

産 地 ・ 産 直 等 情 報
令 和 8 年 8 月 1 7 日
宮 古 農 業 改 良 普 及 セ ン タ ー
執 筆 者 澤 田 葵

<<宮古>> 学び舎の思い出と地域の恵みに出会う道の駅 三田貝分校 (岩泉町)



盛岡市から国道 455 号線を車で約 90 分、旧門小学校三田貝分校の跡地を利用した「道の駅 三田貝分校」。

売店は「購買部」、食堂は「給食室」と名付けられており、昭和レトロの懐かしい雰囲気の中で買い物や食事を楽しむことができます。

地域の恵みが詰まった購買部と給食室

購買部には、岩泉町の特産品や旬の農産物が並びます。

龍泉洞の水を使用した「龍泉洞コーヒー」や「岩泉ヨーグルト」、また、岩泉町が日本一の生産量を誇る畑わさびを使った「生わさび（チューブ入りわさび）」、「畑わさベーゼ（茎わさびのオイル漬）」など、地域ならではの特産品が人気を集めています。

産直コーナーにはおよそ 20 人の生産者が丹精込めて育てた農産物を並べており、新鮮な野菜や特産物のほか、春には山菜、夏には生しいたけ（6 月）、桃やブルーベリーなどの果物、秋にはりんごや香り豊かな松茸などが店頭を彩ります。

一方、給食室では小学校で当時使われていた机や椅子で食事を楽しめます。メニュー表には、「日替わり給食風セット」や「分校ラーメン」など給食室にちなんだ名前のメニューが並びます。その中でも特に人気なのが店内のピザ窯で焼くピザです。一番人気の「特製チーズのマルゲリータ」は、地元産の生乳から作られた低水分モッツァレラチー

ズを使用し、濃厚なチーズのコクとトマトの酸味が絶妙に調和した一品となっています。

そのほか、岩泉牛乳を使ったソフトクリーム、「きなこあげぱん」、岩泉町産の小豆とたかきび粉を使った「きびだんご」（冬の期間限定）も給食室の人気商品です。



岩泉町のりんご農家が手掛ける
人気のりんごジュース



産直コーナーに並ぶ新鮮な果物や野菜



ピザ専用のチーズを使った
「特製チーズのマルゲリータ」



小学校の面影を残した給食室



「国道 455 号線沿線に再び活気
を取り戻したい」と話す運営責
任者の大石さん

人が集う道の駅を目指して

道の駅三田貝分校では、多くの人に訪れてもらうため、さまざまな取り組みに力を入れています。同駅の運営責任者である大石義樹さん（岩泉ホールディングス株式会社）を中心に、誘客につながる企画や情報発信を行っています。

その一つが、毎年12月から翌年3月まで開催している「道の駅三田貝分校 満足まんぷくスタンプラリー」です。給食室の食事を楽しみながらスタンプを集めると、道の駅三田貝分校で利用できる2,000円分の商品券等と交換することができます。盛岡市内（松園、薮川など）のコンビニエンスストアにスタンプラリーのチラシを設置していますので、見かけた際はぜひ手に取ってみてください。

また、Facebookでも随時情報を発信していますので、ぜひご覧ください。

昔の小学校の面影が残るノスタルジックな空間で、地域の恵みや温かな交流を楽しめる「道の駅 三田貝分校」。懐かしさと地域の魅力が詰まったこの場所へ、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。