

岩手県

# 野田村

Noda Village, Iwate / Tourism Guidebook



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・野田村観光パンフレット



# 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、かけがえのない  
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。平安時代の歌人  
にも愛された風光明媚な海岸線です。

IT3-54909



## 岩手野田村荒海ホタテ

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、ぎゅっと詰まつた甘みと旨味。「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」は波が荒く潮流が速い外海で育てられます。外海はきれいな海水が流れ込み、エサとなるプランクトンが豊富なため、大きくて雑味がない、肉厚で身の締まったホタテに成長するのです。

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。



### 荒海団 今日も命がけで船を出す。

「旨いホタテを、たくさんの人々に食べてもらいたい」  
その固い信念のもと、荒れた海に船を出す漁師と、彼らを支える家族や仲間たちが、荒海団です。口ペタだけど、心は熱い。村の子どもたちが「荒海団に入りたい!」と言ってくれる日を夢見て、学校の給食時間に「荒海ホタテ」や「荒海ワカメ」の漁について語ったり、全国的に珍しい方法で「荒海カキ」を育てたり。おいしい海の幸を届けるため、日々たゆまぬ努力を続けています。

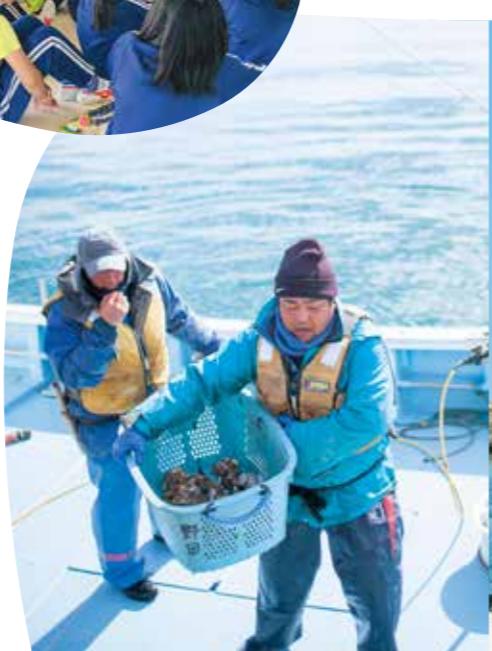


荒海ホタテは、  
誠実で確かな「おいしさ」を  
約束します



岩手野田村荒海団  
安藤正樹さん

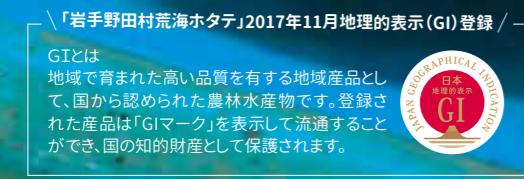
ホタテ養殖は稚貝を他の産地から購入し育てることが多いですが、「荒海ホタテ」は幼生も野田の海から採取し、赤ちゃんから大人になるまで丹念に育てています。コストや手間がかからず、海水がきれいで栄養豊富な外海での養殖にこだわり、大切に育てて「荒海ホタテ」は本当においしい!ぜひ一度味わってみてください。



### 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、ホタテだけではなく、しっかりと育った歯ごたえの、香りのいいワカメも育ってくれます。

そんな野田のワカメを使った「塩蔵ワカメ」は、余分な水分を徹底してしぼることで、わりの脱水と必要最低限の塩分により、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、うまみをぎゅっと凝縮。村内の道の駅などで手に入れます。



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。甘みと旨みがぎゅっと凝縮され、球状にふくらんだ貝柱は絶品です。



した中成貝は、大きなホタテとはまた違った繊細な味わいです。  
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。

物蓄養施設に移され、海底から汲み上げたきれいな地下水で一時保管。冷たい地下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。また、野田村は中成貝(殻長9cm未満の若いホタテ)の出荷が許可される県内唯一の産地。柔らかくふくらと

野田の外海は荒れて船を出せない日が多く、危険と隣り合わせ。また栄養豊富な環境ではホタテ以外の貝もよく育ち、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けれども、「荒海団」の漁師さんたちは命がけでがんばります。

水揚げされたホタテは野田港の水産物蓄養施設に移され、海底から汲み上げたきれいな地下水で一時保管。冷たい地下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。また、野田村は中成貝(殻長9cm未満の若いホタテ)の出荷が許可される県内唯一の産地。柔らかくふくらと



