



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。



昔からのリンゴ産地、古館地区。栽培努力でおいしく育ったリンゴを、買いに来てください



- ▲昔は米俵を貯蔵する蔵だったという建物。よく見ると、壁や扉にもレトロな雰囲気が残っています
- ◀古館産直センター組合長の戸塚和子さん

リンゴ、ラ・フランス、里芋など 食材豊富な秋がやってきた！

11月は、ふじや王林などのリンゴが最旬を迎える季節です。

古くからリンゴの栽培に取り組んできた古館地区。国道4号沿いの「古館産直センターグリーンハウス」にも、種類豊富なリンゴが並び季節がやってきます。組合長の戸塚和子さんは「旬の季節になると、地域の保育所からも赤や黄色のリンゴの注文をいただき、先生や園児から喜ばれています」と教えてくれました。

11月23日(木・祝)午前9時30分から午後3時まででは、「収穫祭を開催。農産物88円コーナーや、お買い物をしたお客さまに、限定100食で芋の子汁が振る舞われます。また、11月23日(木・祝)・25日(土)・26日(日)、12月2日(土)・3日(日)・10日(日)は、リンゴの送料が割引になります。

リンゴのほか、ラ・フランスや干

し柿用のしず柿なども収穫時期を迎え、地域の味覚が豊富にそろった秋。大きくて甘い里芋や、鍋物やお正月料理に欠かせない大根、かぶなどの根菜類も店頭に並びます。事前に注文すれば、精米したての白米やもち米を購入することも可能。食欲の秋は、皆さんで古館産直センターへ出かけてみませんか。



【食材豆知識】

古館産直センターの秋のおすすめ食材のひとつ「里芋」。寒い季節に暖かい芋の子汁はいかがですか。鶏肉と豚肉、根菜やきのこと一緒に煮込み、みそ味で仕立てるのが古館産直センターグリーンハウス流です。



地域の農家の皆さんの努力や、買い物に訪れるお客さまに囲まれて、古館産直センターは今年で営業開始から23年を迎えました



古館産直センターグリーンハウス

- 住所 紫波町高水寺字田中66-2
- 営業時間
 - 1月～3月 午前10時～午後5時
 - 4月～12月 午前9時30分～午後5時
- 定休日 年末年始(12/31～1/3)
- 問合せ ☎672-6699