



# Access Guide

- 東北自動車道 紫波ICよりJR紫波中央駅まで車で10分  
 [紫波ICまでの所要時間]
- 青森東ICより2時間20分
  - 八戸ICより1時間43分
  - 秋田中央ICより1時間50分
  - 平泉前沢ICより38分
  - 仙台宮城ICより1時間50分
  - 浦和ICより6時間7分
- 盛岡駅より国道4号を南下。車で40分
- 盛岡バスセンターより  
 岩手県交通日詰線バスで50分
- 大阪国際(伊丹)空港→いわて花巻空港:1時間25分
- 名古屋(小牧)空港→いわて花巻空港:1時間10分
- 福岡空港→いわて花巻空港:2時間
- 新千歳空港→いわて花巻空港:1時間5分  
 ※花巻空港より国道4号を北上。車で25分

高速道

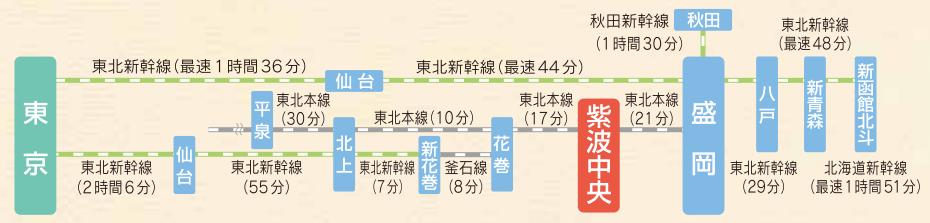
一般道

航空路



紫波の自然の恵みと  
 作り手の想いから生まれた  
 いいもん丸ごと勢揃い!

JR



●紫波中央駅発着バスのご案内 ※改正などにより発着時刻が変更になる場合があります。

紫波町コミュニティバス  
 「すこやか号・温泉バス」

9:40 ▶ 9:56	13:50 ▶ 14:06	ラ・フランス
10:26 ▶ 10:10	15:16 ▶ 15:00	温泉館

東京と直結  
 紫波・池袋線「イーハトーブ号」

21:25 ▶ 大宮	6:21 ▶ 池袋
7:33 ▶ 花巻駅前	22:40 ▶ 池袋

■運行日:火~金  
 ■問い合わせ 岩手県交通 TEL0197-66-7799  
 ■問い合わせ 紫波町企画課 TEL019-672-2111

## (一社)紫波町観光交流協会

〒028-3318 岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前1-2-2  
 TEL.019-676-4477 / FAX.019-676-4422

<http://www.shiwa-kanko.jp/>

E-mail : [info@shiwa-kanko.jp](mailto:info@shiwa-kanko.jp)

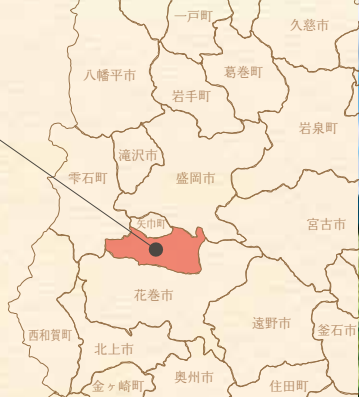
デジタルブックを見る  
 おらほの紫波  
 いいもんだより  
 デジタルブック公開中!  
<http://www.shiwa-kanko.jp/>



紫波町特産品ガイド



### 紫波町



自然の恵みと、人の技が育てる  
岩手・紫波町ならではの逸品たち。  
あなたの「お気に入り」を  
届けられたらうれしいです。



### Contents

- おらほの日本酒 ..... 03
- おらほのワイン・ジュース..... 05
- おらほの肉・肉加工品 ..... 07
- おらほの農産品 ..... 09
- おらほのスイーツ ..... 11
- おらほの工芸品 ..... 15
- 産直のまち 紫波 ..... 17
- ショッピングエリア ..... 19



岩手県のほぼ中央に位置する紫波町は、  
豊かな自然と歴史文化の薫るまち。

南北を流れる北上川流域には肥沃な平野が広がり  
日本有数の生産量を誇るもち米をはじめ  
さまざまな農作物を育みます。  
東は北上高地、西は奥羽山脈へとつながる丘陵地では  
りんごやぶどう、梨などの生産が盛ん。  
「フルーツの里」とも呼ばれています。



宿場町として発展し、人やモノの交流が盛んだった  
ことから、さまざまな伝統・文化が生まれました。  
日本三大杜氏に数えられる酒づくりの職人集団  
「南部杜氏」も、この地が発祥とされています。  
一方で、官民協働のまちづくりが先進モデルとして  
全国から注目を集めるなど  
「新しいものを積極的に取り入れ、進化する」一面も  
紫波の魅力のひとつです。



