



INDEX

I 応援職員のご紹介

(1)大槌町 p2

II 特集

(1)宮古の真鱈グルメフェア p4

(2)こたつ列車特集 p6

III Information p11



うみどり公園 (宮古市)



防災学習館 (大船渡市)



シーカヤック (野田村)

復興の状況を
写真でご紹介します。
<写真提供:宮古市、大船
渡市、大槌町、野田村>



運動施設 サッカー場 (大槌町)



情報誌名
「KAKEHASHI」は、
応援職員さん同士や、
派遣元自治体と岩手県
をつなぐ架け橋と
なればとの願いを
こめています♪



応援職員から

①氏名 ②派遣元 ③派遣期間 ④所属 ⑤一言

①守屋 英海（もりや ひでみ）
 ②東京都立川市
 ③R3.4.1～R4.3.31
 ④地域整備課（工事設計積算業務、工事監督業務等）
 ⑤平成26年度から平成28年度の3年間、大槌町に
 応援職員として派遣され、今回、出戻りでの再派遣とな
 り、馴染みのある環境のなか、楽しく有意義な時間を
 過ごしています。
 前回派遣時に携わらせていただいた町の復興がほぼ形
 になった状況のなかで生活していることに、感慨深い
 ものを感じています。
 残された派遣期間、これまでお世話になった地元の
 方々に少しでも恩返しができるよう、一日一日を大切に
 過ごしていきたいです。

①野村 浩平
 （のむら こうへい）
 ②大阪府箕面市
 ③R2.4.1～R4.3.31
 ④地域整備課（建設設計積算、工事に関する業
 務）
 ⑤着任後早くも1年半以上が経過しました。現在は
 昨年度に引き続き大槌町内の建築、電気機械に関
 する業務を行っています。
 昨年、今年は新型コロナウイルスの影響で伝統
 的なお祭りやご当地イベントが中止になったり外
 出移動自粛期間もありましたが、現在は休日には
 どこかへ出かけて東北を満喫しています。
 残りの派遣期間も岩手の美しい自然や温かい人
 がらに囲まれながら大槌町の復興と将来のため、
 悔いの無いよう日々大切に過ごしていきたいと思
 います。



担当工事現場
での1枚



派遣先職員から

①氏名 ②所属 ③一言

①今野 匠（このの たくみ）
 ②地域整備課
 ③「野村さん、守屋さん、田口さんへ」

本町へこれまでに派遣で来ていただきました職員の方々、また、現在派遣
 されております職員の方々をはじめ、被災各地へ派遣されております派遣職
 員の方々へ御礼申し上げます。

当課にも多数の派遣職員の方がおられますが、同じ班の野村技師には、公
 共施設の設計、事業進捗管理等の業務を複数担っていただいております。同
 じく同班の守屋技師は派遣で来ていただくのは2回目、町のこれまでの状況等把握されてお
 り円滑に土木工事等の業務を担っていただいております。また、同課の田口主査に公
 営住宅の契約に係る業務を担っていただいております。専門知識が重要となる分野である
 ことから非常に助かっております。

派遣職員の方々には派遣元を遠く離れ、不慣れな土地での勤務で心身共に
 大きく負担をおかけしていると思います。くれぐれも体調に気をつけられ今
 しばらく町復興へのお力添えをお願いいたします。





応援職員から

①氏名 ②派遣元 ③派遣期間 ④所属 ⑤一言

- ①田口 弘明 (たぐち ひろあき)
- ②大槌町
- ③H26.2.1～R4.3.31
- ④地域整備課



⑤大槌町役場に勤務して、7年目になりました。浸水地域の土地の売買や防集宅地の譲渡、借地等の業務を行ってきました。当時からの町の様子から多くの方々のご努力の積み重ねで今では、住宅や「おしおっち」などの公共施設も立ち並ぶ街並みとなりました。職員の方々と共に過ごせた時間を大切に思っています。荒巻鮭の発祥の地・大槌は、この時期は漁港沿いに荒巻が壁のように並ぶのですが、今年はさみしい限りです。鮭よ、戻って来いと叫びましょう。蛸もお土産にいかがでしょうか。これからも、大槌名物を宣伝しながら頑張りたいと思います。(小槌の山椒は、某有名メーカーでも使っています。)



大槌湾の巨大蛸

鮭よ戻ってこい!!!!



