

花巻市ふるさと納税

花巻からの THANKS LETTER



contents
P02 ふるさと納税の使い道
P04 生産者紹介
P16 花巻市紹介

Thanks to everyone

花巻市へのふるさと納税の 多大なご寄附に感謝申し上げます

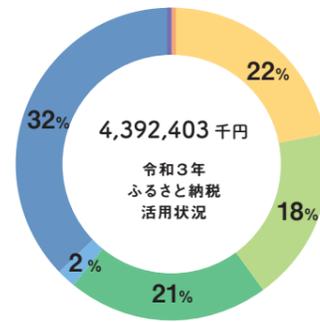
令和3年度イーハトーブ花巻応援寄附金（ふるさと納税）の活用について

令和3年度は、ふるさと納税の制度を活用し、全国の皆様から約32万件のご寄附をいただき、寄附金総額は約43億9千万円となりました。このご寄附は、7つの使い道に活用させていただきました。

こんなにも！
約43億円
32万件

活用実績概要

- 1. 仕事いっぱい、雇用いっぱい、活気に満ちたまちづくり**
実績 ▶ 3,202 千円 (構成比 0.1%)
農業用ロボット技術・ICT機器導入支援補助や自然観察会開催等業務委託などに活用いたしました。
- 2. 自然豊かな地域でともに支え、誰もが安心して、いきいきと快適に暮らすまちづくり**
実績 ▶ 955,292 千円 (構成比 21.7%)
公園整備事業や道路維持補修費、救急医療確保事業費などに活用いたしました。
- 3. 郷土を愛し、丈夫な体と深い知性を持つ心豊かな市民が育つまちづくり**
実績 ▶ 788,077 千円 (構成比 17.9%)
生涯学習講座開催事業費や幼稚園の教育環境充実を図る施策などに活用いたしました。
- 4. すべての市民が手と心をつなぐ、個性あふれるまちづくり**
実績 ▶ 928,595 千円 (構成比 21.1%)
市内27地区コミュニティ会議への地域づくり交付金などに活用いたしました。



- 5. 市民目線で経営する強くて優しいまちづくり**
実績 ▶ 97,614 千円 (構成比 2.2%)
広報の印刷製本費用やWEBページ管理業務委託などに活用いたしました。
- 6. 市長におまかせ！**
実績 ▶ 1,619,331 千円 (構成比 36.9%)
第3子以降保育料負担軽減事業補助金や子育て世帯の住宅取得奨励金などに活用いたしました。
- 7. ウクライナ人道危機救援金への寄附**
実績 ▶ 292 千円 (構成比 0.0%)
日本赤十字社「ウクライナ人道危機救援金」へ寄附を行いました。

令和3年度

具体的には以下のような事業に 活用させていただきました

令和3年度に頂いた寄附金は合計で73の事業に活用させていただきました。具体的には県外からの移住定住のための補助金や子育て世帯のための住宅取得奨励金、第3子以降の保育料の負担軽減、農業のICT化や担い手支援、市内企業の技術力向上など、市の基盤となる農業・商業・工業などの市内事業者の支援、生涯学習活動の支援、各コミュニティで行われる地域づくり活動への支援など多岐にわたる事業に活用させていただきました。