恵まれた自然と、伝統文化  
そして柔軟なアイデアと実践力が育む  
さまざまな「紫波のとおき」を  
多くの人に伝えたくて  
パンフレットを作りました。



まちの自慢の品々が  
あなたの「お気に入り」のひとつになりますように。



# おらほの日本酒

月の輪(有限会社 月の輪酒造店)

企業としてではなく、家業として  
誇りある酒づくり

もともとは麴屋を営んでいましたが、明治19年(1886)に酒造店を創業。「企業としてではなく家業として」を理念に、伝統の継承と技術の革新を目標に掲げた酒づくりを続けています。岩手県産の酒造好適米や自然農法米など、原料にもこだわりを持ち続け、日本酒には通常使わないもち米を100%使用した純米酒や、岩手県産のしそやほおずきの果汁をブレンドしたりキュール、米麴の甘みをいかしたアイスクリームなど、柔軟な発想で日本酒の魅力を伝える商品づくりに取り組んでいます。



蔵元・杜氏 横沢 裕子さん

紫波町高水寺字向畑101  
☎019-672-1133  
<http://www.tsukinowa-iwate.com>

## 「米麴」で作ったヘルシーなおいしさ 月の輪「わかさやアイスクリームガーデン」

月の輪酒造店では、「お酒を飲まない人にも、麴の美容・健康効果を取り入れてほしい」と、日本酒の材料のひとつ・米麴を使ったアイスクリームを販売しています。麴の甘さを生かすため、砂糖や生クリームは必要最小限。ブルーベリーやいちご、かぼちゃなど地元産の野菜や果物を加えたヘルシーなおいしさで、幅広い年代に人気があります。

営業時間 / 10時~17時(11月~3月は土・日・祝日のみ営業 ※臨時休業あり)



## 美味なる名酒をどうぞ

吾妻嶺(合名会社 吾妻嶺酒造店)

南部流にとことんこだわった、  
心を込めた酒づくり

江戸時代中期の天明元年(1781)に「志和酒造店」として創業。南部流酒づくりの本流を受け継いだ「岩手らしいお酒」を目指し、仕込みの全てに目がいき届く少量生産による「心を込めた酒づくり」にこだわっています。仕込み時期である冬には氷点下10℃以下まで気温が下がる厳しい気候条件のもと、東根(あずまね)山を源とする軟水の伏流水をベースに、酒米の特徴を捉えた南部流の酒仕込技術による、純米酒造りを日々探求しています。



蔵元 佐藤 元さん

紫波町土館字内川5  
☎019-673-7221  
<http://www.azumamine.com>



## 「南部杜氏発祥の地」の

およそ360年前、近江商人が上平沢村(現在の紫波町)ではじめたという岩手の酒づくり。その技術は近隣の農民たちに広まり、日本三大杜氏に数えられる酒造りの職人集団「南部杜氏」の礎を築きました。紫波町には今も4つの酒蔵があり、冬の寒さときれいな水、そして伝統の技に磨かれた「発祥の地」ならではのおいしい日本酒づくりに励んでいます。

廣喜(廣田酒造店)

米・水・自然をいかした、  
昔ながらの酒づくり

創業は明治36年(1903)。銘柄「廣喜」は、「広く多くの人々に喜ばれる酒」として生まれ、今も蔵を代表する酒として親しまれています。使用する米のほとんどが岩手県産米。水は名水として名高い東根山の伏流水。昔から蔵に居ついた酵母と、近代的な冷却装置に頼らない「岩手の恵みの寒さ」を味方に、「米・水・自然をいかした



蔵元 廣田 英俊さん

紫波町宮手字泉屋敷2-4  
☎019-673-7706  
<http://hiroki.xm.shopserve.jp/>



酒づくり」に取り組んでいます。使い込まれた道具を使って昔からのやり方で仕込むため、少量での生産になりますが、多くのファンに支持されています。

堀の井(高橋酒造店)

米づくりから一貫、  
地域に愛される酒づくり

大正11年(1922)の創業。「堀の井」という銘柄は、奥羽山脈からの良質な伏流水を汲み出す銘水「堀米の井戸」から名付けられました。仕込みに使う酒造米は、全量ではありませんが多量を自社田で栽培。食の安全と環境に配慮した低農薬栽培を心がけ、田植え、稲刈りなども蔵元が行うなど「米づくりからの一貫した酒づくり」にこだわっています。少量生産であることと、地域に愛される酒をつくる、というこだわりから、県外ではあまり流通していない「地酒らしい地酒」です。



蔵元 高橋 良司さん

紫波町片寄字堀米6  
☎019-673-7308



もちっ娘  
(月の輪)