派遣先職員から

①氏名 ②所属 ③一言

- ①越田 実紀子 (こした みきこ) ②協働地域づくり推進課
- ③「北田歩さんへ」

北田主事には主に交流拠点施設や地区集会所の管理、自治会の活動支援という地域づくりの業務を行っていただいています。北田主事の持つ業務経験は即戦力となり活躍いただいています。また、北田主事は温かな性格と丁寧な対応から集会所の管理人さんや自治会長さんなど住民から親しまれ、このことは町と地域との信頼関係につながっていると感じています。

北田主事、派遣いただいている遠野市様に心から感謝申し上げます。

北田主事には地域に直接的に関わる業務を通じて大槌に愛着を持ってもらえれば幸いです。北田さん、健康に十分に注意して、これからも一緒に大槌を盛り上げていくことをよろしくお願います。



- ①北田 歩 (きただ あゆむ)
- ②岩手県遠野市
- ③R2.4.1～R4.3.31
- ④協働地域づくり推進課
- ⑤本来であれば令和2年度末までの期間での勤務だったところですが、希望が叶い、もう1年延長していただくことになりました。

大槌町は、隣接している自治体のため、昔から遠野市と親睦がある地域となっております。このご縁がこれからも続くよう、精一杯頑張ります。

越田さんとのツーショットです。



令和3年度 宮古の真鱈グルメフェア



#宮古の真鱈

ハッシュタグ キャンペーン

真鱈メニューの写真を投稿してプレゼントをもらおう!!

王子のぜいたく 至福のタラフライが当たる! 抽選で30名様にプレゼント

王子のぜいたく 至福のタラフライ

水揚げされたその日に全ての加工を行うワンフローズン製法により、「宮古の真鱈」の最高の鮮度とジューシーな身質をキープした逸品!

王子のぜいたく至福のタラフライとは……
宮古は、真鱈の水揚げ量6年連続日本一。こんなに素晴らしい食材が自分達の町にはある。宮古市内でたくさん消費出来るまで安価で美味しい真鱈をずっと食べられるようにしたい! そんな思いから生まれました。

協賛/共和水産株式会社

- 公式アカウント「宮古の真鱈グルメフェア」をフォロー!
- 参加店で真鱈メニューをご注文 & 撮影!
- 「#宮古の真鱈」をつけて投稿! ←おひとり様 何度でも投稿OK!
プレゼントGET! 当選者にはダイレクトメッセージにてお知らせします。

【注意事項】●抽選対象はフェア期間中における、公開アカウントによる投稿に限ります。
●抽選の際には1投稿を応募1件とみなします。

宮古真鱈まつり

2022年1月23日(日)
10:00~14:00
宮古市魚市場特設会場

【お問合せ】宮古真鱈まつり実行委員会(宮古市水産課内) TEL 0193-64-9099 (直通)

MIYAKO NO MADARA 宮古の真鱈 グルメフェア

宮古・下閉伊のお店で「宮古の真鱈」を食べ歩き!

期間 2021.12.1(水) ~ 2022.1.31(月)

場所 宮古市23店舗・山田町2店舗・岩泉町1店舗

こののびり目!

宮古の真鱈とは

- その一 本州一の真鱈の産地、岩手県宮古港。2010年からは6年連続日本一を記録!
- その二 抜群の高鮮度品質。獲ってから24時間以内に水揚げ! 刺身で食べられます! 詳しくはYouTubeへ

※ 本フェア及び真鱈まつりは、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、中止する場合がありますので、予めご了承ください。
※ 新型コロナウイルス感染防止対策への協力をお願いします。

主催：岩手県沿岸広域振興局水産部 宮古水産センター
(宮古・下閉伊モノづくりネットワーク水産部会事務局)

お問合せ先：0193-64-2216
0193-64-2216

開催概要

- # 主催
岩手県沿岸広域振興局水産部 宮古水産センター
(宮古・下閉伊モノづくりネットワーク水産部会事務局)
- # 開催期間
令和3年12月1日(水) ~ 令和4年1月31日(月)
- # 場所
宮古・下閉伊管内の飲食店 全26店舗

キャンペーン

- # 応募方法
 - 1 公式アカウント (Facebook/Instagram) をフォロー
 - 2 参加店で真鱈メニューをご注文 & 撮影
 - 3 ご自身のアカウントから「#宮古の真鱈」タグをつけて投稿
 - # 特典
王子のぜいたく至福のタラフライ (抽選30名様、冷凍食品)
 - # 協賛
共和水産株式会社
-

