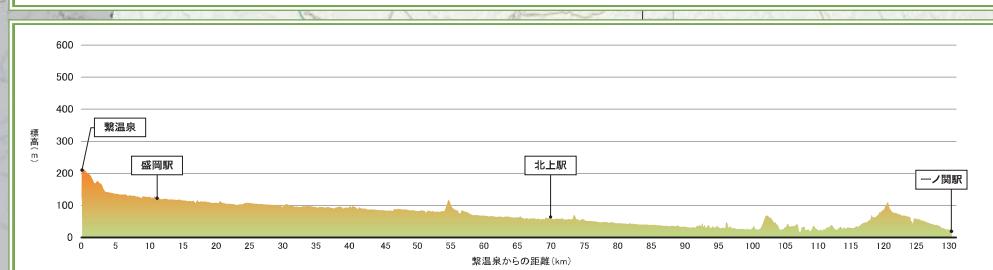




いわてイーハトーブルート(標高図) | 獲得標高 2,847m



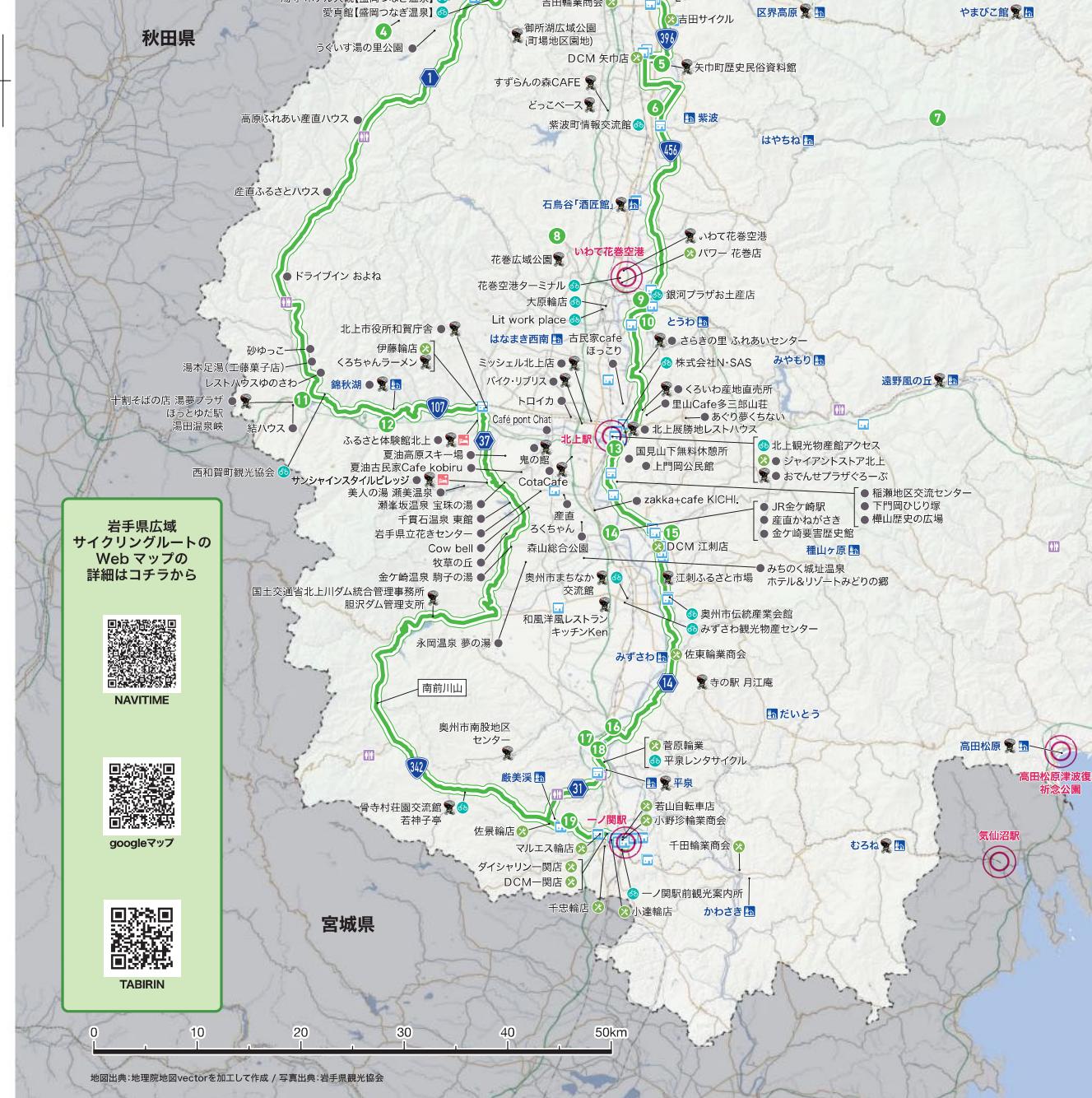
いわてサイクル  
ステーションの  
詳細はコチラから

<https://www.wptab.jp/kansen/dourobicycle1058174.html>



その他  
宿泊施設の  
詳細はコチラから

<https://iwatetabi.jp/onsen/>



#### 岩手県自転車条例をみんなで守りましょう!

- ☑ 自転車が車両であることをきちんと認識すること
  - ☑ 自転車の交通ルールを理解して守らなければならないこと
  - ☑ 自転車を安全に利用できるように点検・整備をすること
  - ☑ 万が一の事故に備えて自転車損害賠償保険等に加入すること
- 自転車の安全で適正な利用の促進に関する条例(通称: 岩手県自転車条例)令和5年4月1日施行

