

こんな時どこへ相談したらいいの？

新型コロナウイルスに関する相談窓口

新型コロナウイルスに関する各種相談窓口を開設しています。
お困りごとがありましたらご相談下さい。

発熱・咳・体のだるさなどの症状がある

- **かかりつけ医がいる場合**
まずは、かかりつけ医などの身近な医療機関へ電話相談
- **かかりつけ医がない・相談先が分からない、夜間・休日の場合**
受診・相談センター
電話 019-651-3175
FAX 019-626-0837
受付時間/24時間(土日・祝日を含む)

コロナ禍に便乗した詐欺のような電話がかかってきた

国民生活センター
(新型コロナワクチン詐欺、消費者ホットライン)
フリーダイヤル 0120-797-188
受付時間/10:00~16:00
(土日・祝日を含む)

感染拡大や生活・仕事への影響で不安やストレスを感じている

岩手県精神保健福祉センター
電話 019-622-6955
受付時間/9:00~18:00
平日(年末年始、祝日を除く)

県の対策や予防法などに関する相談がしたい

一般相談(コールセンター)
電話 019-629-6085
FAX 019-626-0837
受付時間/9:00~21:00(土日・祝日を含む)

外国人住民や訪日外国人向けの相談窓口は？

いわて外国人県民相談・支援センター
電話 019-654-8900
Email iwate-support-center@iwate-ia.or.jp
受付時間/9:00~20:00(アイーナ休館日を除く)

新型コロナワクチン接種についてのお知らせ

県は、新型コロナワクチンの接種に係る副反応など医学的な相談に対応する専門的な相談窓口を開設しています。専用相談コールセンターの相談時間は24時間体制で受け付けています。
なお、ワクチン接種の予約や接種に関する一般相談はお住まいの市町村へお問い合わせください。

新型コロナワクチンに関するお問い合わせ先

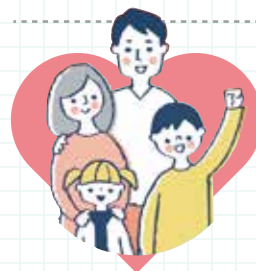
[接種日時・会場の予約など]
お住まいの市町村のコールセンターへ
電話番号はこちらで確認！

岩手県 新型コロナワクチン 検索

[副反応など医学的な相談]
岩手県新型コロナワクチン専門相談コールセンター

電話番号: **0120-89-5670**

受付時間/24時間(土日・祝日を含む)



新型コロナワクチン接種に関する差別はやめましょう。

体質や持病などさまざまな理由により新型コロナワクチンの接種を受けることができない人もいます。また、接種は強制ではなく、ご本人の意思に基づくものです。接種していない人に対して、接種の強制や差別、偏見、いじめ、職場などで不利益な扱いなどをしないよう、皆さまのご理解とご協力をお願いします。

感染された方やその関係者・医療従事者等に思いやりの気持ちを

誰もが、新型コロナウイルスに感染する可能性があります。患者やその関係者・医療従事者などへの差別、偏見、誹謗中傷は決して許されません。相手を思いやる気持ちを持ち、冷静に行動しましょう。

新型コロナウイルス感染症対策

気を緩めずに！ 感染予防を徹底



帰省や忘新年会で、人との接触の機会が多くなる時季。新型コロナワクチン接種も進み、気の緩みが出やすい状況ですが、引き続き基本的な感染対策の徹底をお願いします。

新型コロナウイルス感染症を拡大させないために 感染対策を確認しましょう

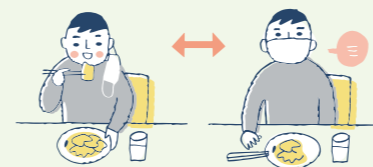
長時間におよぶ飲食

- 密閉・密集・密接の重なる三密の場面だけでなく、一つの密だけでも、感染リスクが高まる。
- 長時間におよぶ飲食、接待を伴う飲食、深夜のはしご酒では、短時間の食事に比べて、感染リスクが高まる。

