそうで、実際にりんご園に来るお客様にも複数品種を味わってもらい、好みや反応をみながら「このお客

さんにはあの品種も好きそうだな」など考えながら適切な品種をお勧めしています。

また、最近ではネット販売の要望も多いそうですが、きちんと味を知ってもらい、顔の見える販売を行う、というこれまでのスタイルを貫いています。「販売量は限られてしまっていますが、得られる満足感や信頼度ははるかに高く、この方法が岩館りんご園の強みです」と岳さん。一人一人を相手に、自分たちが食べて美味しいものを心からお勧めできる現在の運営に自信と誇りを持っています。

現在、岳さんが挑戦しているのは「酸味」の追求です。今は甘味があつてジューシーであることに価値があるとされ、酸味のあるものが少なくなっています。岳さんは甘さと酸味のバランスを考え、りんごのほか、桃、あんず、梅などの酸味を生かした果物の改良にも挑戦しています。

また、人の味覚のデータ化などにも興味があるそうです。この品種が好きなのは、ここの品種も好きな傾向があるなど、今まで直接お客様から得た情報を可視化し、それをりんごの提案の際に活用できるよう模索中です。

新しい挑戦もしながら、親子三代続くこのりんご園を大事に守っている岩館さんのこれからの活躍にも注目です。

岩館りんご園
□ 八戸市是川新田 14-11
□ TEL 0178-96-1973
□ Email appleiwadate@gmail.com
□ appleiwadate
□ @appleiwadate



岩館りんご園
岩館 岳 さん



現地に行ってみよう！

観光展示リニューアル

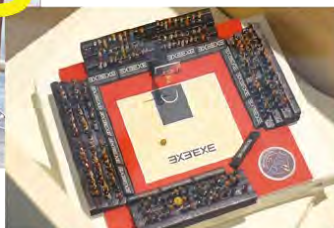
new!

地域プロスポーツチーム情報ブース

八戸市や、八戸市を含む地域を拠点としたプロスポーツチームが4つもあるのはご存知ですか？東北フリーブレイズ（アイスホッケー）、ヴァンラーレ八戸FC（サッカー）、青森ワッツ（バスケットボール）、そしてHACHINOHE DIME（3人制バスケットボール）のプロチームが八戸市で活躍しています。これら4チームの紹介ブースがはっちにできました！試合スケジュールや試合結果のお知らせのほか、選手たちのサインやコメントも見えて楽しめます。このブースで情報をゲットして試合観戦に行ってみましょう！

選手の情報や試合スケジュールがすぐわかる！

真ん中の引き出しボックスを開けると……各チームの試合会場のミニチュアやグッズが！



会場のミニチュアを制作した

ミニチュア工房ちびつ@ 平石 仁さん、明代さん

普段制作しているミニチュア作品は約 24 分の1の縮尺で作っているのですが、今回はスポーツ会場という、今までの規模とは桁違いの小ささ。約 250 分の1サイズで計算し作りました。（サッカースタジアムに関しては 1000 分の1サイズ！）子どもたちがこのミニチュアを見て、自分もこの舞台に立ちたい！と思ってくれることを願って「未来ステージ」というテーマで制作しました。

巨大な絵画が登場！見ごろの植物情報も

renewal!

三陸復興国立公園 種差海岸コーナー

2階には 2013 年に国立公園に指定された「種差海岸」のコーナーが。今回のリニューアルでは、実際に種差海岸を散策した大学生がみんなに見せたい風景を巨大なガラス面いっぱいに描きました。この絵画は定期的書き換えられる予定で、はっちの展示を地元の大学生が描いている様子も見られます。また、現在咲いている植物の情報もボランティアの方によって更新され、旬の種差を紹介しています。

ガラス面の絵画を描いた

八戸工業大学 感性デザイン学部2年

佐藤 理子さん・佐藤 亜衣子さん・工藤 果歩さん

色数の少ないガラス用クレヨンで大きな風景画を描くのは難しかったですが、楽しく取り組むことができました。また、コロナ禍でも芸術活動に取り組むことができたのは大きな経験になったと思います。種差海岸の美しさを精一杯再現したので、ぜひ見ていただけたら嬉しいです。



見ごろの植物情報もボランティアさんによって更新されています



市民のみなさんのご協力で定期更新されています



縫製・装飾し屋台

南部装飾しの西野刺繍の会さん、南部装飾工房「澄」さんが新しい作品を展示しています。



鯉観光協会のみなさんが、熊島の現在の様子やうみねこの成長記録をレポートしています。



環境省八戸自然保護官事務所 アクティブレンジャーの友友千夏さんが三陸復興国立公園の旬の情報をお届けしています。

はっち 10 周年

これからの10年に向けて

目指す8つの未来



8つの未来の実現のために！

これからののはっちの運営イメージ



はっち中期運営方針より詳しくはウェブへ



2021年度上半期はこんな活動をしました！

暮らし学アカデミー

普段の私たちの暮らしに関わる事柄を改めてじっくりと考えるアカデミーです。体験や新たな学びによって、今までは違った価値観を発見し、暮らしをより生き生きと豊かにすることを目指しています。