感染症予防対策事業 充当額 ▶ 29,400 千円

子育て世帯の負担を軽減するため、小学生以下のこどもが接種するインフルエンザ予防接種費用への補助金として活用いたしました。



公園整備事業 充当額 ▶ 11,500 千円

市民のみなさんが安全・快適に公園や緑地を利用することができるよう、鳥谷ヶ崎下部広場の芝生を整備する費用に活用いたしました。



スマートアグリ推進事業 充当額 ▶ 7,000 千円

農業用機械の自動操舵システムや農業用ドローンなど、スマート農業機械の導入に対する支援の一部として活用しました。



放課後児童支援事業 充当額 ▶ 23,300 千円

市内の学童クラブの運営にかかる費用の一部として活用しました。

令和4年度

令和4年度につきましては、ふるさと納税で頂戴したご寄附を返礼品等の経費に活用させていただいた上で、以下の用途に活用させていただきます。

- ◆ 仕事いっぱい、雇用いっぱい、活気に満ちたまちづくり
- ◆ 自然豊かな地域でともに支え、誰もが安心して、いきいきと快適に暮らすまちづくり
- ◆ 郷土を愛し、丈夫な体と深い知性を持つ心豊かな市民が育つまちづくり
- ◆ すべての市民が手と心をつなぐ、個性あふれるまちづくり
- ◆ 市民目線で経営する強くて優しいまちづくりに活用します。
- ◆ 市長におまかせ！

ふるさと納税制度を利用した日本赤十字社の「ウクライナ人道危機救援金」への寄附を令和5年2月28日まで受け付けます。

ひばり農園



IT 関連のクリエイター出身。
今は安心、安全な農産物のクリエイターに

仙台生まれ、関東で育った及川さんが、東日本大震災をきっかけに花巻市東和町に移住して新規就農した農園。安心、安全を届けたいと、化学肥料や除草剤などの農薬を使わず、葉物についた虫などはひとつひとつ手で取り除いて栽培した農産物を提供しています。春先に鴨やアヒルなどの雛を仕入れ、数ヶ月間田んぼに放して雑草を生えさせない「合鴨農法」など、できるだけ自然に沿った栽培を行っています。



料理を作る人目線で作る農産物。
食べる人に喜んでもらいたいがこだわり。

合鴨農法により除草剤を使わないで栽培する米の品種は、宮沢賢治が推奨したことで有名な陸羽132号。東和町在来種でここにしかないモチ豆に陸羽132号の麴を使って作る味噌は花巻ならではの味。化学肥料を使わず無農薬で作る野菜セットも大変人気となっています。



やぶ屋



宮沢賢治も通った老舗蕎麦屋、
わんこそばの伝統も受け継ぐ

大正12年の創業時から現在の場所で営業を続けてきた老舗。創業間もなく、当時花巻農学校の教師だった宮沢賢治も同僚や生徒を連れてよく訪れていたそうです。賢治がよく食べていたという天ぷらそばとサイダーは「賢治セット」として賢治ファンにも人気のメニュー。蕎麦粉は県内西和賀産を使った二八蕎麦。水は奥羽山脈の天然水。蕎麦の「返し」は代々引き継がれたもの。安心、安全、伝統の味を大切にしています。



花巻に来たら一度は試してみたいわんこそば。
若者発想の新メニュー蕎麦茶ゼラートも

400年の歴史があるわんこそばが一番人気。食べごとに腕を重ねる方法は当店が始めたものとのこと。蕎麦茶ゼラート「HIBIKI」は、自転車で行く日本一周中に花巻を訪れた若者「響くん」発案、夢コーポレーションとのコラボで生まれた新メニュー。甘さの中にも蕎麦の香りが立つ逸品。



かнтаはうす



20代半ばで花巻に移住、専業ぶどう農家
として地域のぶどう生産の活性化も担う

それまで縁がなかった花巻へ24歳で東京から移住。地域おこし協力隊員としてぶどう農家のサポートを行った後、自らも専業ぶどう農家として約1haの農地を管理しています。購入した中古住宅を「かнтаはうす」と称し、大学生などの若者を滞在させ、農作業の手伝いをしてもらいながら、後継者育成、特産品振興や地域プロモーションなどにも力を注いでいます。「味はもちろん、ぶどうに関わる人を増やしていく」ことが目標。



多品種となったぶどうの中でも、
古くから定番のキャンベルに最もこだわる

6〜7種のブドウを栽培しながら、最も力を注ぐメイン品種はキャンベル。酸味の甘味のバランスをどう生み出すかが醍醐味。ロースラーを使った「KANTAWINE」も人気で、醤油味の和食にマッチする風味を追求しています。ラベルや同梱のリーフにはぶどう作りへの自らの想いも。



