

いわて銀河プラザ"応援女子会

anecco・通信

[アネッコつうしん]

BinDon!

Miyako
Speciality

Ika

Ikura

Awabi

Vol. 27
宮古の海!号

2025



宮古名物「瓶ドン」の 生みの親をご存じですか?

牛乳瓶入りの 生ウニをヒントに誕生

宮古市の名物といえば「瓶ドン」。牛乳瓶に詰まった海の幸をごはんの上にトッピングして食べる、海の幸の新しい楽しみ方です。市外でも販売されていますが、市内で食べる「瓶ドン」はリアルな牛乳瓶なので、特大サイズもあります。ぜひ地元で食べてみてほしい!

この「瓶ドン」を生み出したのは、宮古市職員の松浦宏隆さん。2017年、松浦さんが宮古市の観光協会に出向中に、「市の新たな地域ブランドを作ろう」という企画が立ち上がり、日帰り観光客をターゲットに商品を考えることに。「もともと宮古では生ウニを牛乳瓶に入れて販売していましたが、生ウニは6~8月ごろのシーズン中しか販売できませんでした。『ならば中身を変えれば通

年提供できるのでは?』というのがもともとの発想です

知名度も徐々に上がり、「やっと軌道に乗ってきたぞ!」というときに、新型コロナウイルスの感染が始まってしまったそう。「もとは市内飲食店でしか提供しない予定でしたが、発想を転換して通信販売を開始。すると、逆に知名度がさらに上がって、コロナが収束した後に地元で食べたいと観光に訪れる方が増えました」

今では市内の11の施設で、それぞれ違う種類の海の幸を味わえる「瓶ドン」が楽しめます。ぜひ現地で海の幸をお口にいっぶい頬張ってほしい! ぜひ、宮古へおでってくなんせ!



宮古の塩を使った 厚切り牛タンを召し上れ

吉田
精肉店

中央が吉田真也さん、
両端がご両親



生まれも育ちも宮古の社長が 宮古を盛り上げるために開発

宮古市内の吉田精肉店でニコニコ笑顔の店主ご夫婦から購入した「厚切り牛タン」。冷凍で購入して、保冷剤と一緒に東京の自宅に持ち帰ると、ちょうど食べ頃でした。家でフライパンでじゅうじゅう焼いて食べたところ、「なんじゃこりゃー、めちゃめちゃおいしい!」。牛タンをフォークとナイフをカチャカチャ言わせて食べたのは初の経験! そして、「宮古の塩」がいい仕事をしています。

ハマショク社長の吉田真也さんは言います。「宮古の塩は天然の海水を使っているので肉によく浸透し、味に深みが生まれます」。吉田さんは吉田精肉店の長男として生まれ、大学進学に伴い、東京へ。大学卒業後、食肉卸会社に入社。2004年からは食肉加工会社に移り、07年から工場長に就任、13年から社長を務めています。

11年の東日本大震災による津波で、実家が被災したとき、継続的にボランティア活動をしながら、どうすれば宮古の復興の力になれるか悩んだそう。その結果、地元に戻るのではなく、都心に軸足を置きつつ、地元を支えていく道を選びました。

16年に宮古市にハマショクを立ち上げ、21年から宮古の塩を使った厚切り牛タンを発売。翌年、ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」の総合ランキングで全国3位に入るほどの人気になりました。現在は吉田精肉店と市内3カ所の道の駅など、限られた場所でしか販売していない、感動の厚切り牛タン。この機会にぜひお試しください。

宮古市発の 雑貨が熱い！

「かわいい！」が詰まったお店 つい長居したくなる場所

まだ都心ではあまり知られていない、でも、超かわいい岩手～な雑貨を宮古市で発見しました。まずは、かわいい雑貨にいっぱい出合える雑貨屋さんをご紹介！宮古市在住の坂下昭弘さんと晃子さんご夫妻が、市内に店舗展開しているsakusakuというお店です。

「昔から雑貨や陶器を見るのが好きで、いつか自分の好きなものを集めたお店を開きたいと思っていました。家の改築をきっかけに2010年9月にお店をオープンしました」（晃子さん）