飲酒を伴う懇親会など

- 飲酒の影響で気分が高揚すると同時に注意力が低下する。また、大きな声になりやすい。
- 回し飲みや箸などの共用が感染のリスクを高める。

感染症対策は…



会食は短時間で、深酒をせず、大声を出さず、会話の際には、マスクを着用しましょう。
また、感染対策が整っている「いわて飲食店安心認証」を取得した店の利用を推奨します。

居場所の移動

- 仕事での休憩時間に入った時など、居場所が移動すると、気の緩みにより、感染リスクが高まることがある。
- 休憩室、喫煙所、更衣室での感染が疑われる事例が確認されている。

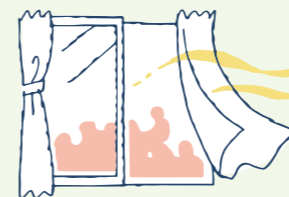
狭い空間での共同生活

- 狭い空間での共同生活は、長時間にわたり閉鎖空間が共有されるため、感染リスクが高まる。
- 寮の部屋やトイレなどの共用部分での感染が疑われる事例が報告されている。

マスクなしでの会話

- マスクなしで近距離の人と会話をする、飛沫感染やマイクロ飛沫感染での感染リスクが高まる。
- マスクなしでの感染例としては、昼カラオケなどでの事例が確認されている。
- 車やバスで移動する際の車中でも注意が必要。

感染症対策は…



換気をしたり、不特定多数の方が触ったドアノブなどは、定期的に消毒しましょう。



感染症対策は…

ワクチン接種後も、マスクを着用しましょう。また、やむを得ずマスクを外して行動する場合には、周囲の状況を確認しましょう。



食べて畜産を応援!
いわて牛



脂身の味わい、風味が強く、上質な牛肉ならではの満足感。

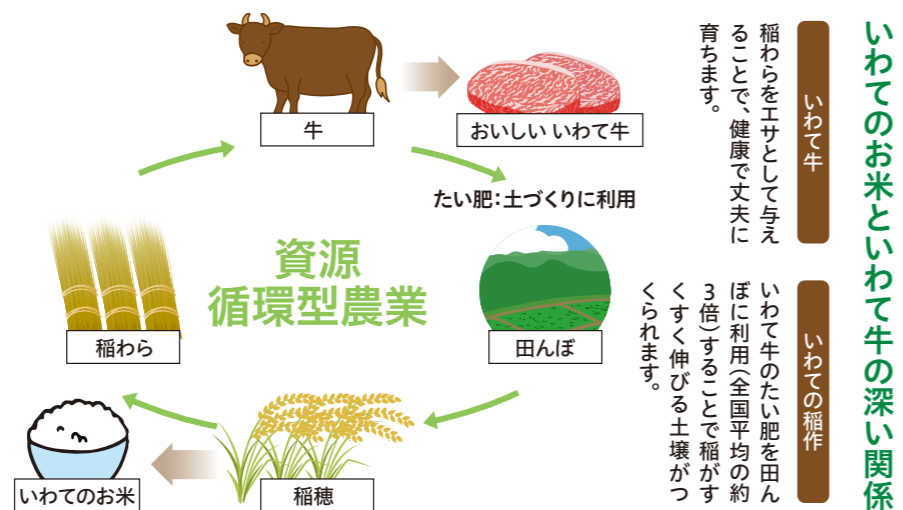
いわて牛は、東京食肉市場で開催される全国肉用牛枝肉共励会で日本一に輝くこと、11回(全国最多)。日本最高級のブランド牛です。
柔らかな肉質と、口の中に広がる上質な旨味・香りの良さが特長です。
岩手の氷点下にもなる厳しい寒さと、生産者の努力による飼育環境の工夫が、美しい霜降り姿を作り出しています。
本格的な寒さが続くこの時期。スタミナ満点のいわて牛といわてのお米と一緒に食べて冬を乗り切りましょう。

3つの王道の食べ方を紹介!