- # 注意事項
 - 抽選対象は公開アカウントです。ストーリーズへの投稿は抽選対象外です。
 - 必ず「#宮古の真鱈」と入力して投稿してください。ハッシュタグ(＃)と文字の間にスペースを入れる、漢字の間違いのないよう正しく入力してください。
 - 抽選の際は1投稿あたり応募1件とみなします。
 - 当選された30名様には、公式アカウントからダイレクトメッセージにてお知らせします。

食べ比べ鯉

もっと楽しいよ

各店自慢のタラフライ

サクサクのタラフライにスパイシーなカレーが食欲をそそります



サクサクのタラフライにスパイシーなカレーが食欲をそそります
25 三陸味処 三五十

口当たりはマイルド、後からほかに辛みを感じる自家製カレーにサクッとした真鱈フライの食感が楽しい!
13 魚亭 すみよし

ふんわりパンズにテリーヤキソース & タラタルソースで止まらなおいしさい!!
17 魚亭 すみよし

パンズから飛び出るタラフライにびっくり!! お口いっぱいになり頬張ってください!!
16 トマト&オニオン宮古店

アンチョビが隠し味の手作りタルタルソース & 絶妙な配合の出汁醤油... あなたはどっち派?
11 大戸屋ごはん処 宮古店

ホックホクに掲げた真鱈フライはフェア期間限定メニューです。
12 善助屋食堂

真鱈の身をしっかりと感じる肉厚フライで大満足の定食です!
10 魚亭 すみよし

1. チラシご持参で、対象メニューご注文のお客様には、記載のサービスがございます。
2. 掲載の金額はすべて店内飲食時の消費税込み価格です。
3. マダラの入荷状況により、期間中でも販売を終了、又は内容を変更する場合がございます。

15 真鱈の甘酢あんかけ定食 950円
宮古の真鱈をたっぷりの野菜とともに中華風の甘酢あんかけにアレンジ。湯ったり館自慢のお風呂とともに、ぜひお楽しみください!
湯ったり館
山がどろろソフトクリーム
〒028-2101 宮古市茂市 8-53
Tel.0193-72-3800
営業時間/平日11:00~14:30 (14:00L.O.) 17:00~21:00 (20:30L.O.) 土日祝11:00~21:00 (20:30L.O.) 定休日/年中無休

14 元祖 宮古真鱈ラーメン 880円
真鱈オイルと宮古の塩を使った特製スープ。当店独自の味で宮古産真鱈を唐揚げにした、元祖宮古真鱈ラーメンです。
まんぷくラーメンの店 てんまる食堂
〒027-0083 宮古市大通 2-7-18
Tel.0193-65-8376
営業時間/平日11:00~14:30/17:00~20:00 日曜 11:00~17:00 定休日/水曜日

13 真鱈フライカレー 880円
自家製カレーにアツアツの「王子のぜいたく至福のタラフライ」を乗せた人気メニュー! このほかにも真鱈を使ったお料理がございます。
魚亭 すみよし
〒027-0076 宮古市栄町 2-10
Tel.0193-62-3244
営業時間/11:00~13:30L.O. 定休日/不定休

12 善助屋食堂
ホックホクに掲げた真鱈フライはフェア期間限定メニューです。
12 善助屋食堂
〒027-0001 宮古市立花町 32-4
Tel.0193-62-2321
営業時間/11:30~14:30 (14:00L.O.) 定休日/年中無休 (お盆期間限定)

11 三陸産さっぱり真だらのフライ定食 999円
手づくりの真鱈フライにマヨネーズを添えて、野菜やワカメなど地元食材にこだわった小鉢も楽しめます。フェア期間限定メニューです!
善助屋食堂
〒027-0307 宮古市田老 2-5-1
Tel.0193-87-2054
営業時間/11:30~15:00 定休日/水曜日

18 真鱈味噌豆乳焼きマフィン 330円
小が理商店のたら味噌、タキノ豆腐店の豆乳と生おからを加えて焼いた、体に優しく食べ応えのあるマフィン。豆乳チーズクリームを添えて。
浄土ヶ浜旅館
12/1~1/23 期間中 330円を確保
〒027-0091 宮古市築地 1-1-38
Tel.0193-62-1319
営業時間/11:30~15:00 (14:15L.O.) 17:00~22:00 (20:15L.O.) 定休日/日曜夜、火曜日

17 王子のぜいたく至福の鱈バーガー 350円
王子のぜいたく至福の「タラフライ」を甘辛テリヤキソースにからめ、タルタルソースと共に特製パンズでサンド! 名物の数量限定メニューです。
道の駅 王子のぜいたく至福
〒0287-2513 宮古市川内 8-2
Tel.0193-85-5011
営業時間/9:30~16:00 ※売り切れ次第終了 定休日/年中無休

