

旅のみちくさ掲示板～野田村～

岩手復興局が岩手のいろいろなものを紹介する「旅のみちくさ掲示板」。今回は、東日本大震災により村内世帯の1/3が被災した中で再建に取り組む野田村について、ご紹介します。

道の駅のだ

様々な野田の特産品を取り扱っています。
“のだ塩ソフト”は絶品のおいしさ！
レストランばあぶるでは、地元でとれた素材を使った美味しい料理がいただけます。



野田の玄関口

さっぱりとしたやさしいのかき塩味

車で約8分

涼海(すずみ)の丘ワイナリー

甘みの強い野田産山ぶどうを使用したワイン「紫雫(しずく)」を製造しています。ベリー感が感じられる生詰めワインで、「ロゼ」「赤」「樽熟成」の3種類。「樽熟成」は隣接している「マリンローズパーク野田玉川」の坑道内で熟成しています。茎の取り除き～ラベル貼りまで全て手作業！美味しさが評判を呼びTVに取り上げられ、観光シーズン前に売り切れた商品も！5～8月の土日限定のテイスティングルームでは、海を見ながらワインが楽しめます。限定ランチボックスもおすすめです。のだ塩アイスや山ぶどうジュースの販売もあり、子供達も一緒に利用できます。



涼海の丘ワイナリー

三陸鉄道が見える景色！



こみぎ山ぶどうの寺跡



ワイン熟成中



イケメン発見!!

マリンローズパーク野田玉川

「日本で唯一」マリンローズ(バラ輝石)が発掘されている鉱山跡地。内部は14階層にわかれており、一部を一般開放しています。鉱山標本や世界の宝石鉱物の展示があり、中には実際に触って体験できるものも。子供が楽しめる&勉強できる展示がたくさんあります。鉱山内では当時の作業の様子を再現した人形を多数展示。イケメン&美女ばかり。好みの子が見つかるかも？！



日本最大の瑪瑙原石に触れます!

車で約5分

車で約10分

てしごと屋

2018年3月マリンローズ専門店としてオープン。マリンローズパーク野田玉川にも直売店があります。こちらのお店では、宝飾品等の販売だけでなく、アクセサリ作り体験も人気です。時間、予算などは自由に決められ、時間によってはカット作業も。子供から大人まで楽しめます。(3日前まで要予約)マリンローズには、ピンクの色が濃いもの、淡いもの。中には水晶を含んだものもあります。1つ1つ色・形が違うマリンローズ。あなたのお気に入りを見つけに行ってみてはいかがでしょうか。



バラ輝石と水晶のネックレス

さまざまなマリンローズアクセサリ

綺麗なバラ色

のだ塩工房

昔ながらの新窯直煮(じきに)製法により、海水をじっくり煮詰め、職人が手塩にかけて「のだ塩」を作っています。ゆっくり時間をかけて作られ、ミネラル豊富な甘い塩です。お菓子やおにぎりに良くあい、素材の味を引き立ててくれます。「えぼし荘」や「レストランばあぶる」ではのだ塩を使った「のだ塩ラーメン」などが食べられます。のだ塩作り体験もできます。(3日前まで要予約)自分だけのマイ塩を作ってみませんか？



今も昔も...職人の手塩

手塩にかけて作ります



塩っぴんと磯の香りが最高

今回ご協力いただいた方々

【涼海の丘ワイナリー】Tel: 0194-75-3980
<https://www.suzuminookawinery.com/>
【マリンローズパーク野田玉川】Tel: 0194-78-2138
<https://www.facebook.com/野田玉川鉱山マリンローズパーク-453592281759655/>
【のだ塩工房】(国民舎えぼし荘)
Tel: 0194-78-2225
【てしごと屋】Tel: 0194-66-7177
<https://www.jplan-iwate.com/>

野田村へのアクセス



盛岡 ←→ 野田
昔、野田では塩を作るための「海水」「赤マツ(燃料)」「砂鉄(釜の原料)」が豊富に採れ、塩を作り牛の背に乗せ盛岡まで運び、米などの穀物と交換されていました。
(しおべえとせあか)