紫波はもち米生産が盛んな地域。酒造りに不向きなもち米での麴造りに成功しました。コクのある甘口のお酒です。

大吟醸 宵の月  
(月の輪)

米は岩手県産酒米「吟ざんが」。毎日飲んでいただける大吟醸を目指しました。やわらかい香りともろやかな味わいです。

純米酒  
三十代から飲む酒  
(吾妻嶺)

岩手県産米を使用した純米酒。まるやかで優しい口当たりが特徴で、食中酒に最適です。

純米美山錦 吾妻嶺  
(吾妻嶺)

紫波町の名峰「東根山」の名を戴く代表銘柄「吾妻嶺」の純米酒。常温~ぬる燗でいただくのがおすすめです。

純米吟醸 紫波 ほ乃香  
(廣喜)

岩手オリジナルの酒米「きんおとめ」の旨み、味わいを十分に引き出し、かつ雑味は少なく、きれいで豊かな味わいの純米吟醸酒です。

大吟醸酒 廣喜  
(廣喜)

「山田錦」を40%にまで磨き、南部杜氏伝承の技で醸された杜氏入魂の逸品。雑味のないきれいな味と気品ある香りが魅力です。

純米大吟醸 堀の井  
(堀の井)

岩手県産の「トヨニシキ」使用。米の香りとうま味をひきだした、まるやかな飲み口が特徴。冷やでもすっきりした後味で、食中酒にもおすすめ。

純米酒 堀の井  
(堀の井)

岩手県産の「トヨニシキ」使用。米の香りとうま味をひきだした、まるやかな飲み口が特徴。冷やでもすっきりした後味で、食中酒にもおすすめ。

# おらほの ワイン・ジュース

紫波の自然の恵みをギュッと！  
フルーツの里のワイン・ジュース

## 紫波フルーツパーク

ワイナリー見学、豊富な体験メニューもあります  
「紫波フルーツパーク」へようこそ！

紫波町産ぶどう100%にこだわった「自園自醸ワイン紫波」のワイナリー。工場は見学でき、直売所では試飲も楽しめます。また、敷地内にはピザ作りやそば打ちができる体験工房、さくらんぼやぶどう狩りができる体験農園もあり、1年を通して「おいしい紫波」を体験できます。

### 紫波町産 100% のワインです 自園自醸ワイン紫波

県内一のぶどう生産量を誇る紫波町で栽培される、メルロー、リースリング・リオン、ミュラートゥルガウなどの「ワイン専用品種」を使用。地域の農家の栽培した良質な葡萄を【自園】、紫波町内のワイナリーで醸造【自醸】したワインです。

自園自醸ワインの白(甘口)を使い、豊潤な香りとしっとりとした口当たりを楽しむ、アルコール分3%で大人のケーキ。



#### ㈱紫波フルーツパーク

紫波町遠山字松原1-11 ☎019-676-5301  
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 水曜  
<http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/>

### 【完全予約制】フルーツパークをより楽しむ、体験メニュー

#### 体験農園(フルーツ狩り)

紫波フルーツパーク内の果樹園で、ぶどう狩りやさくらんぼ狩りを体験できます。自然のめぐみを取ったあとは、おいしくいただきます！



◎開催期間  
さくらんぼ狩り / 6月下旬~7月初旬  
ぶどう狩り / 8月下旬~10月上旬  
電話またはメールフォームで申込み(完全予約制)

#### 体験工房(料理体験)

「石窯ピザ」「手打ちそば」「手づくりソーセージ」「手づくりタルト」の体験メニューがあります。もちろん作ったあとは、みんなで楽しく試食タイム♪



◎開催日時(完全予約制)  
午前の部 10:00~  
午後の部 14:00~  
(水曜日、年末年始をのぞく)

豊かな自然と適度な寒暖差を持つ紫波町はフルーツの栽培が盛ん。郊外にはぶどうやりんご、ラ・フランス、ブルーベリーなどの畑が広がり、「フルーツの里」とも呼ばれています。

ほかにもいっぱい！フルーツの里のおいしいジュース

#### 完熟しぼりの りんごジュース

紫波町は、北国ならではのフルーツ・りんごの栽培も盛ん。なかでもおすすめは、品種によって違う味わいを楽しめるりんごジュース6つの味くらべ。

#### ㈱高橋農産

紫波町南日詰字梅田98  
☎019-676-5437



自家農園のりんごをたっぷり使った、小ぶりな手づくりパイも人気。

#### 賢治のトマト・飲むトマト

農業の使用を減らし、ミネラル豊富な岩手山の深層地下水で育てたこだわりのトマトを、手作業で皮剥き、裏ごししたトマトジュース。なんと、1瓶にトマト約11個分！添加物や調味料は不使用で、トマト本来の甘みや酸味、コクを楽しめます。