(株) 小友木材店



IT × 木材、
「体験を売る」新世代の老舗木材店

明治38(1905)年創業。戦前までは当時の国鉄や岩手軽便鉄道の枕木製造が中心でしたが、4代目となる現社長からはITと木材を掛け合わせ、素材生産から製材、最終消費者への直接販売までITを用いて1社で完結することを目指しています。CADを使った製材機ShopBotを導入して新製品も開発。ショールームとして花巻おもちゃ美術館を運営するほか、木育サポートやオンラインストア運営にも力を注ぐ「新世代の木材屋」。



スタンディングテーブルや組み立て式椅子、
木育おもちゃなどが人気

オンラインワークに使えるウッドローテーブルは自宅の狭いスペースを使って在宅ワークに最適。子どもたちに人気のソフトクリーム積み木はもちろん、子どもたちが自分で組み立てられる椅子やミニテーブルなどは幼稚園、学校のほか、長期休暇の際の工作にも使われています。



滝田工芸



ひとりで全工程をこなせる、
現代に残る唯一の花巻傘職人

およそ200年前、藩政時代から花巻地方に伝わってきた「花巻傘」といわれる和傘づくりは、現代ではここだけ。かつては職人たちによる分業だったそうですが、滝田家120年以上の技術を受け継ぐ3代目は、全国でも数人しかいないという全工程ひとりで作業できる職人。今は奥様と二人三脚で貴重な技を進化させています。最近では他の伝統工芸職人とのコラボ製品なども生み出しながら、実用性と美しさを追求しています。



工芸品というよりは実用品として
作っていると語る職人が作る逸品

「飾りではなく、ぜひ実用品として使って欲しい」という和傘。単に雨を防ぐだけでなく、日の光を透かした和紙の美しさや、傘に当たる雨の音を楽しんで欲しいと語ります。ミニ傘はスタンドもついてインテリアにも、また照明にかざして和紙の透け具合を楽しむのもよし。



(株) 高清物産



ホルモンで有名な「味楽苑」が直営店。加工副産物の部位も無駄にせず、地元食材も大事に

1981年設立の老舗食肉加工会社。豚や牛などの加工食肉を全国に卸しつつ、坂本九さん命名の直営店「味楽苑」も2店舗経営していて、「ホルモンならここ」と人気店になっています。また、食肉加工しながら生まれる副産物として、沖縄向けに豚の耳や豚足、豚骨スープ用の骨、革製品原料となる豚や牛の皮なども注目されています。「味楽苑」では、使っている野菜も米も地元産にこだわった「地産地消」も目指すところです。



「味楽苑」の味をご家庭でも。1頭から
少量しか摂れない希少部位をパッケージ化

人気の直営焼肉店「味楽苑」の味をご家庭にも。特に美味しい希少部位を使ったホルモンは、県外からはふるさと納税返礼品でしか手に入りません。新鮮で安く美味しい岩手県産品を全国へ。2022年夏からは、味楽苑店舗がある道の駅西南にホルモンの自販機も設置しました。



もんのすけ農園



ワインに目覚めてシードルも。代々の農家に
生まれながらも、果樹としては新規就農

古くからの農家で水稲や花卉を栽培している家に生まれた菅原さんが脱サラし、屋号を看板に、シードルとワインを作るためにりんごとぶどうを育てる農家に。3年間の委託を経、生産方法を模索しながら、2021年9月の待望のワイナリーを作りました。生食用も出荷しつつ、目指すは花巻ならではのシードルとワイン。徐々に畑の面積も増やしつつ、高齢化しつつあるりんご、ぶどう農家の中の若手として未来を見つめています。