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

のだ塩工房 薪窯直煮製法のだ塩 工房見学OK

要予約

のだ塩工房

村唯一の「のだ塩」製造工房です。海水を使い、蒸発したらつぎ足すを繰り返して4日間煮詰めたのちに、1日乾燥させます。5日間かけて作られた天然塩は一般的な食塩より少し大きめの粒で、まろやかで優しい風味が持ち味です。

ご予約・お問い合わせ 国民宿舎えぼし荘 TEL 0194-78-2225



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見極めるのが職人の腕の見せどころで、大変ですが、いい塩ができた時は苦労も吹き飛びます。東日本大震災で被災した工房は、全国の皆さん支えて復活。感謝の思いも込め「手塩にかけ」作る自慢の塩をぜひ味わってください。



## 塩の道を歩こう会

「野田塩ベコの道」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。春と秋の年2回開催。

ご予約・お問い合わせ 道の駅のだ ぱあぶる TEL 0194-78-4171



野田塩ベコの道

何百年にもわたり、貴重な塩を

牛の背に載せて運んだ「野田塩ベコの道」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。



## 野田塩ベコの道



## 紙芝居「野田の撫でベコ」

野田村青年会が、塩の道にまつわる昔話『野田の撫でベコ』を紙芝居で伝える活動をしており、「塩の道を歩こう会」などのイベントで鑑賞することができます。撫でベコとは、横たわった牛の像のこと、像を撫でた部位が良くなっているという言い伝えがあります。



## のだ塩

野田村では、古くから海水を煮詰める「直煮(じき)」製塩が行われてきました。国内有数の砂鉄の産地であり塩を煮る鉄釜が手に入りやすかったこと、十府ヶ浦に作業場に適した砂浜が広がっていました。

江戸時代になると野田の塩は牛の背に載せられて北上高地を越え、内陸の盛岡、

栗石、そして遠くは秋田県の鹿角地方へ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「野田ベコ(ベコ=牛)といふ意味の方言」、その運搬ルートは「野田塩ベコの道」と呼ばれていました。

戦後、野田は塩産地として活況を呈しましたが、専売制度となつた昭和24年以降、塩釜は次第に姿を消し、数百年以上続いた

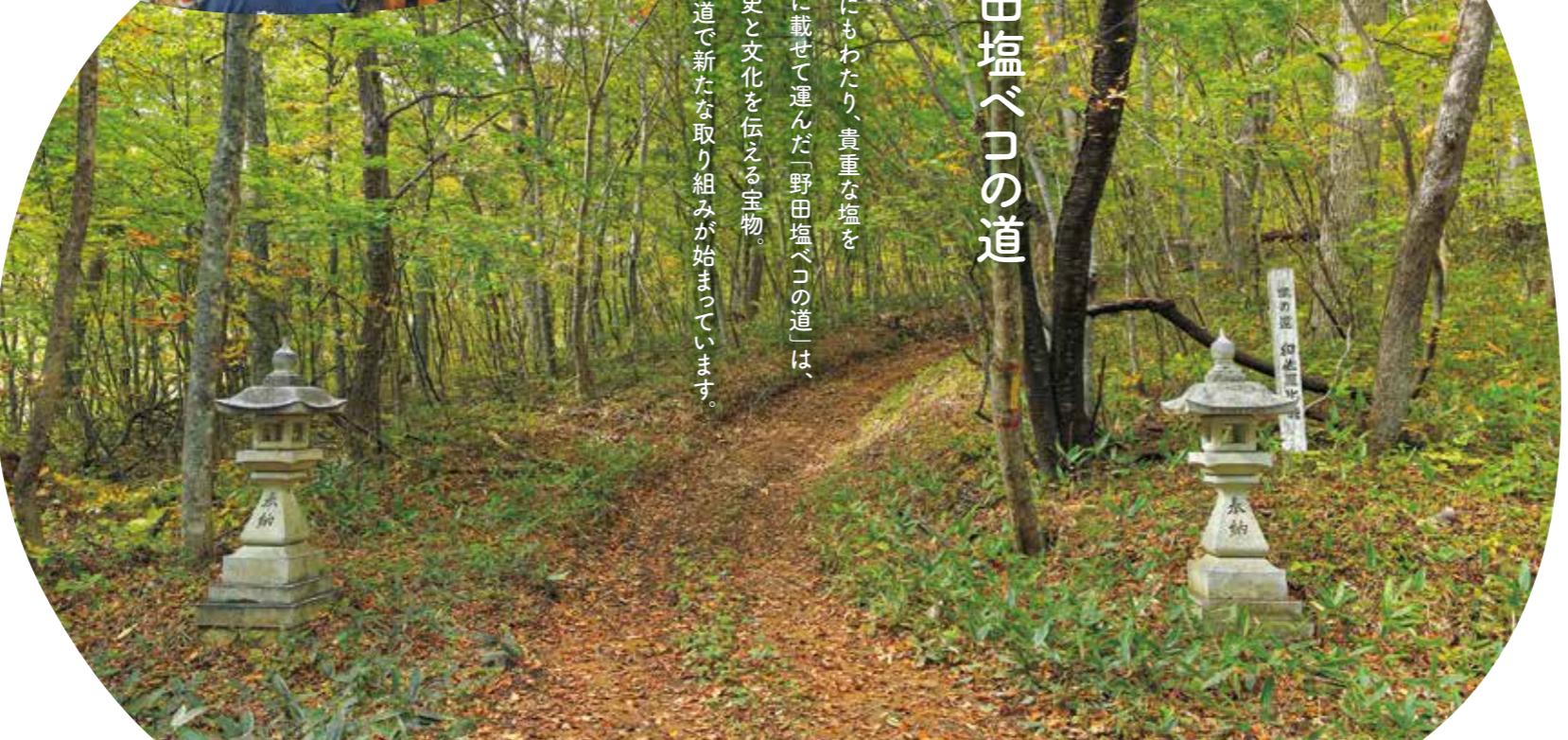
野田の塩の歴史は幕を閉じてしまいました。しかし近年、村の青年たちの熱意と努力により伝統の「直煮製塩」による塩づくりが復活。野田港の自然ろ過された地下海水を使い、4日間煮詰める「のだ塩」は、海水のみならずがたっぷり。ピリピリとした塩辛さは控えめで、素材のおいしさを引き出すまろやかな風味が特徴です。

