



夏には子どもたちが水遊び、冬には鮭がそ上する中津川。この界隈は城下町の名残をとどめています。



2 美しいレンガ造りがひととき目をひく「もりおか啄木・賢治青春館」。旧第九十銀行を保存活用した施設。



3 蔵元「岩手川」の酒蔵を改修した「もりおか町家物語館」。盛岡町家の特徴を学ぶことができます。

盛岡散策 学びたつぷり



市内を歩くと
職人技があちこちに

盛岡三大麺

いまでは全国的な知名度を持つ「盛岡三大麺」。この地で生まれ、愛されてきた背景には、米が貴重だったという自然環境があります。南部藩のおもてなしの心を表した「わんこそば」、大陸の味をアレンジした「盛岡冷麺」と「盛岡じゃじゃ麺」には、盛岡ならではの文化が息づいています。



1 一度に大勢の人に振る舞うために生まれた「わんこそば」。



半透明のスープにコシの強い麺、特製のキムチが特徴の「盛岡冷麺」。



茹でた平麺にキュウリや肉味噌がのった「盛岡じゃじゃ麺」。

紺屋町には南部煎餅の老舗「白沢せんべい店」があり、さまざまな味の南部煎餅を販売。



明治時代から養蜂場を営んでいる「藤原養蜂場」。売店では、はちみつを使ったジェラードが人気。



上の橋・紺屋町

藩政時代から明治時代の雰囲気を残している中津川界隈。擬宝珠で知られる「上の橋」から紺屋町を通り肴町へいたるエリアには、江戸時代から明治時代にかけての建物が残っています。南部煎餅や紫根染・茜染、南部鉄器の老舗などがある職人のまちでもあります。



荒物・日用品を扱っている「ござ九」。店舗は江戸時代から明治時代にかけて建てられました。

藩政時代から明治時代の面影がある上の橋界隈。「上の橋」の擬宝珠には延元元年(1336)のものもあります。

ちょっと足をのぼして

盛岡手づくり村

南部鉄器や染物など、一流の職人たちが工房を構え、本物のものづくりをしています。その工程を見学できるのが、「盛岡手づくり村」の特徴であり、魅力。南部煎餅づくりは、子どもたちに人気の体験。また、敷地内には南部曲り家もあり、人と馬がともに暮らしていたころの面影を感じることができます。屋内体験なので、雨の日でも安心。



盛岡市つなぎ字尾入野64-102 開館時間 8:40 ~ 17:00 休 年末年始 料 無料 電話番号 019-689-2201