できる限り果汁のみの使用にこだわった
自然の味。りんご農家が作ったシードル

シードル特区となっている花巻市で、いち早く取り組んだ当農園。自分で育てたりんごで、瓶内二次発酵時にジュースを使うなど、工夫して、より自然な美味しいシードルができました。フジ100%の発泡シードルはアルコール度数が高くないので気軽に楽しめます。



夢コーポレーション(株)



「ありがとう」の気持ちを社名に込めて、
花巻の農産物を活かした名物を開発

介護事業や子ども向けスポーツ塾、農業、建設事業などを手掛けていた会社が、道の駅西南オープンにも関わり、訪れるお客様に喜んでいただける新商品としてジェラートを開発。道の駅店舗前のキッチンカーで販売しています。やるからにはと、全国のジェラートを食べ歩いて研究。設備投資も、ふるさと納税返礼品のラベル貼りなどの作業は障害者就労支援施設に委託しています。「ありがとう」の気持ちを社名に込めています。



原料にこだわった濃厚なミルク味と、花巻産の
農産物・特産品を生かしたオリジナルジェラート

全農いわてで金賞を受賞した高品質の乳製品を生み出している酪農家の、ヨーグルトやチーズにも使う濃厚な一番搾り牛乳を使用。ミルク味のほか、季節ごとの花巻産果実を使った味や、花巻で有名なマルカンビル大食堂のソフトクリーム味のジェラートをパッケージしています。



(有) モリエン



楽しく工夫し ネットだけで完売する米農家

「うちのお父さんは好きなことしてるからとにかく楽しそう」と奥様。種まき時期や田植え時期を変えてみるなど、毎年様々な工夫を凝らし、全てネット販売とふるさと納税で完売する人気の米農家です。弁当やおにぎりにも合い、冷めても美味しい米と評判で、リピートする消費者も多いとのこと。「味の価値をお届けする」「次は大粒米に挑戦する」と笑顔の石ケ森さんは奥様や後継の息子さんと共にチャレンジし続けています。



「米をおかずに ご飯を食べる」

これは石ケ森さんが家族に言っている言葉。「ひとめぼれ」品種が持つ甘さをさらに高めるため、寒くなるまで収穫時期をギリギリ遅らせ、収穫後の乾燥もゆっくり行うなど、とにかく味を追求し続けています。米と同梱のオマケも楽しみ。



黒ぶどう牛研究会



誕生したきっかけは 地元詩人、宮沢賢治の物語

黒ぶどう牛とは、花巻産で有名なエーデルワインを作る際に出るぶどうの発酵したしぼり滓を餌に加えて与えた黒毛和牛の花巻ブランド牛。しぼり滓そのものが大量に出るわけではないので、黒ぶどう牛と名付けられる牛肉は生産量が限られ「幻の牛肉」と呼ばれています。繁殖から肥育まで一貫生産している阿部さんは花巻黒ぶどう牛研究会の会長も務め、専業で32年間岩手牛の生産を行っています。*「ぶどう」とそのまま読むが「ぶどう」のこと。



ぶどうのしぼり滓で 甘みを感じる脂身

牛舎に入ると、ぶどうのいい香り。餌となる発酵したしぼり滓は、牛が喜んで食べる栄養源です。ぶどう産地ならではの贅沢な餌で育ち、サラッとした脂身とコクが特徴。主に花巻市内の飲食店で食べられている希少さです。



ほろほろ鳥専門農家 石黒農場



温泉と地元産雑穀で育てられた 「食鳥の女王」

テレビの全国放送情報番組や木村拓哉さん主演ドラマにも取り上げられるなど話題になった石黒農場のほろほろ鳥。アフリカ原産のキジ科の鳥で寒さに弱いので、敷地内に湧き出る温泉を利用し、生産量日本一の花巻産雑穀や自家製米などを餌にして、花巻温泉奥の大自然の中で飼育してきました。処理場も兼ね備えて年中出荷できるのは日本ではここだけ。「ビタミン剤、抗生剤など一切使わない、安全、安心な味をお届けします」と石黒専務。



