

ビール

半世紀にわたり日本随一のホップ生産量を誇る

歴史が培った遠野産ホップ

遠野のホップ栽培の歴史は、1963年からスタートします。それまでの遠野は度重なる冷害に悩まされていたため、冷涼な環境を好むホップが適しているのではないかと白羽の矢が立ったのです。幾度となく台風や病虫害の被害を受けながらも、諦めず栽培を続けてきた先人たち。60年以上が経ち、今では日本屈指のホップの産地に成長しました。手間ひまかけて醸したビールを、どうぞご賞味あれ。



→ 遠野産ホップを使用した麒麟一番搾りとれたてホップ (画像は2025年)



← TONO Japan Hop Country
ホームページ

ジンギスカン専用バケツで焼くのが遠野流 豊かな遠野の食材と楽しむ

遠野ジンギスカン3つの特徴



自然あふれる遠野では昔から屋外でジンギスカンを楽しむ人が多く、市内にある老舗のジンギスカン専門店では食材と鍋、七輪を現地まで配達していました。しかし、当時は舗装されていない山道が多く、途中で七輪が割れてしまうという事態に…。そこで誕生したのが、バケツに吸気口の穴を開けて鍋とセットにした「ジンギスカンバケツ」です。遠野流の食べ方で、地元的新鲜野菜と一緒に召し上がれ！

遠野ジンギスカン ホームページ →



ジンギスカン

遠野のソウルフードを堪能

旬の食材を 楽しもう

『日本の永遠のふるさと』である遠野には、
懐かしくも温かいこの土地ならではの
食文化があります。

柔らかくて
ジューシー！



遠野のソウルフード！

ジンギスカン

遠野ジンギスカンの主流はラムで、クセが少ないため羊肉を食べ慣れていない方にもオススメ。こだわりの手切りにより驚きの柔らかさを実現しています。

図 じんぎすかん あんべ／遠野食肉センター 遠野本店／遠野ジンギスカン羊丸・道／
まるまん じんぎす館／成吉思汗食堂 よねたや／道の駅 遠野風の丘 とおのごはん



栄養価が高く低カロリー

馬肉

日本有数の馬産地である遠野。高タンパクで調理法もいろいろ楽しめることから、馬刺しや馬肉を使ったラーメンなどを味わうことができます。

図 サンQふる郷市場 他 市内飲食店

カップ焼き

パリッとしてほのかに甘い生地
で、中身は粒あんが定番。季節
限定の味もあります。

図 伝承園



小腹が空いたら

こびる

農作業の休憩中など、小腹が空いたときに食べるおやつのこと。遠野では「こびる(小屋)」と呼びます。街歩きに疲れたら、「こびる」を食べて一休みしましょう！

がんづき

優しい甘さとふわふわ食感の郷土菓子。岩手の県南地域を中心によく食べられています。

図 道の駅 遠野風の丘 他市内産直・道の駅 等



けいらん

卵形のお団子に熱いゆで汁を注いだもの。寒い時期にはピッタリです。

図 伝承園
食堂喫茶CocoKana 等



焼きもち

くるみの入った味噌ベースの餡を小麦粉等を練った生地で包んだ郷土おやつです。

図 伝承園
他市内産直・道の駅



かねなり

うる粉を練って伸ばしたものを焼き上げ、くるみ醤油を塗って仕上げた遠野名物。

図 夢咲き茶屋(道の駅遠野風の丘内) 他市内産直等



懐かしいふるさとの味

ひつつみ

水でこねた小麦粉を薄く伸ばし、鶏肉やごぼうなどを入れた醤油ベースの汁で煮込んだ伝統の味。

図 道の駅 遠野風の丘／伝承園 他市内飲食店



辛いもの好きにオススメ！

暮坪かぶ

遠野名産の暮坪かぶは、かぶの品種では珍しい長根の白かぶ。独特の辛味が特徴で、蕎麦などの薬味にピッタリ。

図 ばんがり伊藤家／遠野そばまんてん／道の駅遠野風の丘



東北有数の収穫量

わさび

清冽で豊富な湧水に恵まれた遠野のわさびは旨味が凝縮され、お刺身やお肉に合います。

図 しらいし屋／道の駅みやもり／道の駅遠野風の丘 他市内飲食店

知る人ぞ知るご当地グルメ

五右衛門ラーメン

辛味のあるラーメンで、遠野市内の飲食店ではお店ごとにオリジナルの一杯を提供しています。

図 京屋 他市内飲食店

ピリ辛
あっさりスープ



多田自然農場ジェラート

鮮度抜群の牛乳で作る手作りジェラート。季節限定の味もお見逃しなく！

図 多田自然農場(道の駅遠野風の丘内)



