



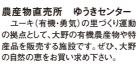
[一人一芸の里]の職人たちの心意気

洋野町大野産業デザインセンターは、地域の資源を活かし、住民の生活を豊かにす るために地域が取り組んでいる「一人一芸の里づくり」の拠点となっている施設です。 「大野木工」の名で知られるようになった木工製品や、地域に伝承されてきた裂き織りな どの工房と展示・販売施設、レストランがたち並び、大野の文化・産業を発信しています。

人・もの・心の交流拠点









花苗や鉢花が一年中咲いており 心を癒してくれます。ガーデニング

ん価格もお買い得です。

緑の大地を見下ろしながらの入 浴は気分爽快。風景が望める明る い時間に入りたいお風呂です。漢 方薬湯、フィンランド製サウナがあ ります。フィンランド製サウナは、熱 い石に水をかけて蒸気を発生させ る低温サウナなので、子供や高齢 者にも喜ばれています。 党業時間】

夏期(5月~10月)10:00~22:00



大地の恵みから生まれた逸品

道の駅おおの 食の館

道の駅おおのの「食の館」はド ライブの途中の食事や休憩に、連 日にぎわっています。名物は地元 産の健康素材にこだわった「赤鶏 ラーメン」。ほかに地元の食材を 使った「一芸ラーメン」「チャー シューメン」等多彩な味があります。

純国産鶏種「純和鶏」赤鶏と地元産新鮮野 菜を煮込んだコクのあるスープ。赤鶏のチャ シューとひき肉をのせたこだわりラーメンです。



そば処 ウッディハウス

洋野町大野産業デザイ センターのレストラン「ウッディ ハウス」は、名物「十割そば」 をはじめ、田舎定食や手づく りアイスクリームなどが人気 です。大野のふるさとの味を ご堪能ください。特産品販売 コーナーも充実しています。

地元産のひきたてのそば粉 を使い、つなぎを混ぜないで練った 十割そば。食べると、そばの風味が口



道の駅おおの 回廊

地域のふれあいの場としても大い に活用され、週末やイベントのある日 には、回廊に地元の農産物や素朴な 手づくり菓子、木工品などの店を出 し、にぎやかに市が開かれます。もちろ

おおの健康の湯

冬期(11月~4月)10:00~21:00



洋野町大野パークゴルフ場

約9.3haのエリアに11コース・99ホー ル。全国大会も開催される本州一大き なコースです。インストラクターが指導し ますので、初めての人もぜひ挑戦を。

緑のキャンパスで自然と遊ぶ

大野の心に触れる手づくり体験

モノづくりの技と心を持った大野の職人たちに教えられ ながら、手づくり体験しませんか。手仕事の楽しさやむずか

しさを自分で体験してみることで、きっと手づくりのモノに対

裂き織り体験 うに裂いたものを

横糸にして、織り 直す「裂き織り

は、大野に受け継

がれてきた暮らし

の知恵です。

おおのキャンパスの特徴は、豊かな「自然空間」 です。なだらかな丘陵地に広がる緑、大きな空、 その風景に溶け込むように建物が設計されました。

動物ふれあい館

馬、ヤギ、羊、アヒル、ウサギなどの動

物を飼育し、触れたり、抱いたりすること

ができる施設です。身近で愛らしい動物

たちの体の温かさをじかに体験してみてく

ださい。土日やイベントの時などは、ポ

ニーの乗馬、馬車のコーナーもあります。

ゆっくりと時間をかけて散策し、

する親しみが深まります。

のんびりとした自然空間を体感してください。

作っていく「てひねり」

と、ろくろ機を使って均



森のカブト虫館

たくさんのカブト虫が放さ



北東北最大級の反射式望遠鏡を 設置した観測施設です。天体望遠 鏡で日本一の星空を観察できます。







は、また一段と格別な味です。





大野の大地で育った牛とふれあ

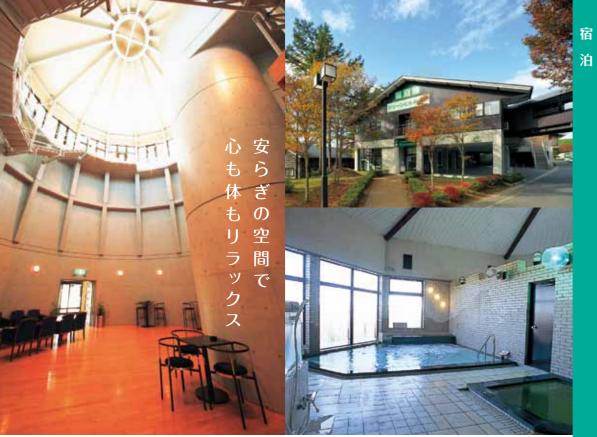
い、おいしい乳を手で搾る搾乳体験 等、酪農に興味のある方お勧め体

OHNOCAMPUS

おおのキャンパス







お風呂(おおの健康の湯)

きます。

レストラン

【営業時間】

【定休日】 年中無休

大きなガラス窓から高原を望む開放感あふれるお風

大きくとった窓からは久慈平岳から一面に広がる緑

の丘陵地の眺望、職人が丹精こめて作ったテーブルや

器、地元産の食材を用いたメニュー。料理だけではない

「大野らしさ」を五感で感じて下さい。

11:00~21:30(ラストオーダーは21:00)

呂です。大自然に身をゆだね心身ともにリフレッシュで

目の前に広がっている風景は緑の丘陵と青い空。 野鳥のさえずりや風の音に耳を澄ませ 流れ行く雲のようにゆったりとした時間をお過ごしください。



宿泊室(和·洋)