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くたい、大切なからものです。



## のだ塩

のだ塩はミネラルが豊富で、まろやかな味わいが特徴です。「のだ塩ソフト」や「のだ塩ラーメン」など、野田村の御当地グルメにも使われています。





## 山ぶどう

山野に自生する山ぶどうの果汁を愛飲する習慣が古くからあった岩手県北地域。ボリュームノールや鉄、ビタミンCなどを豊富に含むその果汁は、滋養強壮や貧血（増血）、疲労回復と健康によいとされ、自然の栄養補助食品として珍重されました。野田村では約30年前から山ぶどうの栽培を開始。より優良な苗を選抜しながら生産量を増やし、今や国内トップクラスの山ぶどうの産地となっています。

三陸沿岸特有の冷涼な気候（やませ）のもとゆっくりと成熟する野田村の山ぶどうは糖度が高く、また夜間の気温が低いため、山ぶどう最大の魅力でもある酸がしっかりと残ることも特徴。ワインをはじめジューースやピューレ、スイーツなどに加工された際、この酸が華やかな香りや複雑な味わいを生み出します。

太平洋を一望する「涼海（すずみ）の丘ワイナリー」で醸造される、野田村産山ぶどう100%の山ぶどうワイン「紫雲 Marine Rouge（しづくマリンルージュ）」も人気です。

# 野田の自然と希望がギュッと詰まつた「元気の源」



### 山ぶどうの魅力を最大限に引き出したオリジナルワイン



#### 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】ワイナリー／9:00～18:00  
テイスティングルーム／10:00～17:00  
【定休日】ワイナリー／毎週火曜日（変更あり）、12/31～1/4  
テイスティングルーム／4月末～8月までの土・日・祝の予約があった場合のみ営業



## 輝く宝石を探しに 鉱山を探検！

### マリンローズパーク野田玉川



理想的なワインセラー

日本有数のマンガン鉱床「野田玉川鉱山」の一部を、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坑道は約1.5キロの長さで、年間を通して10度前後と夏でもひんやりとしています。

坑内の宝石展示コーナーには、現在国内では野田玉川でしか採れないバラ輝石（学名：ロードナイト）をはじめ、ルビー・エメラルドなどの巨大な原石があり、神秘的に輝いています。

