岩手山の魅力

柳沢の西には、標高二千三十八mの雄大な岩手山がそびえています。そして、登山コースが全部で七コースある中で最もポピュラーな馬返し登山口が柳沢にあります。馬返しから頂上までの距離は五・二キロあります。

登山コース

馬返し登山コースには、旧コース・新コースと二つあります。旧コースは、見晴らしが良く、涼しいコースです。新コースは、林の中を歩くコースです。どちらが良いかはありませんが、天気が良い日に旧コースを登って、天気が悪い日に新コースを登るのが良いそうです。

奇岩と湧水

岩手山には、年間約三十万人くらいの人達が岩手山登山を楽しんでいます。登山者の中には、県内・県外の人達のほかに、外国の人達も増えてきています。

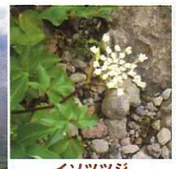
一般登山者の登山の出来る期間は七月一日～十月いっぱいまでです。しかし、山岳会の方々は冬にも登山をするそうです。元旦登山や春登山などがあります。

岩手山に登っていくと奇岩や、湧水などがあります。奇岩では、一合目に「とうふ岩」。四合目に「いたっこ石」。六合目に「おおくら石」。九合目に「不動岩」・「せんびゅう岩」などがあります。湧水では、五合目に「こまどり清水」。八合目にも湧水がありますが、まだ名前は決まっていないそうです。四合目にある「いたっこ石」の名前の由来は昔、岩手山は神と言われていました。そこに「いたこ」が登山をしましたが、「いたこ」は登っている途中で岩手山に石にされたという言い伝えがあって、「いたっこ石」という名前がついたと言われています。

高山植物

岩手山にはたくさんの高山植物が生息しています。一番多いのがコマグサです。他には、ヨツバシオザマ・イソツツジ・ムシトリスミレなど約二七〇種類ほどの高山植物があります。

岩手山の一番の魅力はやはり頂上からの眺めです。夜になると頂上から三陸海岸のイカ釣り船や、宮古の灯台が見えるそうです。見ることが出来るのは、五月の末から六月の間と九月の末から十月の間で空気の変わり目の時期に見えます。



イソツツジ

ヨツバシオザマ

湧き出る天然水

柳沢の山の奥には、大湧口があります。湧口とは、岩手山に降った雨が長い年月をかけてろ過された水が湧き出る所を言います。

柳沢の湧口は全部でだいたい十個くらいあります。あの有名な宮沢賢治も、飲んだと言われている湧水なので、約百年以上前から湧いていると思われます。しかし最近は、枯れて出なくなった湧口もあります。

その湧口からは、一日二万六千トンもの水が湧き出ています。

この湧水は、そのまま飲めるくらい綺麗な水で、中に入っている成分は、マグネシウム・カルシウム・鉄分などが少量ずつ含まれています。

そして、この湧水の自慢できる所は、岩手山が作り出す本物の天然水という事です。

湧水の水温は、春夏秋冬一年中ずっと九℃に保たれていて、冬の気温が氷点下の時には、水温がまわりの気温より高く、湧水から湯気が出てきます。

柳沢から流れている湧水は、柳沢→砂込川→北上川→海というルートで流れています。

湧水は、柳沢・一本木・自衛隊・青年の家に提供しています。柳沢と一本木には、畑や田んぼにも提供しています。しかし、畑や田んぼに提供する際にそのまま使うと、水が冷たすぎて苗が死んでしまいます。そこで水の水温を温めるために黒いシートでS字型に作られた場所があります。そこに、水を流しこんで温める仕組みになっています。そこの場所はとても大きくて迫力があるので見てください。

一本木水道組合の方に話を聞いたところ「大湧口の小屋の中には入れないけれど、岩手山が作り出す、とっても美味しい天然水で、小屋の外側には、湧水が流れ出ているのでぜひ飲んでみて下さい」と、絶賛していました。

産地直売所

直売中村

直売中村での人気商品は『ゆでとうもろこし』です。八、九月にしか販売されていませんが、とてもよく売れるそうです。

ここでは、野菜の他に花の苗や山菜なども販売しています。又、売られている野菜のほとんどは中村さんが作っています。手作業での収穫なので、傷つくことなく買っていただけます。