2021年度のテーマは

- ①楽しむおうちゴト
- ②アウトドアのココロ
- ③人と〇〇と地球



アウトドアデビューをしよう！



本気のえんぶり人形

はっちのシーズン

これまでゴールデンウィーク、七夕、クリスマス、お正月に開催していたシーズンイベントを1年間に拡大し毎月開催。四季だけでは括れないたくさんの季節の年中行事を、さまざまなジャンルの体験、講座、展示を通して感じてもらえる機会としています。



父の日に！マーブリング DECO グラス作り



中庭でのアンブレラスカイ

マチニワ大道芸フェスティバル

ジャグリング、マジック、アクロバットなどのパフォーマーがマチニワに集まり、楽しいパフォーマンスを披露しました。大道芸の体験にはたくさんの子どもたちが参加しました。



初めてでも上手にバルーンアートができました！

プロジェクト大山ダンスプロジェクト



本格的な音響照明のある舞台上でパフォーマンスを披露！

ダンスカンパニー「プロジェクト大山」の公演に地元小学生がオープニングアクトとして出演しました。普段八戸ではなかなか触れることのできない舞台芸術鑑賞や表現することの体験を通して、八戸の文化芸術活動を応援していきます。

topic

中期運営方針を作るにあたって中心街開発プロジェクトを推進した事業者の方にお話をうかがいました

株式会社田名部組 代表取締役 田名部 智之さん

市がはっちの整備などのまちづくりを積極的に進めていたことに刺激を受け、また、もともと中心街への愛着と民間事業でまちづくりに貢献したいという思いが強かったこともあり、中心街への投資を決断しました。はっちの整備で中心街に人が集う場所ができたので、住む場所と働く場所を作るというコンセプトで開発を進めました。

現在の中心街は長時間滞在するような横移動が不足していると感じます。大人が長時間過ごすために、子どもが滞在できる機能が必要だと思います。小中学生の中間層の子どもが遊ぶ・活動する場所などのサービスが中心街にあれば安心感があります。行政や中心街関係者と連携して、そのような足りない部分を補完できるような事業を進めていきたいです。



八日町で複合マンションを建設



1,2 入居しているビルの屋上を借りて、音楽イベントを開催したことも。
3,4 店内にはDJブースがあり、定期的にDJイベントも開催しています。初心者の方でも気軽に触れるので、ぜひ体験してみてください。

八戸市六日町のいわとくバルコに、音楽も楽しめる素敵なカフェ&バーがあります。4月に2周年を迎えた「Patrie」の店主佐々木さんにお話をうかがいました。

佐々木さんは高校卒業後、仙台の専門学校で製菓を学び、カフェ等で働いていましたが、東日本大震災をきっかけに一度八戸に帰ってきまして。その後、アルバイトでお金を貯めて上京。カフェやバーを掛け持ちし飲食業の勉強をしながら、ライブやイベントに参加し、ミュージシャンやDJの方たちと交流の輪を広げていきました。

そうして4年が経ったころ、自分が作ったスイーツを食べてもらいたい、そしてお客さんとの会話も楽しみなが、お客さんがゆったりと過ごせるカフェを地元八戸でやりたいと強く思うように

なります。

とても小柄で可愛い佐々木さんですが、行動力があり、とてもパワフル！ご自身でも「これまで勢いでやってきた」とおっしゃるとおり、やる気と決めたら行動が早い！再び八戸に戻り、自分の好きなDJイベントやライブが無いのなら、そういう「場」を自分で作ってしまおうと、まずは市内飲食店で音楽イベントをスタートさせます。そこで飲食店やお客さん、音楽好きの方との繋がりが増え、2019年についての念願のカフェをオープンしました。

イベントでのつながりもあり、出店場所もほとんど拍子で決まり、さらに店の内装、インテリアもそこでつながった仲間たちが手助けしてくれました。

2020年、新型コロナウイルスの影響で客足が減少し、イベントも開催

できないことでも気持ちよく落ち込んでいました。が、「楽しいことが、たいていお店をオープンしたという原点に立ち返り、お客さんと友人、そして何よりも自分が楽しめることをしよう」と動き始めました。

その中の一つが、インターネットを活用した動画配信。ライブの生配信や中心街飲食店店主による料理対決や料理教室、ウイスキーや日本酒の講座など、飲食に関わる動画だけでなく、DJ講座や美容師によるヘアアレンジなどの美容講座まで多岐に渡ります。苦しい状況の中でも、発信することで、お客さんや同業者とのつながりを大切にしています。今後、各地からアーティストを呼び、安心してイベントを楽しめる日が来ることを心待ちにしながら、佐々木さんはこのコロナ禍で試行錯誤を繰り返しています。