おおのキャンパスの魅力を堪 能していただいた後は、静かな口 ケーションで安らぎのひとときを過 ごし、心も体もリフレッシュして下 さい。バリアフリーの洋室(2室)や 合宿等でのご利用には大部屋も ご用意しておりますので、様々な ーンにご利用いただけます。

自然の温もり溢れる 木工品の数々



「大野木工」は、北上高地で育った丈夫な木材で作ります。 木目の美しさを生かし、木の温もりを感じさせるシンプルな形が 特徴で、プリポリマー樹脂の含浸加工をしており、耐久性、安 全性、保湿性にも優れています。長く使っていただける器です。

雑穀パン(おおのパンエ房) 岩手大学、洋野町、おおのパン 工房の共同開発で生まれた雑 穀パン。ひえやあわ、いなきびな どの地元産雑穀と、天然酵母を 使用しています。バター、卵は使 わず、噛むほどに味わい深い。





ゆめミルクソフト (ゆうきセンター) 牛乳本来のおいしさが味わ えるゆめ牛乳を使った「ゆめ ミルクソフト」と、そのソフト クリームに山ぶどうのシロッ プがついた「山ぶどうソフ ト」。どちらも濃厚でいながら 爽やかな後味で絶品です。



ゆめ牛乳・ ゆめヨーグルト(おおのミルク工房) 生産から販売まで酪農家が携わり「酪 農家が家庭で飲む味 を再現した牛乳 と、まろやかな口あたりのヨーグルト。



手づくりアイスクリーム 新鮮な牛乳から作ったアイスクリー ム。カボチャ、ゴマ、クルミなどユニーク な味もありますので、お試しを。



に作り上げた大野ならではの物産・特産品を大野 の記念にぜひお持ち帰りください。

りひろがる豆の甘み。



大野産の豆乳を加熱し、黄色い 皮膜をすくい取って作られるゆば には、大豆のおいしさが凝縮。とろ ける舌触りがやみつきに。

漬け物(つけもの工房 味彩館) 地元の野菜を使い、愛情込めて 作る、安全、安心な漬け物。



日本生まれ、洋野育ち 純国産鶏種「純和鶏 | 赤鶏を使用した、 コクと旨みが自慢のラーメンです。



新たな安らぎと感動に出会える 休養施設。「はたらきバチも休みた い |をテーマにした、入浴・宿泊施



おおのキャンパスから

ちょっと足をのばして

とうふの工房「豆風鈴」

大豆を使った逸品です。

つけもの工房「味菜館」

さっぱりした風味が万人受けする

大野向田地区のこだわりお母さ

んが作る豆腐は、すべて地元産の

東北屈指のラドン温泉です。

ACCESS





そば工房「雑穀黄金」

ションは豊富です。

そばの風味を生かした十割の

手打ちそばの他、ほうれん草など

を練り込んだうどんなど、バリエー

おおのパン工房 大野でとれる雑穀や、海洋深層 清物。材料の野菜は「ユーキの里 | 水から取れた塩など、素材にこだわ 大野ならではの減農薬野菜です。った大野らしいパンの工房です。



岩手洋野ゴルフクラブ 洋野町大野ふるさと物産負 全18ホールの起伏に富んだコー バス路線の陸中大野駅の2階が、 ス、海が望める絶好のロケーション 特産品の展示・販売や観光案内を が人気のゴルフ場です。おおのキャ するインフォメーション・スポットになっ ンパスから車で数分ですので、グリー ています。地元の女性たちが作る ンヒルおおのに宿泊して楽しめます。 ひっつみなどの郷土料理もどうぞ。



大谷温泉

静かな山の中に、たたずむ一軒 宿の大谷温泉。無臭・無色透明 で、一度入ると3日も体が温まる、



あなたの携帯におおのキャンパスの 最新情報を配信! 最新情報を配信!! おおのキャンパスイベント情報を配信します。 回じたは



おおのキャンパス

開館 AM9:00~PM5:00 〒028-8802 岩手県九戸郡洋野町大野 58-12-30 TEL.0194-77-3202 FAX.0194-77-3203 URL http://www.ohnocampus.jp/ E-mail ohnocampus@minos.ocn.ne.jp

宿泊施設 グリーンヒルおおの

〒028-8802 岩手県九戸郡洋野町大野 58-12-30 TEL.0194-77-2266 FAX.0194-77-4387 E-mail greenhil@peace.ocn.ne.jp

洋野町役場大野庁舎地域振興課

〒028-8802 岩手県九戸郡洋野町大野 8-47-2 TEL.0194-77-2111 FAX.0194-77-4015 URL http://www.town.hirono.iwate.jp/



OHNOCAMPUS

豊かな自然と生真面目な大野の人々が作った物 産品は、健康な自然の滋味をたっぷりと含んでい ます。食べる人、使う人の気持ちになってていねい

とうふ(とうふの工房 豆風鈴) 久慈平岳の水と地元の大豆を使 い添加物を一切使わずに作った、し っかりした味わいの豆腐。口に入れると、じんわ

朝夕の気温の差が大きく、冷涼な高原地帯。そ んなおいしいそばが育つ条件が揃っている大野 の挽きたてそば粉を使い、つなぎを一切混ぜず に味わう、文字どおりそば粉100%の十割そば。

山ぶどうジュース・ワイン

大野地区で栽培されている山

ぶどう。その酸味と甘みを活

かして作るおいしいジュースや 大野のきれいな空気と豊かな自然から採 れる、アカシヤ100%の天然蜂蜜。ビタミ ンやミネラルも豊富で、やさしい甘さ。

アグリパークおおさわ

設です。