



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。



小さなお店だけど、楽しさがいっぱい！豊富な農畜産物を買って来てください。



▲「銀河のしずく」などの米や精肉も取り扱う「産直あぐり志和」。みそ工房で作られた「ちゃやみそ」や、地元のメンバーなどで構成される「いわて中央牛愛女子会」が考案した「しわもちもち牛のみそハヤシ」も販売
◀産直あぐり志和店長・あぐりちゃや代表の細川栄子さん



しわもちもち牛を食べよう！ 買い物＆ランチが楽しい 産直あぐり志和へ

県道13号沿い、田園風景の中に立つ産直「あぐり志和」。野菜や米などの農産物のほか、「しわもちもち牛」や「しわ黒豚」の精肉販売も行っている産直です。「地域では、ブランド肉しわもちもち牛の生産に力を入れているので、地元でも食べたり買ったりする場所がほしいと考えました」と語るのは、産直あぐり志和の店長で、産直内の食堂「あぐりちゃや」の代表も務める細川栄子さん。「あぐりちゃや」では、地元の農畜産物を使った料理を提供したり、仕出し弁当の注文を受けたりと、産直販売をベースに「地産地消」や「食育」の活動に積極的に取り組んでいます。



使うオリジナルのみそが評判となり、「みそを売ってほしい」という声にこたえて、独自の工房を構えました。工房ではみそ作り体験も行っており、子どもから大人まで体験を楽しむことができます。種類豊富な農産物のほか、地元食材で作られた定食なども味わうことができる産直に、家族みんなで出かけてみませんか。



産直あぐり志和
■住所 紫波町片寄字山田前441
■営業時間
・産直：午前9時～午後5時30分(11～3月)、午前9時～午後6時(4月～10月)
・食堂「あぐりちゃや」：午前11時～午後2時
■定休日 無休
■問合せ ☎673-7684



「地元の農畜産物を地元の人に食べてもらいたい」という思いからスタートした食堂。「ちゃや定食」や「もちもち牛のハッシュドビーフ」など、家庭の味を手頃な価格で提供しています



【ちゃやみそ】
産直隣の「みそ工房」で作られるのは、地元で昔から食べられてきた赤みそ。地元の大豆を使った柔らかくなめらかなみそで、ドレッシングや酢みそにも使いやすいと人気です。