16 トマト&オニオン宮古店 1,209円
王子のぜいたく至福の「タラフライ」を使った人気メニュー。パンズから飛び出るタルタルソース、相性抜群のタルタルソースとチーズをオン!
トマト&オニオン宮古店
〒027-0052 宮古市宮町 1-3-17
Tel.0193-71-2075
営業時間/11:00~22:00 (21:30L.O.) 定休日/年中無休

3 真鱈の寿司 一貫 200円
冬の真鱈は身のしまりが良く、味は格別。通常の鱈にざりだけでなく、昆布締めにざりや白子の軍艦巻きなど、旬の味をお楽しみください。
寿司 魚正
〒027-0006 宮古市郡ヶ島上町 6-27
Tel.0193-62-7885
営業時間/11:00~13:30/16:00~22:00 (21:00L.O.) 定休日/月曜日

2 鱈にざり寿司 一貫 275円
しっかりと刺したおたのしみ。真鱈に添えられた「もみじおろし」が甘みを引き立てます。極上の真鱈を仕入れた時だけに提供される、こだわりの一品。
よし寿司
〒027-0074 宮古市塚久田 4-27
Tel.0193-62-1017
営業時間/11:30~14:00/16:30~21:00 (20:30L.O.) 定休日/月曜日

1 タラづくしセット 2,220円
フライ、ちり煮、にぎり、白子の天ぷらなど、宮古の真鱈をふんだんに使ったセット。鱈鍋 (2人前 1,800円〜) や頭煮 (時価) もオススメ。
蛇の目本店
〒027-0076 宮古市栄町 2-8
Tel.0193-62-1383
営業時間/10:00~20:00 定休日/水曜日

19 フィッシュ&チップス 770円
新鮮な真鱈をサクサクのタラフライに。自家製のタルタルソースでどうぞ! ビールやハイボールが進みます! ぜひ遊びに来てください。
三陸宮古 居酒屋 大ちゃん
〒027-0083 宮古市大通 1-4-13
Tel.0193-63-5255
営業時間/17:00~22:00L.O. 定休日/月曜日、その他

20 真鱈のフィッシュ&チップス 770円
新鮮な真鱈をサクサクのタラフライに。自家製のタルタルソースでどうぞ! ビールやハイボールが進みます! ぜひ遊びに来てください。
三陸宮古 居酒屋 大ちゃん
〒027-0083 宮古市大通 1-4-13
Tel.0193-63-5255
営業時間/17:00~22:00L.O. 定休日/月曜日、その他

19 フィッシュ&チップス 770円
タラフライは、お子様でも食べやすいように、一口サイズにしました。ケチャップやサウザンアイランドソースでお召し上がりください。
休村 陸中宮古
〒027-0096 宮古市崎崎 18-25-3
Tel.0193-62-9911
営業時間/7:00~21:00 休曜日/1/12~1/14

6 真鱈といくらの漬け丼 1,350円
新鮮な真鱈を自家製タレにくぐらせ、いくらといっしょに酢飯の上に盛り付けた、ぜいたくな丼。酢飯が真鱈の旨味をぐっと引き立てます。
道の駅-トピアアなど レストラン 汐菜
〒027-0004 宮古市藤巻通 1-20 年中無休
Tel.0193-71-3100
営業時間/平日10:30~15:30 (15:00L.O.) 土日祝10:30~16:30 (16:00L.O.)

5 鱈の甘辛ユッケ丼 1,200円
ぶりぶりの食感の鱈を、特製の辛味噌タレに漬けた、クセになる一品。観光客にも地元民にも人気メニューです。卵の黄身とからめてどうぞ。
浄土ヶ浜 レストラン 浜辺 うちご亭
〒027-0001 宮古市白立浜町 32
Tel.0193-62-1179
営業時間/10:30~14:30 定休日/不定休

4 真だら漬け丼 1,200円
和辛入りの漬けたれが、淡白な真鱈にピリッとアクセントをつけています。白身魚と相性の良い「もみじおろし」といづから彩る華やかな丼。
丼の店 おいかわ
〒027-0072 宮古市五月町 1-1 魚菜市場内
Tel.0193-62-2380
営業時間/10:30~15:00 定休日/水曜日