「新鮮な野菜と、雄大な岩手山の景色を見に、是非一度直売中村に足を運んで欲しい」と、中村さんは言っていました。

・直売中村・・・①
℡090-8785-6005

野菜直売所

野菜直売所で売られている野菜は、ほとんどが無農薬栽培で作られています。そのため、盛岡や県外から沢山のお客さんが訪れます。

時には盛岡にある有名ホテルの調理師の方も、無農薬野菜を求めてここを訪れます。

野菜直売所では、野菜の他に山菜も販売しています。ワラビなどの山菜をお客さんはとても喜んで買っていくそうです。

直売所の経営をしている日影さんは「この自慢の野菜や山菜を是非味わってもらいたい」と語っていました。

・野菜直売所・・・②
℡019-688-3477

Map

柳沢おやすみどころ

いわな館

いわな館は、岩魚を中心として農産物やそばをメニューとしている農家レストランです。

季節ごとに変わる食材は様々で、冬には根菜やかぼちゃ、とろろなどが、春にはフキノトウやワラビ、ゼンマイなどの山菜が料理に並びます。「季節ごとに自然の物を食べてもらいたい」と経営者の佐藤さんはおっしゃっていました。

いわな館のメニューの中で一番人気なのが岩魚の塩焼きや岩魚のにぎりです。又、各料理で使う岩魚の年が違うそうです。岩魚の塩焼きや刺身などには、2年ものの岩魚を使い、旅館などでは、4、5年ものの岩魚を使っています。佐藤さんは「岩魚は塩焼きが一番おいしい」と言っていました。又、いわな館で使っている食器のほとんどは、地元のものを使っています。

岩魚料理を味わいに来る人は、年間1300人程います。いわな館に来る人のほとんどは、盛岡からの方だそうです。しかし中には、お盆などで帰郷した人たちや、遠くは東京からもここを訪れてきます。

いわな館に来てくれる方達に佐藤さんは「ゆっくりと時間をとって、自然を満喫しながら柳沢を楽しんでいってほしい」とおっしゃっていました。

他にも、お客様の中にそば打ちの見学や体験がしたいという人がいれば、ここですることが出来ます。交流も出来、説明も分かりやすいのでお勧めです。

佐藤さんは「地域の活性化の火付け役になればいい」と語っていました。ぜひ一度おいしい岩魚を味わいに訪れてみてください。

いわな館
定休日
・水、木曜日
営業時間
・十一時～十五時
・予約制
TEL／FAX
019-688-816

★おまかせメニュー

・イワナの塩焼き
・イワナ寿司
・季節の野菜、山菜
等

¥1300

布糸灯園

二年程前から営業を始めている布糸灯園。ここでは主に手織り体験や軽食をする事が出来ます。皆さんはこの『布糸灯園(ふしちょうえん)』という名前を不思議に思いませんか。布糸灯園とは『不死鳥』に「布と糸であそぶあかるい灯」をあてて作られた名前です。この布糸灯園では手織りを媒体としてくつろぐ空間や、人が集える場を提供しています。経営者の福島さんは「特に女性の方に利用していただきたい」と言っていました。また、布糸灯園では食材や食器にもこだわりを持っています。ここのメニューで出されている野菜のほとんどは福島さんの家で育てている自家製のものです。布糸灯園で人気メニューとなっているハーブティーに使われているハーブも、福島さんによって作られています。また、食器は地元で作られた工芸品を使用しています。食器や食材からも、この柳沢の豊かさが伝わってくるようでした。

布糸灯園のメインとして、手織り体験があります。ここでは『さおり織り』というのが体験できます。実はこのさおり織り、とても変わった方法で布を織っていきます。織り方は簡単なのだそうですが、アレンジの仕方が個人で異なってきます。

糸の色を変えたり、布を織り込んだり、中には香りをつけようとドライフラワーなどを織り込む人がいるそうです。同じものなど一つもできない、それがさおり織りの魅力です。

皆さんも布糸灯園に来て、癒しの空間を体感してみてください。

手織りサロン　布糸灯園
定休日
・水、木、金曜日
営業時間
・通常　十時～十七時
・冬期　十時～十六時
・予約制(予約があれば、休日でも可)
TEL／FAX
019-688-1402

福島さん

↑さおり織りで使われる織り機。