



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。



昔ながらの「田舎の産直」を目指して豊富な商品を揃えてお待ちしています。



▲東根山の麓にある「あづまね産直」。組合員57人が、新鮮な野菜や地域の食材を使った加工品、切り花や花苗などを出品しています
◀お話を伺った鷹鷲忠一組合長(左)と立花靖行事務局長(右)

「田舎の産直」の魅力は 安さと新鮮さ、そして生産者の笑顔！

東根山の麓にある「あづまね産直」。ラ・フランス温泉館や廣田酒造店などが集まる「あづまねエリア」の一角を担い、春は山菜や花苗、秋はキノコなど、四季折々の旬の野菜や切り花、地元味の「ピーマン味噌」などの加工品も販売しています。「田舎の産直を目指しています」と話す組合長の鷹鷲忠一さん。新鮮な食材が安く手に入る、産直本来の魅力を追求しています。事務局長の立花靖行さんをはじめ、店内には組合員の皆さんの笑顔があふれ、次々とおすすめ商品を教えてくれるアットホームなお店です。ラ・フランス温泉館で提供されている木曜日限定の「サラダバー」や、天ぷらなどに使用される野菜は、あづまね産直から直送。地元の新鮮野菜を、地域の施設で提供する仕組みです。5月中旬には、新鮮で種類豊富な山菜や花などを販売する「里山まつり」も開催。家族みんなで、温泉や産直めぐりを楽しみに、あづまねエリアに遊びに来てみませんか。



あづまね産直
■住所 紫波町上松本字内方117
■営業時間 午前9時～午後6時(4月～9月)、午前9時～午後5時(10月～3月)
■営業日 水曜(祝日の場合は営業)
■問合せ ☎673-7364



家庭菜園にぴったりの野菜の若苗は、摘んだら洗ってそのままサラダとして食べられます。このほか、春にはパンジーなどの花苗もお得な価格で豊富に出そうなのでお見逃しなく！



【山菜が旬を迎えます】
4月の「ぼっけ(ふきのとう)」をはじめ、「ごごみ」や「たらめのめ」、「こしあぶら」、「うい」など、時期ごとに豊富な山菜が並びます。おひたしや天ぷらで、春の山の味覚を楽しみましょう。