バラ輝石は宝飾用「マリンローズ」としてアクセサリーなどに加工・販売されている、野田村のプレミアムアイテムです。



坑内では、各国の貴重な原石の展示もあります。



ネットで大人気  
会いに来ました！

**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】火曜日、年末年始  
※事前にてしごと屋ホームページをご確認ください。  
【体験】マンガン坑道を探検体験  
※約40分～1時間程度

入坑料	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



### マンガンボーイズ

2018年にデビューしたマネキン地下アイドル「マンガンボーイズ」。総勢37体ものマネキンアイドルが活躍中です。



### てしごと屋本店ショップ

野田玉川鉱山産のマリンローズの加工製品・アクセサリーを販売しています。アクセサリー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】10:30～16:00  
【定休日】火曜日、土曜日、日曜日



マリンローズパーク野田玉川  
てしごと屋本店ショップ



みちのく潮風トレイルは、青森県八戸市から福島県相馬市までの太平洋沿岸を結ぶロングトレイルです。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、三陸ジオパークのジオサイト「十府ヶ浦」の美しい砂浜をはじめ、琥珀採掘場跡の「くんのこぼっぱ跡地」などユニークなみどころがたくさんあります。時にはちょっと寄り道をしたり、三陸鉄道やバスにも乗ってみて、野田村の魅力をさまざまに体感してみませんか。



トレイルの見どころ

- 大唐の倉
- 西行屋敷跡
- 鳥帽子岩

三陸ジオパーク

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。「十府ヶ浦」、「野田玉川鉱山跡」からパワーあふれる大自然、そして「塩の道」からこの地の人々の暮らしと歴史を知ることができます。

三陸ジオパーク推進協議会

QRコード

## 歩いて自然を体感しよう 「みちのく潮風トレイル」



土の持つ素朴さと  
洗練されたデザイン



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。彼の手から生まれる「のだ焼」は、野田の土を使い、昔ながらの窯で焼きしめられます。その魅力は、土のもう素朴な質感と、シンプルで洗練されたデザイン。これまでにも数々の賞を受賞。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。せり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」の魅力を手にとて感じることができます。



のだ窯ギャラリー IZUMITA  
【電話】0194-78-3406(ギャラリー)  
0194-78-4341(工房)  
【開廊】要予約  
【HP】<https://yukiya-izumita.com/>





## 山ぶどうワイン

野田村は国内有数の山ぶどうの産地。やませが育てる美味しい山ぶどうからワインが作られています。

## 鮎のコンフィ

下安家漁協で生産された鮎をじっくり低温調理。骨まで柔らかで丸ごと美味しく食べられます。

## ふのり蕎麦

野田村特産の「ふのり」を練り込んだ蕎麦。磯の風味とつるりとしたのどごしを楽しめます。



## 手作り味噌

自家製大豆や黒豆を使った「かまどのつきや」の手作り味噌は、そのまま野菜につけて食べるのもおすすめ。



## サバめしの素 炊き込みご飯の素

お米との相性抜群、のだ塩がいい仕事をしているご飯の素です。箸が止まらないというファンも。

**野田村産「山ぶどう」**  
野田村の山ぶどうは、じっくり熟成させ糖度が高いのが特徴で、ワインやジュース、ジャムなどさまざまな加工品が作られています。

野田村の商品をオンライン販売で全国へお届けします  
**ネットぱ@ぱる**  
<https://pa-puru.com/>

品々を手にする喜び



心を込めた手作りの



## のだ塩 ソフトクリーム

のだ塩ソフトを食べるなら「道の駅のだ」このソフトを求めて県外から訪れる人も。三陸エリアで随一の人気を誇るご当地ソフトです。

2025年6月新築・移転オープン!  
**道の駅のだ ぱあぷる**

南部曲がり屋根の屋根が特徴的。直営の新鮮な野菜や海産物、地産地消の食堂メニュー、人気ののだ塩ソフトを楽しめます。

■営業時間 産直・物産コーナー／9:00～18:00  
のだ塩ソフト／9:30～17:00  
食堂／11:00～LO14:30、トイレ棟／24時間利用可  
■定休日 なし(年末年始のみ休業)  
■所在地 岩手県九戸郡野田村大字野田25-3-1  
(三陸沿岸道路野田ICよりすぐ)  
■電話 0194-78-4171