#### ㈱銀河農園

紫波町宮手字久々館96-2  
☎019-673-7790  
※作業中は留守番電話にて対応  
<http://www.ginga-farm.jp/>



#### ラ・フランスジュース

東根山の麓に広がる果樹園で栽培した自慢のラ・フランスを、フレッシュな味わいそのままのジュースに。洋なし独特のコクと甘みを存分に堪能できます。

#### ㈱紫波農園

紫波町小屋敷字焼野82-1  
☎019-673-7477  
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 水曜  
<http://www.shiwa-brand.com/>で情報発信中



#### ぶどうジュース

生産量県内一を誇る紫波町産ぶどうを、ぎゅっとしぼり6ヵ月間熟成させた、100%ストレートのぶどうジュース。

#### ㈱紫波フルーツパーク

紫波町遠山字松原1-11  
☎019-676-5301  
営業時間 / 9:00~17:00 定休日 / 水曜  
<http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/>



#### 紫波りんごジュース

ジヨナゴールドのみを使用し作られるストレート100%果汁のりんごジュース。気軽に飲めるパウチタイプは冷凍してシャーベットにするのもおすすめです。

#### 農事組合法人 長岡中央果樹生産組合

紫波町西長岡字中ノ沢71 ☎019-676-4429  
(冬季は留守番電話・FAXにて承ります。)

# おらほの肉



豊かな自然と愛情が育てた  
紫波の「ブランド肉」をどうぞ

紫波は、おいしいお肉の産地でもあります。自然豊かな  
場所で、愛情たっぷりに育てられた豚や牛。そして鶏の  
卵。おいしさはもちろん、安全、安心への徹底したこだ  
わりが、ブランドを支え、成長させています。

とろける甘みを味わって

## しわもちもち牛®

紫波町が日本有数の生産量を誇るもち米「ヒメノ  
モチ」の稲わらと粉碎した米を飼料に混ぜて与えた  
黒毛和種。もち米を与えることで脂肪の溶ける温度が  
下がり、とろける甘みと柔らかさが  
絶品な牛肉になります。町内の  
飲食店などでそのおいしさを味わう  
ことができます。



純国産

## 浅沼養鶏場の卵

海藻やヨモギ、木酢といった安全・安心な天然物由来成分  
配合の飼料を食べて育つ健康な純国産鶏の卵が人気。  
鶏卵特有の臭みが少なく、甘みとコクがあり、黄身が濃い  
のが特徴です。おいしく味わいがあるので、そのまま生で  
食べるのがオススメ。

たまご家(有)浅沼養鶏場

紫波町小屋数字新在家116-1 ☎019-673-7640  
営業時間/9:30~17:00 年中無休

柔らかくジューシーなおいしさ

## しわ黒豚

世界一美味しいといわれている「六白パークシャー種(純  
粋黒豚)」を、町内の契約農家が良質な専用飼料等をあた  
え、一般の豚よりも30日長く肥育するため、きめ細かく柔  
らかな肉質になり、特に脂身は「甘み」と「コク」があ  
りながらもさっぱりとしてジューシーです。



食卓にうれしい「いわちく」シリーズ  
岩手県産豚バラ煮込 (みそ味)

紫波町産  
もち米ペーストを使用!

熟成あらびきウィンナー  
エルンテ・  
フェスト



## もっちりボール



紫波のもち米粉使用!

「いわちく」でおなじみの株式会社 岩手畜産流通  
センターでは、安全・安心でおいしいお肉やお肉の  
加工品を製造、販売。ロングセラーの「エルンテ・  
フェスト」や、県産大豆の合わせ味噌に紫波町産の  
もち米ペーストを加えた「豚ばら煮込み」、紫波の  
もち米粉を加えた「もっちりボール」はいかが。

森の中の直売店 ジョバンニ

紫波町犬伏字南谷地120  
☎019-676-2135  
営業時間/平日8:00~18:00 土曜9:00~16:00  
定休日/日曜  
<http://www.iwachiku.co.jp/>

紫波の食材を使ったおいしいお惣菜

## 紫波もっちりハムカツ

(紫波町産ヒメノモチ使用)

## 紫波もちもち牛コロッケ

(しわもちもち牛使用)

「もっちりハムカツ」のサクサクの衣の中は、紫波町  
産「ヒメノモチ」を使ったお餅とハム。とろけるお  
餅と衣の食感がたまりません。「紫波もちもち牛  
コロッケ」は、ヒメノモチを与えて育  
てた紫波のブランド牛「しわもちもち  
牛」のお肉を贅沢に使いコロッケ  
にした一品。どちらもアツアツを召  
し上がり。



