

市内  
エリア

至県立久慈病院方面⇒

長泉寺 天然記念物いちようの木

↑至八戸



※この団子が「まめぶ」と言っていてかんだ瞬間、黒砂糖の甘味と、クルミの香ばしさが口の中に広がります。

R45バイパス

至舟渡・小袖海岸方面⇒



北限の海女

至宮古↓

- ・まめぶを購入出来るお店
- ・まめぶ汁が食べれて購入出来るお店
- ・まめぶ汁が食べれるお店

《まめぶ汁とは?》  
 まめぶ汁は、昆布と煮干しのだし汁に、小麦団子と人参・ごぼう・しめじなどの野菜と焼き豆腐・油揚げ・かんぴょうなどが入った具だくさんの汁です。  
 また、まめぶ汁に入っている小麦団子は、小麦粉の生地を親指大の大きさに丸めたものの中にクルミと黒砂糖を入れたもの(クルミだけの地域もあります。)で、「まめぶ」と呼びます。☆優しさ溢れる味は、地元の人柄を物語る味です。

《お椀のマークが目印だよ!》  
**食べ歩きMAP**

# 「久慈まめぶ汁」

※まめぶ汁は山形町地域発祥の  
伝統食です。

## 山形町 エリア

至久慈市内↑

・県立自然公園  
平庭高原  
「300万本の白樺林」



・山形村短角牛「東北唯一の闘牛大会」

## 山根町 エリア

至久慈市内↑

・久慈琥珀博物館  
「化石竜の発掘」



・新山根温泉「べっぴんの湯」:別名『美人の湯』



# 久慈まめぶ汁

岩手県久慈市の郷土食

～まめぶの由来～

岩手県久慈市山形町地域は南部領時代に、凶作の常習地で多くの餓死者が出たりしたこと、幕府から南部藩に、凶作に備え年貢を納める時に、「百姓は麺類やそばきりを食べてはならない」と、ご法度の令達がありました。この様に晴食時に麺類を作れなくなり、代用食として小麦の練り粉に味付けをして食べ、クルミの実を包んで、団子にしたものではないかといわれています。この団子が、まり麩に似ていることから「まめぶ」と呼ばれ、これが後に、麩がなまって「まめぶ」となったのではないかという説があります。

また、忠実忠実(まめまめ)しく、健康で達者で暮らせるようにとの、願いが込められているともいわれています。

## まめぶ取り扱い店

店番  
順不同

※営業時間、定休日については各店舗にお問い合わせ下さい。

1	(久慈駅前店) まめぶの家	久慈市中央3-37 ☎080-1801-9960
2	魚棚	久慈市十八日町1-15 ☎0194-52-0606
3	(久慈割烹着隊) おむすび処かだっ亭	久慈市中町2-5-6 ☎0194-66-9200
4	やませ土風館内 道の駅 くら 産直まちなか	久慈市中町2-5-1 ☎0194-53-1300
5	やませ土風館内 道の駅 くら 産食体験館「山海里」	久慈市中町2-5-1 ☎0194-66-9111
6	鮭処 きよ田	久慈市川崎町5-1 ☎0194-52-0800
7	おおみ屋	久慈市長内町34-26-1 ☎0194-52-1155
8	(有)北三陸天然市場	久慈市長内町29-29-5 ☎0194-61-1116
9	ジンギスカン白樺 <small>要予約</small>	久慈市山形町川井9-51-3 ☎0194-72-2240
10	ハングリー	久慈市山形町8-14-1 ☎0194-72-3322
11	(道の駅 白樺の里やまがた) 食楽(くらく) <small>まめぶはお隣で</small>	久慈市山形町川井8-12-1 ☎0194-72-3131
12	リカーフーズきちや	久慈市山形町川井9-5-2 ☎0194-72-2611
13	(農家レストラン) 成谷自然食の会 <small>要予約</small>	久慈市山形町霜畑9-24-1 ☎0194-75-2034
14	(グリーン・ツーリズムの家) まめぶの家 <small>要予約</small>	久慈市山形町荷軽部1-59-6 ☎0194-72-2839
15	<平庭高原> レストラン「白い森」	久慈市山形町来内20-13-151 ☎0194-72-3330
16	センターハウス平庭山荘内 レストラン「やまぼうし」	久慈市山形町来内20-13-1 ☎0194-72-2700
17	新山根温泉 「べっぴんの湯」	久慈市山根町下戸鎖4-5-1 ☎0194-57-2222



久慈まめぶ汁広告宣伝団体  
(社)久慈市観光物産協会内  
久慈市中町2-5-6  
TEL 0194-66-9200

久慈まめぶ部屋



～新弟子募集中！～「ごつつあんです。」