自然に育ったヘルシーな ほろほろ鳥

ケージに囲われず、鶏舎内で自由に動き回れる環境でストレスなく育てられているため、姿は美しく身は筋肉質。低脂肪高タンパクで、コクある味はフランス料理にもよく使われています。薫製やハム、ソーセージなど加工品も人気です。



高源精麦 (株)

たかげん



効率より品質で 「選ばれる味」を

60年前からの養豚業で培ったノウハウを生かし、約20年前に生まれたブランド豚「白金豚」。地元農家との農畜連携による餌を使い、より安全で高い品質を追い求めています。繁殖と肥育段階で養豚場を変えるなど、あえて経済的な多産・量産ではなく、非効率でもコストや手間をかけながら味にこだわってきました。生産と販売の一体化率は業界異例の85%。高橋社長が自信と責任を持って「選ばれる味」をお届けします。



甘く旨味たっぷりの脂身特徴の 白金豚

ほっきんとん

非遺伝子組換え穀物飼料、地元産子実コーンに飼料米を加えた餌や、地下水に釜石鉱山に石でミネラルを加えた水で育てられた豚。柔らかな肉質と脂身の甘い旨味が評価され、一流のシェフたちも使っている特別な日の特別な味です。



JA いわて花巻 園芸センター



花を育てて60年 お届けするのは「幸せ」

高校時代も花屋でアルバイトし、高校卒業以来約60年間花を育ててきた伊藤さんは、花の知識を極めるために生花や茶道を、長い間学んできました。施設を使うのが常識だった鉢花を、試行錯誤しながら露地栽培する形を作り上げ、育成、出荷しています。「お客様にお届けしているのは幸せな気持ち」と話す伊藤さんは、お客様から風景にマッチした花の写真を送られた時に、自分の幸せも感じたそうです。



リンドウのいわて乙女

現在リンドウ、カンパニュラ、クレマチスの3種を中心に返礼品として出荷しています。自然に近い環境で育成するため、季節によりお届けできる花は違いますが、母の日などのギフトに重宝されています。



クロップハーツ



コロナ禍で東京直売所を閉鎖も 笑顔で生産

元々は高齢者や障がい者が活躍できる場をと千葉さんのご両親が南部せんべいを作って販売していたクロップハーツさん。10年前から息子さんが農産物の販売も始め、現在、冬以外は野菜農家です。雇用に加え、誰でも参加できる農業を目指して体験なども受け入れています。若い農家と新しい農業も模索中。ふるさと納税返礼品には、10月までは「夏野菜ボックス」、その後は根菜類の他、南部せんべいや切り餅のセットなどをお届け予定です。



「誰でも参加できる農業」 で作られる野菜

メンタルもフィジカルも元気になる農業によって作られる野菜です。堆肥にこだわり、小品種多収量により複雑な作業を廃して、誰でも参加できる農作業により、高齢者や障がい者をはじめ、たくさんの方の手で生産しています。



かわげん 川源ぶどう園



ぶどう生産のイノベーター

暑い外から、下草もなく、地面に実ひとつ落ちていないハウス中に入ると、涼しく気持ち良いぶどう園。こまめな清掃により蜂の襲来を避け、全国でも例を見ないY字の柱にぶどうの枝を這わせる栽培法で、作業する人も、観光客も安心して園内を歩けます。大量生産で安く出荷していた大迫のぶどうを価値あるものにする川村さんご夫婦の25年間の挑戦が人気の秘密。他より長く10月まで観光ぶどう園を営業しています。



完熟は舌で判断

ぶどう栽培は完熟の判断が大事。収穫直前、水を与えないことで、どの品種も糖度は18~20度。ものによっては24度にもなりますが、糖度計に頼ることなく、実際に舌で完熟を判断しています。酸味と甘さのバランスが絶妙です。