◀かけるならコレ!  
フルーツたっぷりしあわせソース



ラ・フランス温泉館 (株)紫波まちづくり企画

紫波町小屋数字新在家90 ☎019-673-8555  
営業時間/平日10:00~21:00 土日祝 9:00~22:00  
定休日/第三水曜 ※月により変動あり  
<http://www.lafrance.co.jp>

# おらほの農産品

紫波の自然と  
生産者の思いが  
つくる  
安全・安心な野菜と加工品

あたり一面に田んぼや畑が広がる紫波町。肥沃な大地と、きれいな水、また誠実な作り手の努力によって、おいしいお米や野菜がたくさん育てられています。

田植えから精米まで全行程を自社で

## 甚乃米

自家生育の牛の堆肥でおこした田んぼに、山王海ダムから水を引き、化学肥料を最小限に抑えて育てたお米。人と環境にやさしい循環型農法、減農薬栽培を実践する、生産者のこだわりと自信が詰まったブランド米です。

(株)甚乃米  
紫波町宮手字野中95 ☎019-673-6306



小麦のうま味、甘みをしっかり感じる

## 南部小麦

岩手県生まれの小麦品種。小麦そのもののうま味と甘み、香りを感じる豊かな風味が特徴。県内のパン屋さんや飲食店をはじめ、全国の有名ベーカリー店でも使用されていて熱心なファンの多い小麦です。

(株)東日本産業  
紫波町犬渕字谷地田116-7  
☎019-676-4141 <http://hns-g.co.jp>



## 稲藤一のそば

岩手県最大の作付面積を誇るそばの里でもある紫波で、愛情を込めて育てたそばを使い、きれいな水と手打ちの技から生まれる「稲藤一のそば」。香りや風味がよく、のど越しのよさも絶品です。

稲藤第一農産加工組合  
紫波町上平沢字西在家19  
☎019-673-7301

風味豊かなおそば



## サンド漬物

下漬けした白菜の葉の間に、昆布、にんじん、しその葉を挟み込んだ、サンドイッチのようなお漬物。断面は野菜の色が綺麗に並び、見た目も鮮やか。全国にファンがいる人気商品です。

(有)三徳食品岩手  
紫波町桜町字本町川原50-2  
☎019-672-3959  
<http://santokuiwate.com/>



漬け物なのにオシャレ

## 紫波のそば

紫波町産の厳選されたそばのみを使用し、そば粉の割合を高め、自然乾燥で仕上げられたこだわりの乾麺。風味豊かな食感とは思えないほど。一袋の容量も多いため、手土産などにも最適です。

(株)高幸  
紫波町桜町字中屋敷5-3  
☎019-676-4560  
<http://www42.tok2.com/home/takakoukagu/>



## ゆいっこ味噌

豆は地場産秘伝豆、麴には特別栽培米極上ひとめぼれを使い、天日塩を加えて作った10割味噌を、生きたまま袋詰め。

農事組合法人 ゆいっこの里犬草  
紫波町草刈字中嶋57-2  
☎019-672-6340



## 「城戸醤油店」の醤油

創業1950年の醤油店。原料である大豆、小麦、塩を厳選し、色、味、香りの調和と豊かなうま味の醤油づくりこだわっています。

(株)城戸醤油店  
紫波町上平沢字南馬場35-2  
☎019-673-7023



## 「水分農産」の小松菜

化学肥料に頼らず、独自配合の有機肥料で育てたこだわりの小松菜。シャキシャキとした食感で、カルシウムなどの栄養も豊富です。

農事組合法人 水分農産  
紫波町小屋敷字四方田139-1  
☎019-673-7687  
<http://www.mizuwakeap.jp/>



# おらほのスイーツ

## 紫波町でしか食べられない？ 個性あふれる「ローカル・パン&スイーツ」!

地域で親しまれている郷土菓子や、  
地元のお母さんたちによるユニークな創作おやつ、  
紫波町産食材を生かしたパンやベーグルなど、  
バラエティ豊かな紫波のパン&スイーツ。  
見かけたらぜひ味わってみてください。



### 「きくぱん」のベーグル

紫波町産南部小麦の風味を大切に、ベーグル、スコーンを作っています。地元産野菜や豆を使用したベーグルはむっちり食べ応えは満点。月の輪酒造の酒粕を入れた酒味(ささみ)ベーグルも人気です。作りたてを瞬間冷凍して冷凍で販売。自然解凍で食べられます。ネットショップで全国へお届け。

#### 手作り工房きくぱん

紫波町江柄字清水屋敷90-2  
☎019-681-2393 営業時間/平日8:00~17:00  
定休日/土・日曜・祝日  
<http://www.kikupan.jp>

