



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。



新鮮野菜や
おいしいお米、名物の
焼き芋を用意して
お待ちしております！



▲新鮮な食材や漬物などの加工品が並ぶ店内。開店直後の品ぞろえ豊富な時間帯をねらって、町内外からたくさんのお客様が訪れます

◀産直センター大巻の皆さん(右が事務局の赤川安子さん)



産直センター大巻名物の焼き芋で冷えた体を温めよう

国道456号沿いにある「産直センター大巻」は、土日祝日限定で営業している彦部地区の産直です。

冬期間に店先で販売する焼き芋は、産直センター大巻の定番商品。大きな釜の周りは冬の屋外でも暖かく、訪れたお客さんが足を止めて焼き芋を買い求めます。今では珍しい、たきぎで焼いたホクホクの焼き芋。1日で100本前後は売れるという、人気の味をご賞味ください。

店内は陳列棚が低いので、商品が見やすい開放的な造り。小松菜やホウレンソウ、大根、ネギなど、新鮮な冬野菜がお手頃価格ですらりと並びます。野菜のほかに目を引くのは、米類の品ぞろえ。「銀河のしずく」のほか、こがねもちやヒメノモチなどのもち米も豊富です。漬物や焼き

おにぎり、おやきなどの加工品もよく売れるそうです。事務局の赤川安子さんは「土日祝日のみの営業ですが、商品の種類を増やしたり、新鮮な食材を提供したり、「結の精神」で頑張っています」と話してくれました。

休日は、家族みんなで産直センター大巻に出かけてみませんか。



産直センター大巻

■住所 紫波町大巻桜田29-1

■営業時間

午前8時30分～午後5時(11～3月)

午前8時30分～午後6時(4月～10月)

■営業日 土日祝日のみ営業(平日は休業)

※年末の特別営業を行います。12月28・29日は午前8時30分から午後5時まで、12月30日は午前8時30分から正午まで営業します。

■問合せ ☎672-1144



冬期間の名物となっている焼き芋。たきぎで焼いた、ホクホクとした食感と懐かしい甘さが人気。100グラム100円です



【お正月にはお餅が人気】

米どころ彦部地区で育った、うるち米やもち米を普段から販売。お正月に向けて、地域の餅屋さんのお供え餅も販売されます。お供え餅は、電話での事前予約がおすすめです。