もとしゆく 本宿果樹園



食べてくれる方へ 完熟を早く届ける

果樹園3代目の本宿さんは、現在7種の果物を育てています。1品種を大量生産し、流通に乗せた方が効率は良いのですが、それとは真逆の少量多品目生産。完熟採れたてを直接消費者にお届けするためです。自分が感じる美味しさ、心地よさを消費者と共有し、食べていただくことがコミュニケーションと考えて、直営の山小屋カフェも経営中。生産する人間の顔が見える安全、安心とともに新鮮さをお届けします。



完熟を直接お届けする リンゴ・ナシ・洋ナシ

通常の果実は流通に時間がかかるため、完熟より早めに収穫され出荷しながら熟していきますが、本宿果樹園では完熟とれたてをお届けするために直接販売にこだわっています。十分に熟した甘い果実をすぐにお届けします。



ハコショウ食品工業（株）



岩手の伝統食を作り続けて まもなく創業 140 年

創業は明治 18 年。昔から味噌、醤油のほか、それらを使った漬物類を製造販売しています。メイン製品の味噌大根やきゅうりの醤油漬けは岩手の伝統食。県内シェアトップクラスのそれらを長い歴史の中で愚直に作り続けつつ、新たに辛味を加えて 1975 年ごろに開発された呑んべえ漬は、2014 年に新たなパッケージにした製品がお土産などで大ブレイク中。伝統食にこだわりつつ、そこからまた新製品を生み出しています。



弁当にも便利、ご飯やお酒の お供に最適な岩手の伝統的漬物

呑んべえ漬や、甘辛大根、辛 MAX 漬、呑んべえ漬爆辛、呑んべえ漬辛 ZERO などの呑んべえ漬シリーズを揃え、食べ比べられる「利き辛 5」のセットが人気。他にもみそ漬大根やみそ漬昆布など、岩手伝統の漬物が入った「賢治のトランク」も評判です。



佐々長醸造（株）



早池峰霊水と地元産原料で 仕込まれるもろみ

1 年以上かけてもろみを熟成させる熟成蔵（一般公開中）に入った途端、深い香りに包まれます。明治 39 年創業の老舗味噌、醤油製造会社。地下 150m から汲み上げる天然ミネラルウォーター「早池峰霊水」を使い、地元産の米や大豆を原料に、こうじ作りから手をかけて作られる醤油や味噌はプレミアム。あえて手のかかる製法で作られる製品は、国内はもちろん海外でも人気商品となっています。



麺つゆに醤油、白だしをセットにした 「老舗のしずくセット」が人気

麺つゆは復興庁の世界にも通用する究極のお土産 10 選に、白だしは調味料選手権だし部門トップに輝いた逸品。100 年以上も使われている木樽の微生物が、佐々長ならではの味わいを生み出しています。麺つゆは料理の味が整うと評判です。



株式会社 JA グリーンサービス ハヤチネフーズ事業本部



早池峰山を望む、自然豊かな場所で 地元産の乳製品、ジュースを製造・販売

新鮮な生乳を使用した乳製品やぶどう、りんごなどを使って、のむヨーグルト、ジュースなどを自社製造しています。特にのむヨーグルトは香料、酸味料、安定剤などを使用しないこだわり。牛乳本来の風味が生きた濃厚な味わいが人気です。製造所に隣接する直営ショップ「ボン・ディア（ポルトガル語で『こんにちは』という意味）」では、大迫産ブラウンスイス牛のしぼりたて生乳を使ったボン・ディアソフトが大人気です。



ヨーグルトの乳酸菌と、こうじ菌により 腸内環境を整えられる 「のむ糀甘酒ヨーグルト」

糖類の代わりに糀甘酒を使用したのむヨーグルト。2020 年開発の新商品で、発売と同時に県外小売店やネット販売でも、プレーンののむヨーグルトとのセットが大人気。腸内環境を整えることにより、体調維持はもちろん、美容やダイエットにも効果が期待できます。



