

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

NODA

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。





プーンプーンです

「岩手野田村荒海ホタテ」2017年11月地理的表示(GI)登録  
GIとは  
地域で育まれた高い品質を有する地域産品として、国から認められた農林水産物です。登録された産品は「GIマーク」を表示して流通することができ、国の知的財産として保護されます。



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。

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。



## 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、ぎゅっと詰まった甘みと旨味。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」は波が荒く潮の流れ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、大きくても雑味がなく、肉厚で身の締まったホタテに成長するのです。

野田の外海は荒れて船を出せない日も多く、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です。けれども、「荒海団」の漁師さんたちは命がけでがんばるのです。

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)の出荷が許可されている県内唯一の産地。柔らかくふっくらとした中成貝は、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。



## 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、しっかりとした歯ごたえの、香りのいいワカメも育ててくれます。

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だ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ります。



## 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。口ベタだけど、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、全国的にも珍しい方法で「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も多いのですが、「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っても、水がきれいである外海での養殖にこだわり、大切に育てた「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。







## のだ塩工房 薪窯直煮製法のだ塩

工房見学OK



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



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、全国の皆さんの支えで復活。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。

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。

貴重な塩を運ぶよ



野田塩ベコの道

塩の道起点の碑



## 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。

## 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 ばあぶる  
TEL 0194-78-4171



## 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で、像を撫でた部位が良くなるという言い伝えがあります。

# 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

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。



## のだ塩

野田村では、古くから海水を煮詰める「直煮(じきに)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たことなど、野田の自然と環境が背景にありました。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、雫石、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=牛という意味の方言)」、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、専売制度となった昭和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水を使い、4日間煮詰める「のだ塩」は、海水のミネラル分がたっぷり。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」。いつまでも守ってきたい、大切なたからものです。





## 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】マンガン坑道跡を探検体験  
※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



坑内では、各国の貴重な原石の展示もあります。

理想的なワインセラー



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「紫雫 Marine Rouge(しずくマリンルージュ)」も人気です。

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、また夜の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スやビューレ・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。

山ぶどうと真摯に向き合う若きつくり手たち

山ぶどう



野田の自然と希望が  
ギュッと詰まった「元気の源」

ネットで大人気  
会いに来てね!



## 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。



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



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:ロッドナイト)をはじめ、ルビーやエメラルドなどの巨大な原石が並び、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。



## 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・アクセサリを販売しています。アクセサリ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



## 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

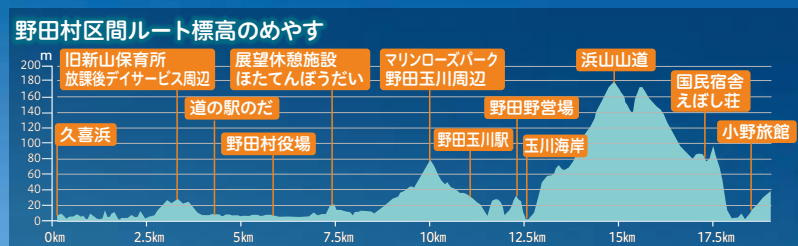
テイスティングルーム／4月末～8月までの土・日・祝の予約があった場合のみ営業

## 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

甘さを抑えドライな味わいに仕上げた「紫雫」のコンセプトは、「食事に合うワイン」。山ぶどうの特徴である酸が生み出すユニークな香りと奥行きのある味わいは、海産物や和食にもベストマッチ。フルーティーな「ロゼ」、芳醇な「赤」、旧野田玉川鉱山坑道に貯蔵しじっくり熟成させる「樽熟成」の3種類をラインナップしています。







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。

ここの野田村にも、「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、琥珀採掘跡地の「くんのこほっぱ跡地」など「二ツなみどころ」がたくさんあります。時にはちよつと寄り道をしたり、「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験してみませんか。

歩いて自然を体感しよう  
「みちのく潮風トレイル」



大唐の倉

野田港に突き出した古第三紀凝灰岩の白い層が美しい断崖で高さ50m。平家や宋の高僧が漂着したとも伝えられています。ここからの海岸美も見事。

## 西行屋敷跡

西行法師が、玉川海岸の景色の美しさにひかれ、しばし草庵を結んだところ。玉川海岸近くの高台にあります。

烏帽子岩

十府ヶ浦の南に位置する玉川海岸に浮かぶ、その名のとおり、えぼしの形をした岩。青い海原から突き出すその姿は、奇岩怪岩が続く玉川海岸の中でも代表的な景勝地です。

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



土の持つ素朴さと  
洗練されたデザイン



のだ焼

平成7年から「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。彼の手からつく  
られる「のだ焼」は、野田の土を使い、昔  
ながらの穴窯で焼きしめられます。その  
魅力は、土のもつ素朴な質感と、シンブル  
で洗練されたデザイン。これまでも  
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——ZUM—TA」には、そんな泉田さんの作品がずらり。ずら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」の魅力を手にとって感じるができます」。