事故が発生した際はすぐ通報!! >> 警察 110 救急 119

岩手県広域サイクリングルート お問い合わせ お問い合わせ

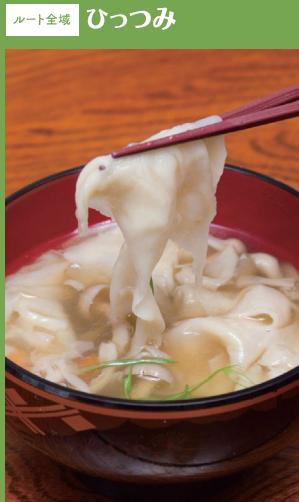
岩手県土整備部道路環境課 岩手県盛岡市内丸10-1 TEL: 019-629-5878

# 西いわてイーハトーブルート



Gourmet & Souvenir

岩手県は新鮮な海の幸と山の恵みが豊富なところ。サイクリングを快適に楽しみたいなら、岩手のグルメを堪能しながらの栄養チャージをお忘れなく！



盛岡市 盛岡じゅうじや麵



盛岡市 盛岡冷麺



盛岡市・花巻市 わんこそば



西和賀町 ビスケットの天ぷら



紫波町 ぶどう



花巻市 エーデルワイン



盛岡市・奥州市 南部鉄器



北上市 北上コロッケ



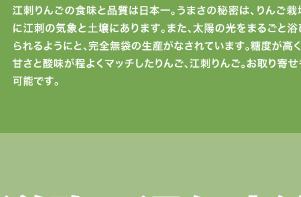
奥州市 前沢牛



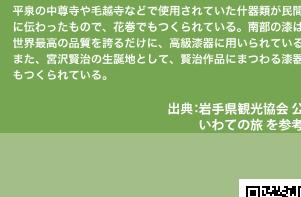
一関市・花巻市 幸平町 桜花



秀衡塗



奥州市 江刺りんご



平島の中商寺や毛越寺などで使用されていた什器類が民間に伝わったもので、花巻でも多くされている。南部の漆は、世界最高の品質を誇るだけに、高級漆器に用いられています。また、宮沢賢治の生誕地として、賢治作品にまつわる漆器もつくられています。

出典:岩手県観光協会 公式サイト  
いわての旅 を参考に作成

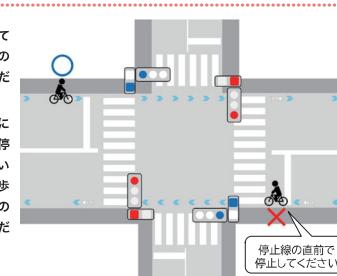


## 道路の通行方法



出典:警察庁HPを参考に作成

### 停止位置



停止線が設けられている場合は、停止線の直前で停止してください。

なお、交差点直前に横断歩道があり、停止線が設けられていない場合は、横断歩道や自転車横断帯の直前で停止してください。

### ハンドサインの使い方



①左折のサイン  
左腕を水平に伸ばし、指差す



②右折のサイン  
右腕を水平に伸ばし、指差す



③停止のサイン  
腰くらいの位置で手をバーにして手の平を後方に向ける



④離着物のサイン  
指をして走行



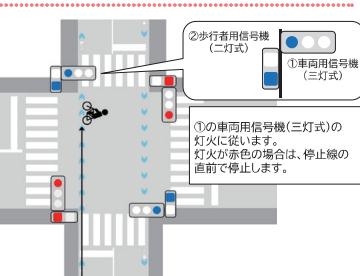
⑤道を譲るサイン  
手の平を進行方向に向かって前後に仰ぐ



⑥迷惑のサイン  
手を後方に向けてグーとバーを繰り返す



### 交差点の通行方法



車道を走行中、歩行者用信号機(二灯式)に「歩行者・自転車専用」の標示がない場合、対面する車両用信号機(三灯式)に従って通行します。

また、交差点では矢羽根に沿って直進しましょう。

### 走行環境整備内容



路面標示の設置:矢羽根型路面標示、ブルーライン

「矢羽根型路面標示」や「ブルーライン」は、自転車の通行位置を正確に示すとともに、ドライバーに対して自転車の存在を認識させ、注意を促す効果があります。

また、迷うことなく目的地に到達するために、交差点や分岐部において案内看板の設置を順次進めています。

### ルート上における施工事例



## 岩手県広域サイクリングルート 4ルート



### 岩手県広域サイクリングルート



### 4ルート

#### 北いわて森の風ルート

約420km

酪農や広大な高原からの景色、歴史的な文化財を楽しむルート

#### 東いわて三陸しおかぜルート

約320km

三陸沿岸の景色と海産物の宝庫を楽しみ、復興・伝承を学ぶルート

外側はサクサク、中はモチモチの食感に、ビスケットのほんのりした甘さが妙なアクセントとなって、油で揚げているという重さを感じ、2個、3個といつい手が止まらないくらい美味しいです。揚げてから時間がたつても、もち米をベースの衣のために、小麦粉ベースの衣のように硬くならず、2~3日はモチリした食感で食べることができます。

お給仕さんが「ハイ、どこい、じゃんじゃん」と掛け声とともにそばを次々と放り込み、最後に食べたお椀の数を競う、遊び心たっぷりの「わんこそば」です。そこでは「ごちそうさまで」とご挨拶が通じません。お前にフタをするまで振る舞われます。

外側はサクサク、中はモチモチの食感に、ビスケットのほんのりした甘さが妙なアクセントとなって、油で揚げているという重さを感じ、2個、3個といつい手が止まらないくらい美味しいです。揚げてから時間がたつても、もち米をベースの衣のために、小麦粉ベースの衣のように硬くならず、2~3日はモチリした食感で食べることができます。