### 「LOTA.bagel」のベーグル

紫波町産南部小麦と天然酵母、天日塩をベースにした、手づくりのベーグルが人気。噛み締めるごとに素材の味を感じるプレーンのほか、ごまチーズ、いちじく、チョコマカダミア、クランベリーなども人気。完全予約制。

#### LOTA.bagel

紫波町二日町字北七久保25-36  
☎019-676-4339 (2,3日前までの完全予約制)  
<http://ameblo.jp/leons0822/>



### 「Watona」のパン

自家製天然酵母にこだわり、食材は、岩手県産小麦「ゆきちから」をはじめ、地元産または国産を使用。有機ドライフルーツやナッツ、平飼卵、自然海塩、国産バターなど高品質で安全・安心な原材料を厳選し、2日かけて発酵させ焼き上げるこだわりパンは、外はパリッと、中はもっちり。軽い酸味とさわやかな香りがあり、小麦の風味を味わえます。

#### てしごとやWatona

紫波町東長岡字長苗代10  
☎019-613-5617 (パンセットの予約販売が中心)  
<http://www.facebook.com/watonanouen/>



### 南部紫波駄菓子

大正14年創業の老舗菓子店が、昔ながらの製法で作る駄菓子たち。全て職人の手によって作られる素朴な味わいは、素材の味が活かされているものばかりです。家族だんらんのと時に、手土産に、お茶うけにぴったり合うお菓子です。

#### 尙村上製菓

紫波町平沢字松田1-5  
☎019-672-4203

### 古雅志まんじゅう

戦後間もなく創業した丸亀菓子の定番「古雅志まんじゅう」。独自の製法で作られる素朴な味わいとほろ苦さはコーヒーにもぴったり。甘さひかえめなあんことのバランスも絶妙で、男性にも人気があります。産直「紫波マルシェ」でも販売。

#### 丸亀菓子舗

紫波町上平沢字南馬場102  
☎019-673-7403 営業時間/7:00~19:00 年中無休



### 乳神様のおっぱいまんじゅう

母乳の出をよくする神様「乳神様」にあやかり作られた、おっぱいの形のおまんじゅう。梅のほのかな酸味と、中のさつまいもが、あんこの甘さを引き立てています。

#### ふる里加工施設組合

紫波町佐比内字館前46-3  
☎019-674-2757 (産直紫波ふる里センター)



### 「フレアズ」のパン

自家栽培をしている古代小麦や、グルテン質の強い岩手生まれの品種「銀河のちから」などの全粒粉を使い、小麦本来の味と香り、食感を引き出しています。併設のカフェでは自家製ハーブティーや、ガレット、ワッフルなども楽しめます。

#### 全粒粉パンとハーブの店 ファームフレアズ

紫波町片寄字沢崎42-1 ☎019-601-9285  
営業時間/10:00~18:00 定休日/月曜※不定休もあり  
<http://www.flarez.co.jp>



## 紫波町の自然のめぐみたっぷりのおやつをラインナップ!

### おらほのスイーツ



### 世界へ羽ばたく冷凍和菓子

地元のもち米を自社製粉したコシのあるもち菓子が人気。保存料等に頼らず、素材が持つ味の調和で美味しさを表現。昭和53年に日本初の冷凍和菓子開発に成功後、その技術で全国各地はもちろん、EUや香港など世界に日本の伝統文化である和菓子を届けています。

#### 芽吹き屋 志和店(岩手阿部製粉株)

紫波町上平沢字八幡161 ☎019-673-7615

営業時間/9:00~19:00(物販) <http://www.mebukiya.co.jp/>



### 地元もち米を使っただんご・もち

日本有数の生産量を誇るもち米の産地・紫波のお母さんたちが作る手づくりの「こびる(小屋・おやつ)」。早朝から米をふかし、杵つき製法でつくるもちやだんごは、どこか懐かしいおふくろの味です。

#### もちの里・小屋ハウス

紫波町高水寺字田中68 ☎019-672-6080

営業時間/9:30~15:00 ※閉店時間変更あり



### 自家栽培のポテトを使ったテイクアウトメニュー

自家栽培のじゃがいもを使ったスープやフリット(フライ)などをテイクアウトで提供。ワッフルなどのスイーツもあります。

#### ㈱高橋農園 Potato deli Mameta(ポテテリマメタ)

紫波町紫波中央駅2-3-3 オガールプラザ西棟 紫波マルシェ内

☎080-6021-5860 <http://pd-mameta.com>



### もちモチ王国 紫波ひめ隊

「日本有数のもち米産地」から、もちつきを出前します!