23 真鱈フライ 660円 真鱈西京みそ焼 550円
真鱈フライには自家製タルタルソースを添えまし。真鱈西京みそ焼は参加店で唯一のメニュー! 新鮮な白子のお料理もご用意しております。
居酒屋 おいかわ
〒027-0061 宮古市西町 2-1-25 (ドリンクサービス)
Tel.0193-63-8300
営業時間/17:00~23:00 定休日/日曜日

22 真鱈のトロトロチーズグラタン 1,000円
新鮮な真鱈を種類のチーズと自家製のホワイトソースで仕上げた一品。日本酒にもワインにも合う人気のメニュー。ぜひ遊びに来てください。
サカリバ ニューノラク
〒027-0083 宮古市大通 1-3-14
Tel.0193-77-4416
営業時間/18:00~22:00 定休日/月曜日、その他

21 タラの昆布メ 550円
宮古市産の昆布に真鱈をほさ込み、旨味をギュッととじ込みました。この真鱈昆布メをアレンジしたカルパッチョもご用意しています。
鳥もと
〒027-0083 宮古市大通 2-6-12
Tel.0193-63-6776
営業時間/17:30~23:00 (22:00L.O.) 定休日/日曜日

9 真鱈のフロケット ランチバイキングにて提供
真鱈の身だけでなく、肝や白子も入ったクリーム仕立てのフロケットです。自家製タルタルソースを添えて、さっぱりとした味わいに仕上げました。
浄土ヶ浜パークホテル タイムレストラン 最東端
〒027-0001 宮古市立花町 32-4
Tel.0193-62-2321
営業時間/11:30~14:30 (14:00L.O.) 定休日/年中無休 (お盆期間限定)

8 真鱈のバイヤベース 1,800円
その日水揚げされた宮古の魚介だけをふんだんに使ったバイヤベース。添えられた「リュウ (にんにくマヨネーズ)」とからめて召し上げられ。
Ristorante KATUYAMA
〒027-0085 宮古市黒田町 6-29
Tel.0193-62-0022
営業時間/11:30~14:30 (予約のみ) 定休日/水曜日

10 真だらフライ定食 850円
新鮮な真鱈の肉厚フライがドーンと2枚! 遠方からのお客様もかけつける名物メニューです。真鱈、エビ、カキが楽しめるミックスフライも人気!
お食事処 五右衛門
〒027-0022 宮古市藤巻町 3-14
Tel.0193-62-5627
営業時間/11:00~15:30L.O. 定休日/年中無休

25 三陸タラフライカレー 980円
野菜の旨味が詰まったスパイシーな三陸産の真鱈のフライに、彩り野菜の葉揚げをトッピングした大人気メニュー!
三陸味処 三五十
〒028-1342 下閉伊郡山田町 6-43
Tel.0193-82-3510
営業時間/11:30~14:30/17:00~22:00L.O. 定休日/不定休

25 三陸タラフライカレー 980円
野菜の旨味が詰まったスパイシーな三陸産の真鱈のフライに、彩り野菜の葉揚げをトッピングした大人気メニュー!
三陸味処 三五十
〒028-1342 下閉伊郡山田町 6-43
Tel.0193-82-3510
営業時間/11:30~14:30/17:00~22:00L.O. 定休日/不定休

24 たら天うどん 770円
地元民に絶大な人気を誇るうどんの上に、ふわふわの真鱈の天ぷらを乗せた、期間限定メニュー。ぜひ一度、お召し上がりください。
釜揚げ屋
〒028-1321 下閉伊郡山田町 4-5-1
Tel.0193-82-2173
営業時間/11:00~15:00 (14:45L.O.) 定休日/月曜日

12 真鱈フライ定食 900円
手づくりの真鱈フライにマヨネーズを添えて、野菜やワカメなど地元食材にこだわった小鉢も楽しめます。フェア期間限定メニューです!
善助屋食堂
〒027-0307 宮古市田老 2-5-1
Tel.0193-87-2054
営業時間/11:30~15:00 定休日/水曜日

11 三陸産さっぱり真だらのフライ定食 999円
手づくりの真鱈フライにマヨネーズを添えて、野菜やワカメなど地元食材にこだわった小鉢も楽しめます。フェア期間限定メニューです!
善助屋食堂
〒027-0307 宮古市田老 2-5-1
Tel.0193-87-2054
営業時間/11:30~15:00 定休日/水曜日

26 龍甲海鮮丼 1,100円
売り切れ続出! 地元の魚介だけを惜しげもなくふんだんに盛り付けた、数量限定の人気メニュー。
※真鱈は水揚げがあった日のみ提供されます。
龍甲海鮮丼
〒027-0041 下閉伊郡岩崎町 小字 6-25
Tel.0194-32-3288
営業時間/土日祝のみ 営業 11:00~15:00 (14:30L.O.)