（株）エーデルワイン



ぶどう農家と手を携え 高品質ワインに取り組み 60 年

メルローやシャルドネ以外にも、オーストリアの姉妹都市から提供された、日本では非常に珍しい品種、グリュナーヴェルトリーナー、ラタイ、ロースラーを使用した個性豊かなワインを製造しています。1967 年から地元産ぶどうを使ったワインづくりにこだわってきました。「良いワインは良いぶどうからしか生まれない」が合言葉。生産者であるぶどう農家との信頼関係を大切にしながら、品質を追求しています。



ワインコンクールで入賞を果たした 銘柄だけの贅沢なセット

国内外ワインコンクールにも積極的にチャレンジしています。その中から受賞したワインをセレクトいたしました。北上山地山懐で、愛情を込め育てられた葡萄を使用し作られたワイン。それぞれの品種の個性を大事にした、高品質なワインです。



(合) 末廣
パティスリーアンジュ・賢治最中本舗



笑顔をお菓子で生み出したい
ケーキも和菓子も扱う3代目

人気の花巻土産を作り続けてきた老舗和菓子店の3代目から洋菓子へ。今では和洋3店舗を営んでいます。アニバーサリーやクリスマス、イベントなど、様々なシーンのシチュエーションを考えながら、お菓子のある風景をプロデュースする店を目指しています。伝統の「賢治最中」やそれをアレンジした「もなど」の他、花巻産ぶどうによるレーズンサンドや有精卵を使ったプリン、スフレチーズが人気です。



賢治作品をヒントに、手作りチーズ
工房とのコラボ商品を開発

小岩井農場付近の景色を舞台にした宮沢賢治の童話「狼森と笹盛、盗人森」をモチーフに、小岩井農場そばにある栗石チーズ工房と開発したコラボ商品「狼森と生チーズタルト」が大人気。手作りチーズの濃厚な味わいをご賞味ください。



社会福祉法人 岩手県社会福祉事業団
障害者支援施設 松風園



品質重視でコーヒーを販売中
利益はすべて利用者へ還元

障害者就労継続支援事業所内に入ると、室内はコーヒーの香りでいっぱい。ここでは障害者入所サービスや生活介護事業のほか、就労支援事業も行っています。中でもメインは継続支援B型の焙煎コーヒーの販売。豆や挽いた粉のほか、ドリップバッグもお土産品として人気です。「福祉施設でつくるコーヒー」ではなく「美味しいコーヒーを作る福祉施設」でありたいと考えています。ふるさと納税返礼品評価では5つ星獲得を継続中。



真面目な利用者たちによる
徹底した選別が品質の肝

ブラックで飲んでも、雑味を感じることなく、どこか甘く香り高いコーヒー。仕入れた豆から良いものだけを利用者たちが選別し、専門の職員が焙煎したあとで再度徹底して選別を行っています。クルミたっぷりクッキーとのセットも人気です。



(株) 伊藤染工場



伝統技法で染める
同じ印に集まる笑顔を目指して

硫化染めは、同じような工程の藍染ほど色落ちがせず、使うほどに程よく色が抜け独特の風合いを増す技法。日本では長く愛用される仕事着に使われてきました。当社では、伝統の帆前掛けや消防半纏をこの硫化染めで染めています。大正10年創業で、2021年に100周年を迎えました。歴史あるまつり半纏や伝統芸能の衣装、手拭い、幟などから普段使いの小物まで、使う方々の笑顔をお届けする仕事を目指しています。



新しいデザインを染めの技法で
トートバッグなどの小物が人気

岩手大学教育学部の学生さんと当社のコラボにより生まれた「絆ざくら」シリーズは、日本のイメージ「桜」をモチーフに、若い感性と伝統技術が融合した染物です。帆前掛けの生地や丈夫なトートバッグやポーチなどのセットをぜひご愛用ください。