岩手ゆかりの作家さんの商品のほか、衣料品や雑貨、お菓子なども扱っています。東京などで商品を販売する予定は今のところありませんが、インスタグラムなどを通じての販売、発送は行っているそう。「今後も自分も楽しく、お客様ももっと楽しめるようにお店を充実させていきたいです！いわて銀河プラザのお客様にも岩手県、宮古市に愛を持っていただき、いつか宮古市にもいらしていただけたらと思います」（晃子さん）

宮古市内の雑貨店
sakusaku



ちなみに店名は「ご来店くださったお客様にも、花が咲くように、次々といいことがありますようにという願いを込めた」とのこと。行けば幸せが訪れるように感じるすてきなお店です。ぜひ行ってみてくださいね。



宮古市の観光名所や物産が描かれた、
かわいいイラスト入りのオリジナルの
トートバッグやタオルも販売



日常の中の「かわいいな」「愛くるしいな」を
独自の視点で切り取った世界

次に紹介するのが、宮古市出身、宮古市在住の作家、サッタペッタさん。2010年から作家として活動を始めたそう。「羊毛フェルト」というものを知って、『簡単そうだなあ』と思って始めたのはいいのですが、実際はすごく難しかった！結局、今のかたちになるまでものすごく時間がかかりました」と語ります。普段の生活の中で、「かわいいなあ」「おちゃめだなー」「愛くるしいなあ」とか思う物をそのままモチーフにしているそう。2018年頃からは独特な「おばちゃん」のイラストを使った商品も多数生み出しています。「おばちゃんが温泉に入ってほっこりしている姿、八百屋さんでお買い得品をたくさん買った時のドヤ顔など、日常の中でブブと笑えるような姿をそのまま作品にしています」「岩手県以外に住んだことはありません。宮古は土地も人も大好きです。宮古の仲間たちがいるから楽しく生きてます。これからもみんなに愛されるようなお人形を作りたいならなーって思っています」。岩手への愛が詰まった一品、ぜひ手に取ってみてくださいね！



ミニチュア作家
こるはさん

ついそばに置きたくなる
小さな牛乳瓶ウニを発見！

最後にご紹介したいのが、宮古市出身で盛岡市在住のミニチュア作家のこるはさん。約25年前から活動をしています。牡蠣、ホヤ、ひゅうぎ（宮古市を代表する郷土料理の蒸し饅頭）、瓶ドン、牛乳瓶ウニなどが緻密にリアルに再現されています。ガラス製でない（割れない）素材のものは、イヤリング、ピアスなどもあります。30年近く前に書店でドールハウスの本を見つけたのがきっかけで作品作りを始めたこるはさん。主に樹脂粘土や透明粘土、石粉粘土を使って制作しているそう。樹脂粘土自体に絵の具を混ぜて成形し、乾燥したら上から着色するものもあります。sakusaku以外では、地元のイ

ベントやネットで不定期に販売しています。
「岩手県、宮古市は自分の原点で、思い出の詰
まつた場所です。これからも手に取った方に笑顔
になっていただけるような作品を作りたいたら
と思っています」



海の異変は止まらない 今のうちに、召し上がり

宮古に旅して、ちくわやさつま揚げを
自分の手で作ってみませんか？

宮古市の海のすぐそばに社屋を構える丸徳。社長の徳江邦子さんは言います。「以前は宮古市で水揚げされた魚で練り物を作っていたけれど、震災後、すり身を生産する自社工場のラインが復旧できず、魚も段々採れなくなってしまった。今は昔からの取引があるメーカーさんのすり身を使って作っています。リン酸塩など無駄なものは一切添加されていない、安心でおいしいすり身です」