26 龍甲海鮮丼 1,100円
売り切れ続出! 地元の魚介だけを惜しげもなくふんだんに盛り付けた、数量限定の人気メニュー。
※真鱈は水揚げがあった日のみ提供されます。
龍甲海鮮丼
〒027-0041 下閉伊郡岩崎町 小字 6-25
Tel.0194-32-3288
営業時間/土日祝のみ 営業 11:00~15:00 (14:30L.O.)

25 三陸タラフライカレー 980円
野菜の旨味が詰まったスパイシーな三陸産の真鱈のフライに、彩り野菜の葉揚げをトッピングした大人気メニュー!
三陸味処 三五十
〒028-1342 下閉伊郡山田町 6-43
Tel.0193-82-3510
営業時間/11:30~14:30/17:00~22:00L.O. 定休日/不定休

24 たら天うどん 770円
地元民に絶大な人気を誇るうどんの上に、ふわふわの真鱈の天ぷらを乗せた、期間限定メニュー。ぜひ一度、お召し上がりください。
釜揚げ屋
〒028-1321 下閉伊郡山田町 4-5-1
Tel.0193-82-2173
営業時間/11:00~15:00 (14:45L.O.) 定休日/月曜日

12 真鱈フライ定食 900円
手づくりの真鱈フライにマヨネーズを添えて、野菜やワカメなど地元食材にこだわった小鉢も楽しめます。フェア期間限定メニューです!
善助屋食堂
〒027-0307 宮古市田老 2-5-1
Tel.0193-87-2054
営業時間/11:30~15:00 定休日/水曜日

11 三陸産さっぱり真だらのフライ定食 999円
手づくりの真鱈フライにマヨネーズを添えて、野菜やワカメなど地元食材にこだわった小鉢も楽しめます。フェア期間限定メニューです!
善助屋食堂
〒027-0307 宮古市田老 2-5-1
Tel.0193-87-2054
営業時間/11:30~15:00 定休日/水曜日

26 龍甲海鮮丼 1,100円
売り切れ続出! 地元の魚介だけを惜しげもなくふんだんに盛り付けた、数量限定の人気メニュー。
※真鱈は水揚げがあった日のみ提供されます。
龍甲海鮮丼
〒027-0041 下閉伊郡岩崎町 小字 6-25
Tel.0194-32-3288
営業時間/土日祝のみ 営業 11:00~15:00 (14:30L.O.)



参加店舗

参加店舗 MAP はこちらで





沿岸ぶらり妄想旅行 ～ハイカラさんと行く 洋風こたつ列車編～



今冬は2種類のこたつ列車が運行しますが、運行に先駆けて、今回はハイカラさんとの素敵な旅を妄想します♪
一人で行くもよし、友人と楽しむもよし。旅行計画にお役立てください。

- 1 盛岡駅
106急行バスに乗り込み宮古駅へ出発！
- 2 宮古駅
およそ2時間で到着。
乗車時間まで近くのさんてつ屋でお土産を購入。
オンラインショップもいいですが、やはり現物を見ると、購買意欲が高まります！
- 3 洋風こたつ列車
乗車時に瓶ドンを受け取り、指定席へと移動します。
※ お弁当は事前にお申し込みください。また、お弁当は宮古駅でのみ受け取り可能です。
大正風の内装が施されたおしゃれな空間の中、おいしいお弁当をいただきます。



車内アトラクション

- ハイカラさんアテンドによる紙芝居披露と、沿線の見どころ案内
- 車内では、三陸鉄道アテンダント・山田町ガイド・ハイカラガイドによるガイドリレーをお楽しみに下さい。



- 🔍 ハイカラさんとは.....
アテンダントが、明治、大正時代に流行した矢絣（やがすり）模様の着物と袴姿で、みなさまをお出迎え致します。



4 盛駅

あっという間におよそ3時間の乗車を終え、盛駅に到着。
電車を乗り継ぎ今夜の宿に向かい、1日目は終了。
※ まだまだ元気な方は、魚市場の見学（要申込み）や、キャッセン大船渡を覗いてみるのもおすすめです！