地形を生かした酪農から生まれる

ソフトクリーム・ジェラート

遠野の盆地という地形を有効に活用し、夏山冬里方式で育てられた牛は、自然の中で思うままに牧草を喰み、ストレスなく健康に過ごします。そんな牛からとれた牛乳を使用したソフトクリーム・ジェラートは濃厚でめめらかな舌触り。



ジャージー牛乳ソフトクリーム

味わい深いジャージー牛の生乳を100%使用。濃厚なコクと旨味がたまりません！

図 まきばのおもてなし

夢産直かみごうジェラート

自家生産の搾りたて生乳を使ったジェラート。さっぱりとした甘さが人気です。

図 遠野酪農舎 夢産直かみごう店



わさびソフトクリーム

ワサビの風味とピリリとした辛さが感じられる大人向けのソフトクリーム。

図 道の駅みやもり

食・お土産
情報は
こちらから



ホップの産地で乾杯!

日本随一のホップ生産地である遠野には、
ビールをはじめ豊かな食文化が根付いています。
まちを知り、歴史を知り、この土地のビールを味わう。
そんな特別な時間をお届けします。



ホップを産地
01

遠野で最高のビール体験を! 遠野ビアツアーズ

7月中旬～8月中旬頃まで背の高いホップのグリーンカーテンがあちこちで見られるのは遠野ならではの。農家さんと畑に入って、間近でホップを見ることができるツアーを実施しています。マウンテンバイクで里山をめぐる農家レストランで乾杯するツアーや、遠野物語にまつわる舞台を回り、最後にビールを楽しむツアーもオススメです。

遠野ビアツアーズの予約・お問い合わせはこちら →



ホップの収穫は8月中旬から
9月上旬に行われます



ホップを産地
02

ホップの里からビールの里へ

遠野から発信する3つのブルワリー

かみへい

上閉伊酒造 遠野麦酒ZUMONA



遠野市唯一の酒蔵が造る、六角牛山の伏流水(軟水)と遠野産ホップをふんだんに使用したビール。軟水で仕込むことで柔らかさと滑らかな舌触りを実現。

☎ 0198-62-2002(上閉伊酒造株式会社)

← ゴールデンピルスナー

すっきりした飲み口が特徴。麦の味わいとホップの香りが感じられます。インターナショナル・ビアカップで2021年に金賞を受賞しました。



ブランド名は昔話を語るときの
「昔あったずみな」が由来



遠野醸造TAPROOM

遠野駅から徒歩3分ほどの場所にあり、醸造所に併設されたパブではできたてのビールが樽生で常時6種類楽しめるほか、ノンアルコールメニューも用意。地域の素材を生かした料理も味わえる、コミュニティブルワリーです。缶ビールやグラウラーでのテイクアウトもできます。

☎ JR遠野駅から約0.3Km/徒歩で約5分

☎ 0198-66-3990
(遠野醸造TAPROOM)



ペールエール

柑橘系の香りが特徴のホップを使ったライトなボディ。遠野醸造のフラッグシップビールです。



GOOD HOPS

GOOD HOPSは、日本随一のホップ生産地である遠野市で、クラフトビールの醸造だけでなく、新品種ホップの開発や栽培、加工技術の研究を行い、日本産ホップの可能性を広げています。週末限定でオープンするタブルームでは、醸造所でつくられたばかりのクラフトビールを、醸造設備を眺めながらその場で味わっていただけます。

☎ JR遠野駅から約0.1km/徒歩で約2分

☎ 0198-77-1110(GOOD HOPS)

自社で栽培管理する遠野産ホップを使用し、多様なクラフトビールを製造。



ホップを産地
03

食べて!飲んで!歌って!楽しもう!

遠野ホップ収穫祭

毎年8月下旬に開かれるホップの収穫を祝うイベント。ビールと地元食材を味わったり、ホップに実際に触れてみるなど楽しさ満載です。みんなで一緒に「レッツ!ホッピング!」

☎ 0198-62-2111(遠野ホップ収穫祭実行委員会)

遠野ホップ収穫祭の詳細情報はこちら →