(株) 青木家具製作所



どんなオーダーにも
応えられるマルチな木工工場

工場内いっばいに積まれた原材料から木の香りが鼻腔をくすぐります。店舗什器など受注製作が売上の多くを占めますが、どんなオーダーでも基本的に断ることなく対応可能。レーザー彫刻やアクリルの切断も含め、どんなものでも製作できます。端材も有効利用するべく、それらを使った自社開発製品も、併設店舗 momocomo で販売中。最近カーボン製品を扱うようになり、今後はさらに様々な素材にチャレンジ予定です。



デザイン性に凝った自社製品も
当社の目玉のひとつ

デザインを大事にしています。中でも4色カラーがおしゃれな南京椅子が大人気。渋い色使いのレザータイプもご用意しています。他にはかわいいウッドなべしきや寄木コースターなど、原材料の木を余すことなく使った製品を取り揃えています。



Spring

3月の雪溶けのあと、4月には梅やコブシなど、たくさんのお花が一斉に咲き春が訪れます。GW明けにはリンゴの花が満開、田植えの季節到来。晴れの日の水田に写る空は美しく、癒しの景色が広がります。

summer

5月中旬からは山菜も美味しい新緑の季節。7月～8月中旬の真夏の最高気温は30度を超えますが、湿度が低く爽やかで、朝晩は肌寒いほどで過ごしやすいです。お盆が過ぎると急に涼しくなります。

Autumn

9月中旬には、花巻、石鳥谷、東和で開催する歴史ある「秋祭り」が終わると稲刈りが始まり、一気に秋の空気に包まれます。10月中旬からは紅葉が始まり、11月に入ると雪の便りがやってきます。

winter

1番寒い時期は1月～2月。最低気温が氷点下2桁の日や1日を通して氷点下の真冬もあります。雪は積もっても30cm程度で道路が凍る場所もあります。冬景色を堪能しながら入る温泉も魅力です。

滝の太さで年の豊作を占う「たるし滝」

日本三大杜氏に数えられる南部杜氏の里 石鳥谷

ふどう生産地 おおはさまワイン

全国から登山者が訪れる 早池峰山

ohasama 大迫地域
人口 4,528 人

ユネスコ無形文化遺産 早池峰神楽

田瀬湖 / 競技ポート

東和地域
人口 7,814 人

宮沢賢治

ぎんどう公園 四季折々の風景が楽しめる宮沢賢治ゆかりの地

hanamaki 花巻地域
人口 66,970 人

市民の鉛温泉スキー場 冬にはスカイランタンイベントが開催

復活を遂げた市民のいこいの場「マルカンビル」 10段ソフトクリーム

高村光太郎が7年間住んだ山荘と記念館

宮沢賢治童話村 夏から秋にかけてライトアップイベントを開催

釜石自動車道

シャネルのバリコレ採用 日本ホームスパン

盆正月よりもまつりのために帰省するほど市民が一体となる400年余の歴史「花巻まつり」をはじめ土沢まつり、石鳥谷まつり、大迫あんどんまつりなど賑やかなお祭りが夏から秋を彩ります

花巻市全人口 92,682 人

R4.9 月末現在

飛行機

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2時間	

新幹線

東京	約2時間40分	新花巻駅
仙台	約1時間	
新青森	約1時間20分	

高速道路

川口JCT	約5時間 [476km]	花巻南IC
仙台宮城	約2時間 [145km]	
青森	約2時間30分 [210km]	

花巻市への『ふるさと納税』はコチラから

ふるさと納税制度について

花巻市定住推進課

〒025-8601 岩手県花巻市花城町 9-30
tel. 0198-41-3516 fax. 0198-24-0259



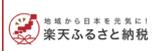
受領証明書・ワンストップ申請書について

花巻市コールセンター

tel. 050-3142-9373
email. hanamaki@do-furusato.jp



花巻観光協会 HP



au PAY ふるさと納税