洋風こたつ列車 運行日

令和3年12月11日（土）～
令和4年2月27日（日）までの
土、休日限定！



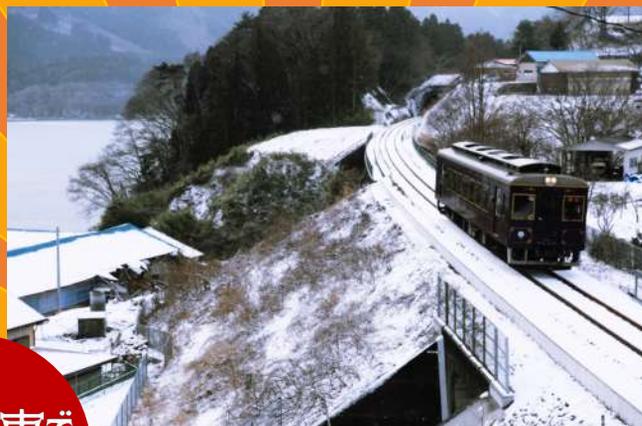
こたつ列車 運行日

令和3年12月18日（土）～
令和4年3月27日（日）まで土、休日
（令和4年1月1日～3日は毎日運行！）

洋風にたつ列車運行

令和3年12月11日(土)から

4年2月27日(日)までの土休日限定



この列車で
出発!



※画像はイメージです。

ハイカラさんガイドが
ご案内します!

～車内のようす～



瓶ドン
1,500円
※(盛り付け例)



いちご煮弁当
1,500円



**岩泉短角牛
ローストビーフ弁当**
⊕
宮古産りんご「大夢」
アップルパイ付き
2,500円

ご予約
先合

三陸鉄道(株)旅客営業部

TEL 0193-63-7727

受付時間 9:00～17:30

乗車券・指定席料金が別途必要です。
詳しい時刻・料金は裏面をご覧ください。

お弁当

【ご希望のお弁当をお選びください】

瓶ドン 千五百円 (磯汁付き)

宮古の旬の食材を牛乳瓶に入れ、お客さま自身がその場でご飯にかけて食べる体験型のご当地弁当です。

いちご煮弁当 千五百円 (磯汁付き)

〇いちご煮とは... 三陸地方の伝統的な料理で、ウニを茹でた時の姿が野いちごに見えることから「いちご煮」と名付けられました。

岩泉短角牛 ローストビーフ弁当 二千五百円 (海藻スープ付き)

希少な岩泉産の短角牛のローストビーフを贅沢に乗せたお弁当です。

岩手・宮古産りんご「大夢」を使用したアップルパイ付きです。
お弁当は宮古駅で乗車の方に限りです。
▲乗車日2日前の13時までにご予約下さい。

運賃・料金

乗車区間の運賃

+

座席指定料金

(三百円)

★おトクな半額2枚切符を、ご利用下さい。詳しくは、予約の際にお問合せください。

時刻表

宮古	11:05 発
津軽石	11:18 発
陸中山田	11:45 発
岩手船越	11:54 発
大槌	12:18 発
鵜住居	12:24 着 12:32 発
釜石	12:45 着 12:55 発
唐丹	13:08 発
三陸	13:26 発
恋し浜	13:34 着 13:39 発
綾里	13:44 発
盛	13:55 発

★表示されている駅であれば、どこの駅でも乗り降り可能です。

運転日カレンダー

12月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



1月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

※ は運転日

車内アトラクション・サービス

●ハイカラさんアテンドによる紙芝居披露と沿線の見どころ案内

●車内では、三陸鉄道アテンダント・山田町ガイド・ハイカラガイドによるガイドリレーをお楽しみください!

●ハイカラさんとは... アテンダントが、明治・大正時代に流行した矢継模様の着物と袴姿で、皆様をお出迎えいたします。



記念乗車証・恋し浜ブッセ・みかんをプレゼント!
 (恋し浜ブッセのプレゼントは恋し浜駅発車後となります)



今年も好評！
こたつ列車

運行します。



宮古〜久慈間



※画像はイメージです。

ご希望のお弁当をお選び下さい！

◎大漁舟唄御膳



◎海鮮弁当3種



あわび弁当



うに丼



ほたて弁当

2021年 12/18(土) から
2022年 3/27(日) までの土休日
および2022年 1/1 ~1/3 の毎日



お座敷列車で
出発！

乗車券・指定席料金が別途必要です。
詳しい時刻・料金は裏面をご覧ください。

ご予約
お問合せは
コチラから

三陸鉄道(株) 旅客営業部
TEL 0193-63-7727

受付時間 9:00~17:30

※乗車日2ヶ月前の午前9時から受付



お弁当

【ご希望のお弁当をお選びください】

◎「大漁舟唄御膳」 **3,000円**

(海の幸満載の豪華な舟盛り風のお膳)