## のだ塩

伝統的な直煮製法で作られる自然海水塩「のだ塩」は、海水のミネラル分たっぷり。甘みのあるまろやかな風味で食材の旨味を引き立てます。



## のだ塩ラーメン

手もみで仕上げた生麺とスープにのだ塩を使用。トッピングはワカメ、ホタテなど海の幸がおすすめです。



## のだ塩麺つゆ のだ塩サイダー

素材の味を引き出す食の名脇役として、のだ塩はさまざまな加工品にも使われています。

## 野田の和菓子

「のんちゃん饅頭」など、のだ塩や山ぶどうを使った老舗菓子店「まるきん大沢菓子店」の和菓子。



## くずバー

フルーツ味をはじめ、ラムネ、カフェオレなど見た目もカラフルで楽しい新食感の冷菓です。



## 純生ロール

まるきん大沢菓子店の人気商品。甘さ控えめの生クリームとふわふわの生地が絶妙のコラボ。

## フロマージュ

ほろ苦いキャラメルのような香ばしさと、濃厚な風味がマッチした、まるきん大沢菓子店のチーズケーキです。



## のんちゃんグッズ

野田村のイメージキャラクター「のんちゃん」は、安家川生まれの鮎の子ども。まんまるのおなかがキュートで、グッズも人気です。



ネットぱ@ぱる  
<https://pa-puru.com/>





## EVENT

## ACCESS

1月



### 小正月行事

【時期】1月15日  
どんど焼きや餅つき、団子しばづりなど村の伝統行事や、郷土芸能披露が行われます。

2月



### なもみ

【時期】1月15日  
無病無災や五穀豊穣を願う小正月の伝統行事。鬼のような「なもみ」が幼い子供のいる家々を回ります。

3月



### 野田村チヨ市

【時期】4月から10月までの最終土曜日、12月中旬  
岩手の地ビールやワイン、地元食材のフードやサイツ、ハンドメイド雑貨などの出店で賑わいます。

4月



### 愛宕神社例大祭

**野田まつり**  
【時期】8月下旬  
風流山車、神輿の運行をはじめ、ステージイベント、盆踊り大会、打ち上げ花火等が3日間にわたり開催。

5月



### 秋のスマイル大収穫祭 うんめえ～NODA まんぶくマルシェ

【時期】11月上旬  
実りの秋の食の祭典。サケやホタテ、シタケ、ヤマブドウなど、村の特産品を満喫できる。

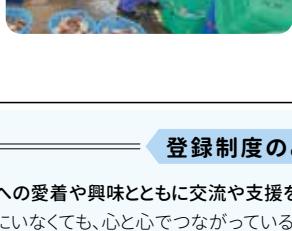
6月



### 野田ホタテまつり

【時期】12月上旬  
特産品「荒海ホタテ」の直売会。ホタテの販売のほか、様々なホタテ料理を楽しめる人気のイベント。

7月



### 自動車・バス

八戸是川I.C	58.1km	八戸自動車道・三陸沿岸道路
久慈I.C	12.0km	三陸沿岸道路
盛岡I.C	179.0km	東北自動車道・八戸自動車道・三陸沿岸道路
川口J.C.T	691.1km	東北自動車道・八戸自動車道・三陸沿岸道路
東京	約10時間45分	夜行バス 岩手きすな号

野田  
I.C

久慈

### 航空機

札幌	約55分	いわて花巻空港
名古屋	約1時間10分	
大阪	約1時間20分	
神戸	約1時間30分	
福岡	約1時間55分	

札幌	約1時間	三沢空港
東京	約1時間20分	
大阪	約1時間35分	
神戸	約1時間45分	
福岡	約1時間20分	

札幌	約45分	青森空港
東京	約1時間15分	
大阪	約1時間20分	
神戸	約1時間40分	
福岡	約1時間40分	

### 鉄道

盛岡	約1時間40分～2時間30分	宮古
	JR山田線／106特急・急行バス	三陸鉄道リアス線
二戸	約20分	
	東北新幹線	
東京	約2時間50分	
	東北新幹線	
八戸	約1時間45分	
	JR八戸線	

陸  
中  
野  
田

## 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『普段は野田村にいなくても、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“ほんのちょっとのおもてなし”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、具体的に何をするの？

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。



## お問合せ

### 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

野田村ホームページ <https://www.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/>



マスコット  
キャラクター  
のんちゃん