もち米産地・紫波をPRし、おいしい餅を多くの人に食べてもらうことを目的に結成したグループ。司会、お囃子隊(唄、三味線、笛、太鼓)、踊り隊、調理隊、つき手(きねをつく人)、えんどり(白の中の餅を返す人)、などから構成され、イベントやお祝い事で踊りともちつきのパフォーマンスを披露します。紫波ひめ隊がもちつきをした後は、つきたてのお餅をその場で味わうことができます。町内はもちろん、町外(県外含む)へも出張し、紫波の魅力とお餅のおいしさを伝えています!

問い合わせ/ (一社)紫波町農林公社 紫波町紫波中央駅前2-3-1 紫波町役場庁舎内2F

☎019-671-3525 <http://www.shiwa-nourinkousha.org/>



### 浅沼養鶏場の卵を使ったプリン

安全・安心、新鮮でおいしい卵を販売する「たまご家」の人気商品。純国産鶏もみじの赤卵で作られたこだわりのプリンは、ちょっと固めで味が濃厚。ひとくちでトリコになるはず!

#### (有)浅沼養鶏場 たまご家

紫波町小屋敷新在家116-1

☎019-673-7640

営業時間/9:30~17:00 年中無休

### 「紫波総合高校」のジャム

紫波総合高校の「エコロジー・フード系列」で農業を学ぶ生徒が、紫波町産の原料を使って加工した手作りジャム。

#### 岩手県立紫波総合高等学校

紫波町日詰字朝日田1

☎019-672-3690

<http://www2.iwate-ed.jp/shw-h/>



### ほおずきゼラート、トマトゼラート

地元産農産物を使ったゼラートが楽しめる産直。ここでは特に甘酸っぱくどこかトロピカルな風味の「ほおずきゼラート」、甘みと酸味のバランスがよく、しっかりトマトの味がする「トマトのゼラート」が人気です。

#### 産直センターあかさわ(道の駅「紫波」)

紫波町遠山字松原7-1 ☎019-676-5201

営業時間/8:00~17:30 ※季節によって異なる

<http://suga.sd.soft.iwate-pu.ac.jp/akasawahp/>



### 「ふみ月」の地場産米粉菓子

店主は岩手県の「食の匠」としても活動。きな粉ともち米粉のハーモニーが絶妙な「まめエルク」や「米粉チョコレートケーキ」をはじめ、地場産の米粉や食材を使ったお菓子が人気。

#### 菓子工房 ふみ月

紫波町平沢字松田11-10

☎019-672-4675

営業時間/8:00~17:00



### ほおずきジャム「母っちゃんのロマン♥」

鮮やかな金色と甘酸っぱさが魅力のほおずきジャム。赤沢食用ほおずき組合のお母さんたちが試行錯誤を重ね完成させた自信作です。地元の加工品フェアで最優秀賞を受賞。

#### 赤沢ほおずき会

紫波町遠山字松原7-1 ☎019-676-5201(産直センターあかさわ)



# おらほの 工芸品

贈り物に、日常づかいに。  
ものづくりの里・紫波の「技あり」逸品。

職人の技とていねいなものづくりを  
大切な人への贈り物や  
暮らしのパートナーに選んでみませんか。



## 木工

### 船筆筒、正座椅子

熟練の技術がなければ作れないといわれる精巧な船筆筒を、現代の職人が再現。その技術をいかした正座椅子は、座り心地も抜群で姿勢が美しくないと評判です。

筆筒工房 はこや

紫波町山屋字外村262

☎019-672-5161

<http://iwate.info.co.jp/funadansu/>

## 木工細工

創業100年の歴史ある建具屋の4代目が、手がけるさまざまな木工細工。現代の暮らしに溶け込むデザインと受け継がれた確かな技術が造形美を生み出します。

八重樫建具店(Shin工芸)

紫波町高水寺字田中32-1

☎019-676-3521

<https://www.facebook.com/yaegashitateguten/>



## 型染め



本業(染物)の傍ら、琉球紅型(びんがた)の技法を基に、文様文字の研究も続けています。独特な色づかいとあたたかみのある文字やデザインはオリジナル性が高く、ずっとそばにおいておきたい工芸品です。

型染工房 小田中

紫波町上平沢字南馬場60-1

☎019-673-7605

## 手ぬぐい、マジッククロス

障がい福祉サービスや社会自立を支援するけやき学園で作られる手ぬぐいやマジッククロス。一枚一枚シルクスクリーン印刷でプリントするていねいな仕上げで、記念品にも喜ばれています。

けやき学園

紫波町平沢字境田44-1

☎019-672-1266

[http://www.shiwa-shakyo.or.jp/?page\\_id=113](http://www.shiwa-shakyo.or.jp/?page_id=113)



## 藍染め

天然藍と綿100%を使用した、すべてが天然ものの身体に優しい染物。てぬぐいや巾着、ストールまでさまざまなアイテムが揃い、使うほどに風合いが増していくのが魅力です。藍染体験も受け付けています。

