

東北の自然と食と伝統に触れる旅 「TOHOKU EMOTION」



パンフレットやメニューなどに使われているポップなイラストは、福島県会津市のデザインユニットKOBIRIのアキレス・グレミンガー氏と長谷部直美氏によるもの



岩手県沿岸部の最北端に位置する洋野町で行われる住民有志による歓迎イベント「洋野エモーション」

※写真はイメージです

東日本大震災の2年半後から運行を開始した、全席が食堂車の観光列車「TOHOKU EMOTION (東北エモーション)」。移動するレストランとも呼ばれる列車から三陸の海や名所を眺め、東北の食材を使った料理や伝統工芸などのアートを通して「新しい東北を発見、体験」できる旅を発信している。

新しい東北地方の魅力で 観光利用の拡大を目指す

新たな観光列車を企画する際、「地方路線において、列車を単なる移動手段としてだけではなく、乗ることを楽しみ、乗ること自体が目的となるような体験を提供したい。本列車がきっかけとなって、首都圏や海外からのお客様に東北地方にお越しいただければと考えました」と語るのは東日本旅客鉄道株式会社盛岡支社営業部観光推進室観光開発グループの永田睦子さん。

三陸の美しい景色を楽しむのはもちろんだが、それだけでなく、ウニやホタテ、イカ、あべどりなどの東北各地の旬の食材を使ったイタリアンを提供したり、車内の内装に東北各地の伝統工芸をモチーフとして使用したりすることで、東北地方の魅力を発見できる列車づくりを進めたという。「TOHOKU EMOTION」という列車名にも、東北の感性、感情(旅情)、心意気をイメージしてもらいたいという思いが込められている。

三陸の自然美を堪能できる 沿線各地のビュースポット

「TOHOKU EMOTION」が走るJR八戸線は八戸駅(青森県八戸市)～久慈駅(岩手県久慈市)間の64.9kmを結んでいる。八戸駅を出発すると車窓を流れる景色は、陸から海岸線へと変わっていく。青森県八戸市東部に位置する港町の鮫駅周辺は、春になると3万羽以上が飛来するウミネコの繁殖地として知られ、国の天然記念物に指定されている蕪島や、幕末や太平洋戦争で外国船などの監視所として使われた葦毛崎展望台が見られ、さらに進むと、司馬遼太郎や東山魁夷といった文化人からも愛された種差海岸と天然の芝生におおわれた段丘面といった開放的な景観を見渡せる。これらのビュースポッ



調理している様子が間近で見られる
ライブキッチン ※写真はイメージです



東北の食材をふんだんに使ったランチコース
※メニュー写真はイメージです



葦毛崎展望台

(VISITはちのへ)



種差海岸天然芝生地

(VISITはちのへ)



蕪島 鳥居と神社

(VISITはちのへ)

トでは列車のスピードを落として運行しているの、料理を楽しみながらもゆったりと景色を鑑賞することができる。

そして、岩手県沿岸部の洋野町を通過する際に見られるのが住民による歓迎イベント「洋野エモーション」だ。

洋野町復興支援員だった宮本慶子さん(現・二戸市観光協会)が発起人となって始められ、2013年11月からずっと続けられている。このイベントを始めたきっかけを「試乗会に参加した際に、お料理のおいしさと、広い窓から見える八戸線沿線の景色の美しさに感激し、全国のお客様にもきっと感動してもらえはと確信しました。洋野町内の駅では途中下車はありませんが、『洋野』を知ってもらい、思い出の1ページにしてもらえたらと思った」という宮本さん。大漁旗を振って乗客を歓迎するのは主に^{しほくのへ}宿戸と有家の両地区の地元民で、このような取り組みを週4日の運行日に合わせて7年近くも継続しているのは全国的に見ても珍しいことだという。乗客からも「沿線のおもてなしに感動しました」という声が届けられる名物イベントとなっている。

さらに、列車が久慈駅に到着すると、復路の出発までに1時間ほどの自由時間があり、駅周辺を散歩できる。ここで人気なのがNHK朝の連続テレビ小説「あまちゃん」のロケ地めぐり。久慈駅前には北三陸観光協会があるという設定で登場した久慈駅前デパート、三陸鉄道北リアス

線久慈駅構内にはあまちゃんの衣装を着て記念撮影ができるスペースも。7月5日にオープンした「久慈市情報交流センターYOMUNOSU(よむのす)」内にある駅前観光交流センターでは、ドラマで使用した品々を見ることもできる(入場無料)。

目と舌で味わう、東北の食材を使った料理とアート

すばらしい景色と共に楽しめるのが東北の「食」。ライブキッチンスペース車両で調理する様子を目の前で楽しみ、個室やオープンダイニングでゆったりと三陸の景色と東北の食材をふんだんに使ったメニューが楽しめるように考えられている。

八戸駅発の往路ではランチコースが提供される。担当シェフは半年交代、メニューは3か月ごとに変更を行い、何度乗っても飽きが来ないように工夫されている。

7月から9月までのメニューを監修するのは、青森県産食材を中心とした料理にこだわる青森県弘前市の人気イタリアンレストラン「trattoria LIPAGIO」のオーナーシェフ原田賢氏。復路では、ホテルメトロポリタン盛岡の熊谷 崇氏によるオリジナルデザートが提供される。

料理と共に、乗客の目を楽しませてくれるのが、各車両に施された東北地方を代表する伝統工芸をモチーフとした内装だ。1号車のコンパートメント個室車両の壁紙には福島の子刺子織、2号車のライブキッチンス

ペース車両のキッチンには青森のこぎん刺しや南部姫鞠、3号車のオープンダイニング車両の照明には岩手の琥珀が使われているほか、什器の仕上げ材に宮城の雄勝硯を使用するなど、東北各地の伝統工芸を間近で鑑賞することもできる。

「TOHOKU EMOTION」は、取材時は新型コロナウイルスの影響で運休していたが、車内の消毒を徹底し、デザートビュッフェはスタッフがデザートを取り分けて提供するスタイルに変更するなど、新型コロナウイルス感染防止対策を取ったうえで、7月24日から運行を再開している。

東日本大震災からまもなく丸10年。「TOHOKU EMOTION」は東北地方の魅力を世界に発信するため、三陸沿岸を走り続けていく。

取材・写真提供／東日本旅客鉄道株式会社盛岡支社営業部観光推進室