泉田 之也(いずみた ゆきや)

1966年 岩手県陸前高田市に生まれる  
1992年 小久慈焼窯元岳芳氏に師事  
1995年 野田村にて作陶始める  
2000年 第38回朝日陶芸展 グランプリ受賞  
2002年 第40回朝日陶芸展 グランプリ受賞  
2009年 第20回日本陶芸展 優秀賞受賞  
2011年 岩手県美術選奨 受賞

○展示

Public Collections

Yale University Art Gallery

Philadelphia Museum of Art / Philadelphia, PA

Los Angeles County Museum of Art / Los Angeles, CA

Minneapolis Institute of Art

Asian Art Museum of San Francisco

Mingel international Museum, San Diego

岩手県立美術館

常滑市教育委員会

益子陶芸美術館



**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  
【Ｈ Ｐ】<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。



**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。



### 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。



### 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。



### 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

ほろ苦いカ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。



### 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。



### 野田村の ホタテドレッシング/ かまどのつきや ドレッシング

調味料としても使えるホタテドレッシングなど、料理シーンで大活躍するドレッシングがおすすめです。



### 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、安家川生まれの鮭の子ども。まんまるのおなかキュートで、グッズも人気です。

野田村の産品をオンライン販売で全国へお届けします



**ネットぱ@ぷる**  
<https://pa-puru.com/>

2025年6月新築・移転オープン!

### 道の駅のだ ぱあぷる

南部曲がり屋風の屋根が特徴的。産直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／11:00～14:30、トイレ棟／24時間利用可  
なし(年末年始のみ休業)
- 定休日 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おてすく)
- 所在地 0194-78-4171







### ②よってっ亭

自慢のラーメンに昼飲みOK、カラオケありの  
気軽なスタイル。夜の居酒屋メニューも充実。  
●営業/ランチ:午前11:00～午後2:00  
カラオケタイム:午後2:00～午後10:00  
居酒屋:午後5:00～午後10:00  
●休日/月曜日(水曜日はランチのみ営業)  
●問/☎0194-66-7977



### ③カフェ「Rokka」

木のぬくもり溢れるカフェで、ゆったりと自家焙煎  
のコーヒーや焼き菓子を楽しめます。  
●営業/毎週土曜日・日曜日 午前10:30～午後5:00  
/金曜日 午前10:30～午後3:00  
●休日/月曜日～木曜日 ●問/☎0194-66-9583



### ④農家食堂つきや

古民家を利用したお店。自家食  
材を使った、懐かしく優しい郷土  
料理が味わえます。  
●営業/午前11:30～午後2:00  
(予約制)  
●休日/夏期(8月9日～9月2日)  
※相談のうえ対応、年末年始(12月  
25日～1月5日)  
●問/☎0194-78-2235

### アジア民族造形館

南部曲がり家が改造し  
たアジア資料館やワー  
ケーションスペース。自  
然の中で創造力が磨  
かれるかも?!

築160年の南部曲がり家  
の民宿&カフェ。囲炉裏  
を囲んでスローな時間を

### 宿 曲がり家休憩施設 茗屋

### 和佐羅比山

なもみ  
小正月(1月15日)、  
鬼の姿に扮した男たち  
が子供のいる家々を練  
り歩きます。



### ①新なぎさ食堂

国道45号線沿いにある食堂。新  
鮮な海産物をふんだんに使っ  
た「なぎさラーメン」は名物。  
●営業/午前11:00～午後3:00  
午後5:00～午後7:30  
●休日/木曜日(月曜日はランチのみ)  
●問/☎0194-62-1555

### 至 久慈・八戸

### ②よってっ亭

### 道の駅のだ

### 野田I.C

### ④農家食堂つきや

### 農家食堂

### つきや

### 山コース

### 遊歩道

### アジアの広場

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場



### ⑦ねま〜る

村中心部のコミュニティ施設。4月から10月の  
最終土曜日と、12月の中旬にプチよ市が開催  
されます! マリンローズを加工販売する「てし  
と屋」、完全入替制のトリミングサロン「dog  
salon Salimon」もあります!  
●問/☎0194-78-2012(野田村商工会)



### ⑧つながりCafé たいようのいちこ

野田村の食材を使って、地産地消の家庭料  
理を提供。アットホームな空間が人気です。  
●営業/ランチ:午前11:30～午後2:00、夜カ  
フェ:午後6:00～午後10:00(水曜・木曜・金  
曜のみ)●休日/日曜・月曜・火曜・土曜(水曜  
は予約の弁当のみ)●問/☎080-1666-2161