焼き肉 霜降りの肉を網で焼き、お好みの調味料で食べる。肉の風味を感じるには「塩」で食べるのがおすすめ。

ステーキ 脂の質が良いので、焦げ目が綺麗につき、口の中でとろけます。

すき焼き 肉質が柔らかいので、喉を通りやすく、野菜にも合います。



食べて漁業を応援!
海産物



お刺身にもバター焼きにもぴったり。ご飯にもお酒にも良く合います。

全国でも有数の水揚げ量を誇り、県内外からの評価が高い三陸のホタテ。栄養いっぱい波穏やかな入り江で育つ三陸のホタテは、身がきれいで、貝柱も肉厚。甘みが深いことが特長です。養殖により一年中安定して水揚げされますが、旬は夏と冬の2度あります。
真冬から春にかけては、ホタテの卵が最も大きくなる時期で、貝柱と一緒に卵の味も楽しめます。
この冬は、漁師の方々が丹精込めて育てた三陸のホタテで舌鼓を打ちませんか。



他にも岩手にはおいしいものがたくさん! 詳しくは、下記サイトから確認できます!

いわて食財倶楽部 検索



水産物に関すること

県庁 水産振興課
[お問い合わせ] 019-629-5817

いわて牛に関すること

県庁 流通課
[お問い合わせ] 019-629-5735

いわてのお米に関すること

県庁 県産米戦略室
[お問い合わせ] 019-629-5715

新型コロナウイルス感染症の影響によって、飲食業や観光業向けの食材の需要が減少し、県内の農業や漁業の生産者も苦境に立たされています。

岩手のおいしい“食財”を食べて生産者を応援しましょう。



食べて農家を応援!

おうちごはんにいわたのお米

買って、食べて、応援!

新型コロナウイルス感染症の影響によって、家庭でご飯を食べる機会が増える一方で、外食は減少。外食向けを中心とした「米余り」が全国的に深刻化しています。「米余り」は、米価の下落などの形で農家に打撃を与えています。県内の農家を元気にするため、県民の皆さんでいわてのお米を買って、食べて、オー！岩手で応援していきましょう。

米穀販売事業者における販売数量の動向について (2019年同月比)

2021年	家庭向け	外食向け	販売数量計
1月	108%	86%	98%
2月	107%	87%	98%
3月	104%	91%	98%
4月	101%	91%	96%
5月	103%	87%	96%
6月	102%	92%	98%
7月	102%	91%	97%
8月	106%	85%	96%

出典:農林水産省「米に関するマンスリーレポート」

「金色の風」

「銀河のしずく」を食べ比べ

いわてのお米には、「ひとめぼれ」をはじめ、さまざまな銘柄があります。品種や特長を知ること、おうちごはんの楽しみ方がさらに広がります。食べ比べてほしいのが「金色の風」「銀河のしずく」です。北上川流域の県南地区で生産登録をした農家が栽培する品種「金色の風」は、ふんわりもちもちでお刺身や肉料理によく合います。2020年の県産米の食味ランキングで最高位を獲得した「銀河のしずく」は、見た目の白さやつややかさが魅力。粒感があるので焼き魚や味の濃いめのおかずと一緒に楽しめます。

この機会に、おうちで食べ比べてみて、自分好みのお米を探してみませんか。

金銀米、それぞれのおすすめポイント



ふわりとした食感と豊かな甘み
金色の風
KONJIKI NO KAZE

やわらかさと、ほどよい粘りが絶妙なバランス。ふわりと軽い食感や豊かな甘みを味わうことができ、冷めてもおいしい。



透明感ある白さとかるやかな食感
銀河のしずく
Ginga no Shizuku

つややかで透明感がある粒。噛むほどに口の中に広がる甘みは冷めても変わらず、さまざまな食べ方が楽しめるさっぱりとした味。

お米の味わいグラフ