フードやデザート、ドリンクはもちろん、店内に流れるこだわりの楽曲も一緒に味わってみてくださいね。



今日も
中心街で頑張る
あのひと

File.5

SASAKI
Ayumi



Patrie
佐々木 亜裕美さん

Patrie
八戸市六日町 10 いわとくバルコ4階
☎ 10:00 ~ 22:00
☎ 月曜日・第3火曜日
☎ 0178-20-0887
🌐 <https://patrie-hachinohe.com>

八戸 topic 八戸のおすすめ情報

■祝・世界文化遺産登録「北海道・北東北の縄文遺跡群」

去る7月27日、「北海道・北東北の縄文遺跡群」の世界文化遺産登録が決定しました！縄文遺跡群は、北海道、青森県、岩手県、秋田県の17遺跡で構成されています。青森県からは、17のうち8つの遺跡が含まれています。八戸市の「是川石器時代遺跡」は、縄文時代終わりの成熟した姿を伝える遺跡とされています。

縄文人は、狩猟・採集・漁労を生活の基盤として定住しました。これまでに知られる先史文化は、狩猟採集から農耕牧畜という生業の変化に伴って、遊動から定住へとくらしが変化したものとされてきました。狩猟採集社会で定住を達成し、1万年以上持続し、高度な精神文化を生み出した縄文文化は、人類史上、他に例がない大変珍しいものです。縄文時代の各時期に渡って文化が共通し、多様な立地・自然環境に巧みに適応し、定住を成立・発展・成熟させた遺跡群が「北海道・北東北の縄文遺跡群」なのです。

青森県には、1万年以上続いた縄文文化を知ることができる遺跡が数多くあります。この秋はぜひ、縄文文化を辿る「世界文化遺産」巡りに出かけてみませんか。

はちのアートプロジェクト「まちぐみ」では、菱刺して縄文コースターを制作しています。是川縄文館をはじめ、市内各地で販売中！



八戸市埋蔵文化財センター是川縄文館

八戸市大字是川字横山1
☎ 9:00~17:00 (入館は16:30まで)
☎ 月曜日(祝・振替休日の場合は開館)、祝・振替休日の翌日(土・日曜日、祝日の場合は開館)、年末年始

企画展のお知らせ

秋季企画展「装い-身を飾る人びと-」

期間：10/9(土)~11/21(日)
縄文から現代にいたる、さまざまな装いを紹介します。(11/3「是川縄文の日」は観覧無料、各種イベント企画あり)



street topic まちなか情報

■八戸商店街サイト「はちまち」発信中！

2021年4月19日に、八戸中心商店街連絡協議会(松井正文会長)が、ウェブサイト「はちまち」を公開しました！「はちまち」は、商店街のおもしろさをつづった記事や商品のオンライン販売など、インターネットで商店街の魅力や情報を発信しています。新型コロナウイルスの影響で、街に出ることやお店で買い物をする機会が少なくなってきた、こんな時期だからこそ、改めて身近な商店街に注目したコンテンツがいっぱい。「よむまち」コーナーでは、ライターが街に出て取材したディープな商店街情報、「しるまち」コーナーでは商店街のお店最新情報がチェックできます。「はちまち」を見て、街にお出かけしてみよう！



はちまち公式キャラクター「八戸しよーてん小僧」

はちまちウェブ <https://8machi.com>
しよーてん小僧twitter @8hachimachi



八戸ポータルミュージアム「はっち」は地域の資源を大事に想いながら新しい魅力を創り出すところ。まちづくり、文化芸術、観光、ものづくり、子育てを軸とした活動をサポートする多様な設備を備えています。

八戸ポータルミュージアム はっち

〒031-0032 青森県八戸市三日町11-1 TEL | 0178-22-8228 FAX | 0178-22-8808
E-mail | hacchi@city.hachinohe.aomori.jp WEB | <https://hacchi.jp>
開館時間 | 9:00~21:00 ※こどもはっち 9:30~16:30
休館日 | 毎月第2火曜日(祝日の場合その翌日)、12月31日及び1月1日
Facebook | @hacchi8 Twitter | @hacchi_staff Instagram | hacchi_hachinohe

[交通のご案内]

バス / 八戸駅東口からバス八戸市中心街方面行き[約25分]
八戸中心街ターミナル(八日町)下車すぐ
鉄 道 / 八戸駅からJR八戸線本八戸駅下車[徒歩約10分]
航空機 / 三沢空港から八戸市内シャトルバス[約55分]
フェリー / 八戸港フェリーターミナルから車[約15分]
車 / 八戸駅から車[約20分]
※一般駐車場はございません。周辺の有料駐車場をご利用ください。

はっちリレーショナルプレス【はちみつ】vol.38

発行：八戸市 まちづくり文化スポーツ部 八戸ポータルミュージアム
発行月：2021年9月 部数：14,000部 印刷経費：1部あたり12.1円