海鮮弁当3種

◎あわび弁当 **1,600円**

◎うに丼 **1,700円**

◎ほたて弁当 **1,200円**

※ただし、1/1はおせち弁当1種類のみの提供となります。
(1,600円)

⚠ 乗車日2日前の13時までにご予約ください。
お弁当は久慈駅乗車の方に限ります。

時刻表

久慈発宮古行き		宮古発久慈行き	
久慈	12:00 発	宮古	14:40 発
陸中宇部	12:09 発	一の渡	14:49 発
陸中野田	12:14 発	田老	15:04 発
十府ヶ浦海岸	12:19 発	岩泉小本	15:19 着
野田玉川	12:23 発		15:25 発
堀内	12:36 発	島越	15:33 着
白井海岸	12:44 発		15:38 発
普代	12:48 発	田野畑	15:43 発
田野畑	12:58 発	普代	15:53 発
島越	13:02 発	堀内	16:03 着
岩泉小本	13:10 発		16:08 発
撰待	13:15 発	野田玉川	16:17 発
新田老	13:24 発	陸中野田	16:23 着
田老	13:25 発		16:27 発
佐羽根	13:30 発	久慈	16:40 着
一の渡	13:37 発		
山口団地	13:43 発		
宮古	13:47 着		

※表示されている駅であれば、どこの駅でも乗り降り可能です。

※3月中旬にダイヤ改正の予定です。
時刻が変わる可能性がありますので、あらかじめご了承ください。

車内イベント

◎大好評の「なもみ」が車内に突然現れるイベントがあります。

🔍 「なもみ」とは…
岩手県北部の小正月行事の風習で、秋田の「なまはげ」に似ています。



- ◎アテンダントによる車内ガイドがあります。
- ◎久慈市銘菓「ぶすのこぶ」・記念乗車証みかんをプレゼント！

運賃・料金

乗車区間の運賃

+

座席指定料金**(300円)**

★おトクな半額2枚切符を、ご利用下さい。
詳しくは、予約の際にお問合せください。

運転日カレンダー

日	月	火	水	木	金	土	12月
			1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11	
12	13	14	15	16	17	18	
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		

1月	日	月	火	水	木	金	土
							1
2	3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	31						

2月	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28						

3月	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30	31			

※ は運転日



前回に引き続き、応援職員情報誌 KAKEHASHIを編集しました、とある市町村課職員Cです。

このコーナーでは最近の出来事をゆるーく御紹介していきます。

お酒の話

冬は季節限定品や新商品が増える季節。コンビニやスーパーで季節限定と書かれた商品を見ると思わず買ってしまおうこと、ありますよね。

岩手でも、購買意欲を誘う素敵な期間限定商品がたくさん販売されていますが、その中で皆さんにお勧めしたいのがお酒です。

夏とはまた違った趣の香りと味わいは、癖になること間違いなし！自分へのご褒美にはもちろんのこと、家族や友人へのプレゼントにもオススメです！

岩手のお酒をぜひ楽しんでみてはいかがでしょうか？



冬支度の話

今年度第1回応援職員情報誌が発行されてから、はや数か月。秋を満喫する間もなく冬がやってきました。どんどん寒くなってきて、いつから厚手のコートを着るかタイミングが難しい季節が到来です。

応援職員のみなさんはもう冬支度を始めましたか？岩手の冬は寒くて長い（3月くらいまで当たり前のように雪が降ります）ので、早めの準備が欠かせません！

厚手の服を着るのはもちろんのこと、ストーブやこたつの用意もぜひお忘れなく！



本情報誌内の応援職員の皆さんからのメッセージは、一部を除きいただいた原稿の文章をそのまま掲載しております。

お忙しい中執筆いただきありがとうございました。

★応援職員相談窓口のご案内★

応援職員の皆様が慣れない環境の中でも可能な限り円滑な業務遂行を行い、より良い執務・生活環境を確保できるよう、常時受付する相談窓口を設置しています。お気軽にご相談ください。

mail : FA0052@pref.iwate.jp
またはFA0052@pref.iwate.lg.jp
TEL : 019-629-5236



発行元連絡先

岩手県ふるさと振興部市町村課 行政担当

mail : FA0052@pref.iwate.jp

または FA0052@pref.iwate.lg.jp

TEL : 019-629-5236