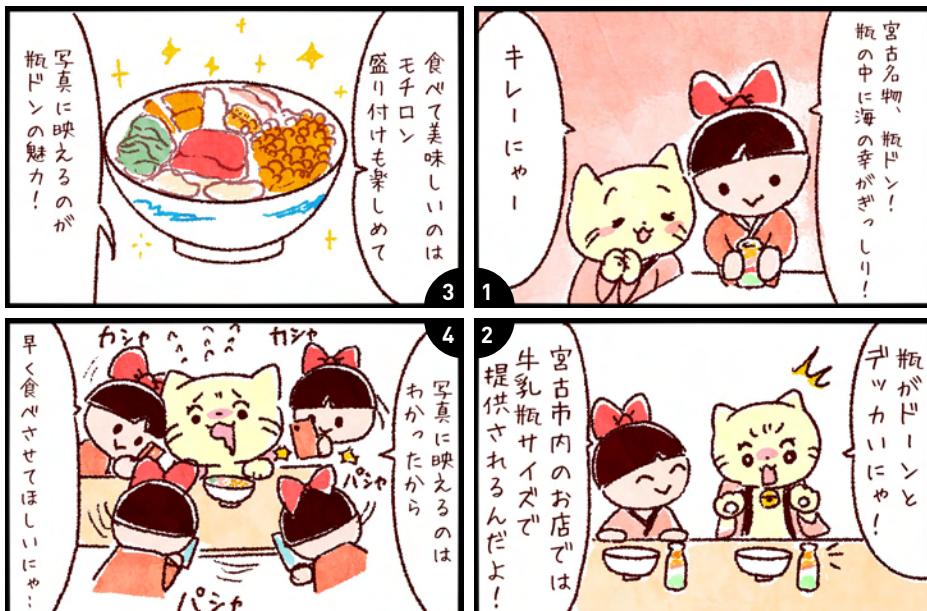
anecco.で販売する予定の商品は「ミヤコロッケ」と「ランチボール」。ミヤコロッケはタラのすり身に具を加えて練り込んだ生地をコロッケ風に仕上げた揚げかまぼこ。外はカリッ、中はもちっと



丸徳商店

した食感が好評。野菜と牛乳入り、シイタケ入り、ワカメ入りの3種類。ランチボールはごはんをすり身で包んでパン粉を付けて揚げたもの。トマト味ピラフ、ドライカレー、わかめピラフの3種類。宮古への旅を予定しているなら、1週間前に予約（まずは電話で。0193-62-6646）すれば丸徳でちくわやさつま揚げを作る体験観光ができます。「宮古駅内の駅そばでもミヤコロッケやちくわを味わえますよ！ぜひ宮古に遊びに来てくださいね」東日本大震災時の津波で大打撃を受けながらも、元気いっぱい話す徳江さんからはいつも元気をもらいます。

anecco.メンバー「たくっち」の瓶ドン、瓶ドン～♪～「宮古の海の幸は美しい」の巻～



たくっち プロフィール

岩手県出身。SNSで話題となった4コマ漫画「ユメミルゆめみとまるいともだち」を飛鳥新社から2016年に出版。現在、SNS・WEBメディアを中心に「ささきさきU」として活動中。

岩手のおいしいものやユニークな商品を
anecco.メンバーが販売!!



Report ①

THE いわてDAYに 出店しました

2024年8月24日、東京交通会館で開催された「THE いわてDAY」に参加しました！「イワテを知る、イワテつながる、イワテで暮らす、そして、イワテにハマる」がキーワードのイベント。県内33市町村、35社の岩手の企業が集結し、岩手で働く・暮らすための情報収集ができる会場は多くのお客さんでぎわいました。anecco.は物販＆交流団体PRブースに出店。いわて銀河プラザから、選りすぐったおすすめ商品をご用意。今回は特に「防災関連」をテーマに、備蓄しておけばすぐに食べられる缶詰なども販売し、大変好評でした。次回も、皆さんに親しみやすいおすすめアイテムをお持ちする予定。ぜひいらしてくださいね！（こじっち）

Report ②

2024年8月 anecco.デー

岩手町と葛巻町の うんめ～もんを 販売しました！



2024年8月3～4日に、岩手町と葛巻町をテーマにanecco.デーを開催しました。肉のふがねの「岩手短角牛弁当」や「わらか煮」のお弁当をはじめとして、おいしいお肉や、くずまき高原牧場のチーズ、そして一緒に楽しみたいくずまきワインなどが並びました。「岩手町といえば！」な、お野菜たちを道の駅石神の丘に厳選してもらったりほか、吉沢菓子店のカステラは即完売。試食もご用意し、多くの方にご好評いただきました！ご来店いただいた皆様、ご協力いただいた事業所の皆様、改めてありがとうございました。（さおっち）



