



めぐって学んで五感で味わう紫波探訪

地域の魅力は「食」の魅力。産直から、町の元気を発信します。旬の味覚や郷土料理、食のイベントを通じて、地域の魅力や生産者・販売者とのふれあいを楽しんでみませんか。

人気キャラクターも大集合。紫波ふる里センターの「かかしまつり」を見に行こう！

毎月第3木曜日（1月は第3日曜日）限定のランチバイキングが人気。地元で収穫した素材で、品数豊富なふるさと家庭料理が味わえる、アットホームな雰囲気がい自慢です。「この料理はやさしい味でほっとします」と言われることもあり、うれしいですねと話すのは、レストラン「ぶどうの樹」の高橋幸子さん。

「かかしまつり」に合わせて、地域に愛される産直とレストランに出掛けてみませんか。



【第13回 かかしまつり】

9月9日(土)～10月9日(月・祝)の期間、地区から集まった約90体の個性豊かなかかしを展示。人気アニメや有名人のかかしは、子どもたちにも大人気です。



多種多品目の野菜、果物が産直の自慢です。かかしも待ってますよ！

▲昨年の「かかしまつり」に出品されたかかし作品。政治から芸能、アニメなどをモチーフにしたかかし約90体が並びます

◀紫波ふる里センター組合長の松坂一郎さん(左)とレストラン「ぶどうの樹」の高橋幸子さん(右)



9月に入り、町内ではブドウが最盛期を迎えています。紫波ふる里センターの松坂組合長は「この産直にあるブドウやリンゴ、野菜などは、種類が豊富で飽きずに楽しんでいただけます。日によって品ぞろえが変わるのも、産直ならではの魅力です」と語ります。また、産直隣のレストラン「ぶどうの樹」では、通常営業のほかに、10月～5月の



紫波ふる里センター

- 住所 紫波町佐比内字馬場80-1
- 営業時間 午前8時30分～午後6時30分(4～10月)、午前8時30分～午後5時30分(11～3月)
- 定休日 年末年始
- 問合せ ☎674-2757

レストラン ぶどうの樹

- 住所 紫波ふる里センター隣
- 営業時間 午前11時～午後4時30分
- 問合せ ☎674-2299
- 【ホームページ】
<http://www.shiwa-furusato.com>



9月から10月にかけて、ブドウやリンゴのほか、天然キノコの収穫シーズンを迎えます。珍しい品種も並び産直で、買い物を楽しみましょう