### 至 久慈・八戸

### ②よってっ亭

### 道の駅のだ

### 野田I.C

### ④農家食堂つきや

### 農家食堂

### つきや

### 山コース

### 遊歩道

### アジアの広場

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場



### ②よってっ亭

### 道の駅のだ

### 野田I.C

### ④農家食堂つきや

### 農家食堂

### つきや

### 山コース

### 遊歩道

### アジアの広場

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### 陸中野田駅

### 道の駅のだ

### 野田I.C

### ④農家食堂つきや

### 農家食堂

### つきや

### 山コース

### 遊歩道

### アジアの広場

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

### のだ窯

### 駐車場

村営バス(無料)  
フリー乗降  
..... 海コース  
..... 山コース

みちのく潮風  
トレイルコース

大唐の倉  
結模様が美しい

12月上旬には野田ホタテ  
まつりが開催されます。

子供が遊べる遊具や  
多目的広場、パークゴ  
ルフコースがあるよ

トイレ  
ワーケーション  
可能施設  
ジオパーク  
震災関連施設

十府ヶ浦

十府ヶ浦海岸駅

震災遺構  
米田歩道橋

西行屋敷跡  
玉川海岸を代表  
する歴史スポット

野田玉川駅

ギャラリー  
IZUMITA

朝日陶芸展でグラン  
プリを受賞した泉田  
氏のギャラリー。

鳥帽子岩  
玉川海岸に浮か  
ぶ、えぼしの形  
をした岩。

えぼし荘

ワーケーション  
スペース

のだ塩工房  
事前に予約すれば  
塩づくり体験も可

宿 小野旅館

みちのく潮風  
トレイルコース

涼海の丘ワイナリー  
「やませ」で育つ地元産山  
ぶどうをシニアソムリエ資  
格をもつ所長がワインに。

マリンローズパーク  
野田玉川

マンガン坑道跡を探検体験。  
寒いので上着を忘れずに。

山ぶどう狩り  
(9月下旬～10月中旬)

釣リススポットとして人気の  
高い安家川。イワナ・アユな  
ど渓流釣りのメッカ。

※各店舗情報等は変更になる場合がございます。あらかじめ出発前にご確認ください。



### 宿泊施設



### 宿 曲がり家休憩施設 茗屋

アジア民族造形館近くにある宿泊もできる休憩  
施設。懐かしい囲炉裏も切られています。また、  
予約不要で気楽に楽しめるランチも好評です。  
電話はないので宿泊の予約は葉書または手紙で。  
●料金/ 8,800円～(税込)  
●予約先/ 〒028-8201 九戸郡野田村大字野田5-22



### 宿 国民宿舎えぼし荘

下安家地区の高台に立つ国民宿舎が「えぼし  
荘」です。館内外から太平洋が一望でき、名前の  
由来となった奇岩・鳥帽子岩も近くにあります。  
露天風呂から眺める日の出は絶景です。  
●日帰り入浴/ 正午～午後9:00 (有料)  
水曜日/ 午後4:00～午後9:00 (有料)  
●収容人員/ 80人  
●料金/ 1泊2食付き7,500円～(税込)  
●問/ ☎0194-78-2225



### 宿 小野旅館

野田村南部の安家川河口にある旅館。海に近  
いだけに素材に恵まれており、素材の味を生か  
した料理に定評があります。新鮮な海の幸を味  
わえると評判です。  
●収容人員/ 30人  
●料金/ 8,100円～(税別)  
●問/ ☎0194-78-2507



1月



## 小正月行事

【時期】1月15日  
どんと焼きや餅つき、  
団子しぼりなど村の  
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  
無病息災や五穀豊穡を  
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

4月



## 野田村プチよ市

【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ス  
イーツ、ハンドメイド雑貨  
などの出店で賑わいます。

5月

6月

7月

8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。

9月

10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、シイタケ、ヤマブドウな  
ど、村の特産品を満喫できる。

11月

12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。活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。

新函館北斗



## 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 岩手きずな号

## 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	
札幌	約45分	青森空港
東京	約1時間15分	
名古屋	約1時間20分	
大阪	約1時間40分	
神戸	約1時間40分	

## 鉄道

盛岡	約1時間40分〜2時間30分	宮古	約1時間20分
	JR山田線／106特急・急行バス		三陸鉄道リアス線
二戸	約20分	久慈	約13分
東京	約2時間50分	八戸	約1時間45分
	東北新幹線		JR八戸線
			三陸鉄道リアス線

## 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、具体的に何をします？

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閲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