銀座トレオン

[銀座] ワインバー

東銀座の歌舞伎座裏手にある静かな一角に
独自ルートで仕入れた特別ワインと、岩手食材
をふんだんに使った料理を味わえるお店があ
る。九戸村出身の女性シェフ・五枚橋麻理子
さんが手掛ける自慢の一皿は、何をおいても
岩手短角牛。短角牛ランプのグリルと旬野菜
添え！ このジューシーなお肉を味わうために
前菜があるのだと感じる。削りたてチーズたっ
ぱりイタリア産ハムの盛り合わせから始まり、三
陸直送鮮魚のカルパッチョ、サラダには岩手産
直野菜の恵みたっぷり。サニーレタス、グリーン
レタス、ケールに水菜、トレビス、紅芯大根、カラ
フル人参、カリフローレなど多種にわたる。常に
旬の食材を岩手から取り寄せているので、料
理はいつでも旬盛りだ。元々「盛り」は最もお



いしい時期、栄養価の高い時期の意で、みず
みずしいからそのまま生で食べるがおすすめ
だそう。まさにこのサラダだ。そのうちに、熟々の
短角牛と旬野菜のラグーソースパスタのおでま
しだ！ メインに使用している岩手県産山形村
の短角牛は、国産飼料のみで育った、歴史ある
「南部牛」を指す。コース料理は短角牛をはじめ
、安全で体に優しく、おいしい岩手食材で作
られている。それを、畑・ワイナリーのある現地
で直接仕入れる独自のワインと味わえる、なん
とも言えない贅沢感。オーナーが選んだこだわ
りのワインは種類も豊富にある。アドバイスして
くれるのでぜひ料理に合わせて選んでみてほ
しい。豊富な色とりどりの野菜を食べながら、ま
るで畑の中にいるような気がした。(まりこっち)



DATA 〒104-0061 東京都中央区銀座4-14-15 サントル銀座 2F ☎ 03-6264-2078 定休 日・祝日
月・土 17:00～22:00(L.O.料理 21:00) 22:00～02:00(L.O.リンク01:30)
火・水・木・金 11:30～14:00、17:00～22:00(L.O.料理21:00) 22:00～02:00(L.O.ドリンク01:30)

私たちが anecco. です

anecco. (アネッコ)とは、いわて銀河プラザを応援する女子会です。「アネッコ」に
込められた意味は①若い女性を意味する岩手の方言「あねっこ」。②岩手の魅
力がより多くの人の心に「根づく」ようにという思いの2つ。メンバーは現在、約
25人。全員が岩手県出身、東京近郊在住です。様々な長所を持つアネッコが、
いわて銀河プラザを盛り上げる企画をボランティアで考案・実施しています！



X @iwate_aneccoo facebook www.facebook.com/iwate.aneccoo

今号「宮古の海!号」の意味は？

2024年9月に一泊で宮古市に旅してきました。盛岡駅から
レンタカーで2時間弱。うみねこ丸に乗ってウミネコにパン
をあげたあとに浄土ヶ浜でのんびりしたり、宮古駅周辺を
ぶらぶらしたり。とっても楽しくてすぐまた行きたくなりまし
た。めちゃくちゃおすすめの旅スポットです。(まいっち)



岩手の特産品や
観光案内情報が満載！



〒104-0061
東京都中央区銀座5-15-1
南海東京ビル1階
営業時間 10時30分～19時
毎月末日の営業は17時まで
TEL 03 3524 8282
www.iwate-ginpla.net

編集／anecco. 通信編集部 スタッフ/こじっち、さおっち、たくっち、まりこっち、まいっち(執筆・編集)、みおっち(デザイン)
協力／いわて銀河プラザ、岩手県東京事務所 aneccoo. 通信 vol.27 2025 宮古の海!号 2025年3月1日発行 無断転載を禁止致します。