藍染工房 ねこの染物屋

紫波町高水寺字田中107

☎070-6498-4002

<http://nekono-somemonoya.net/>



## フライロッド

「ハンドクラフト」にこだわるフライロッド(フライフィッシング専用の釣竿)の専門メーカー。作業工程のすべてを手作業で行い、使っていて楽しくなるロッドづくりを目指しています。

Campanella(カムパネラ)

紫波町佐比内字外ヶ沢12-1

☎019-674-2688

定休日/土・日曜・祝日

<http://www.campanellafishing.com/>



## 女性用防災グッズ(布ナプキン)

東日本大震災で被災した女性たちの意見を取り入れ、防災アイテムとして作った布ナプキン。洗えば何度でも使用でき、身体を冷やすこともありません。

㈱Looplus(ループラス)

紫波町北日詰字牡丹野31-1

☎019-681-2187

<http://looplus.jp/>



# 産直のまち 紫波

旬の味覚も、手づくりおやつも。  
紫波の「ローカルフード」を探しにいこう。

紫波町内には、個性豊かな産直が10カ所もあります。  
フルーツや野菜をはじめ生産者が大切に育てた自慢の農作物  
お母さんたちが腕をふるった加工品、工芸品など  
地元ならではの名品がたくさん。  
旅のお土産選びにもいかがですか。

## 紫波農園

見晴らしのいいロケーションも魅力。ラ・フランスやブルーベリー、白桃などの果物や、アスパラガスが自慢。缶詰、ジュース、ジャムなどの加工品、アイスクリーム、農園野菜ピザも人気があります。



紫波町小屋敷字焼野82-1  
☎019-673-7477  
営業時間／9:00～17:00 定休日／水曜

## あづまね産直

切り花や花苗、野菜苗がお得。季節の山の幸も豊富に揃います。人気はオリジナルの「あづまね漬」。景色のいいエリアで、周辺には温泉や観光スポットなど見どころが点在。お出かけも買い物も楽しめます。



紫波町上松本字内方117  
☎019-673-7364 営業時間／9:00～18:00(10月～3月は17:00) 定休日／水曜

## 産直で買える「紫波の名産品」

### ぶどう

紫波町は、生産量・栽培面積ともに県内一を誇るぶどうの産地。もちろん品質も高く評価されていて、収穫時期になると町内の産直においしそうなおぶどうが並びます。ストレート果汁100%のジュースもおいしいですよ！



### りんご

りんごも、フルーツの里・紫波を代表する果実のひとつ。早生から晩生まで、季節が進むごとに品種が移り変わるので、ぜひ食べ比べてみてください。



### ラ・フランス

フランス生まれの洋梨「ラ・フランス」。収穫後に追熟するため、11月頃から出荷しますが、ジュースやソフトクリーム、ゼリーなどは1年中味わえます。



### 紫波くちや豆

「顔がしわくちやになるくらいおいしい」という意味を込めて名付けられた、紫波のブランド枝豆。香りがよく、甘みとコクが濃厚。9月頃から出荷します。



### 紫波くちやハウレンソウ

糖度7度以上の寒じめほうれん草。寒気にさらすことで甘みとうまみがギュッと詰まっています。「紫波くちや豆」同様、顔がくちやっとなるほどおいしい！



## 紫波ふる里センター

ぶどうをはじめ、野菜や果物、山野草なども揃う産直。手づくり豆腐や地元食材を使った餅菓子、漬物なども人気があります。毎週土曜日には大船渡の鮮魚も販売。隣接するレストラン「ぶどうの樹」もおすすめです。



紫波町佐比内字馬場80-1  
☎019-674-2757  
営業時間／8:30～18:30(11月～3月は17:30)  
<http://www.shiwa-furusato.com>

## 紫波マルシェ

売り場面積200坪、県内最大級を誇る産直。朝採りの新鮮野菜やソーセージ、ベーコンなどの畜産加工品、魚介類、お惣菜、スイーツも揃っています。2階には飲食ができるスペースもあります。



紫波町紫波中央駅前2-3-3オガールプラザ西棟  
☎019-672-1504 営業時間／9:00～18:40 定休日／年始

## 産直センター大巻

田んぼの真ん中にある産直。うるち米、もち米、野菜、山菜など豊富な品揃えが自慢。漬物や焼物、まな板、ゴザ(町内ではここだけ)などのクラフトも。



紫波町大巻字桜田29-1  
☎019-672-1144 営業時間／8:30～18:00(12月～2月は17:00) 土・日曜・祝日のみ営業

## 旬のおいしさ、もぎたてを味わう直売所

### 紫波観光ぶどう園

キャンベル、アーリースチュウベン、サニールージュ、などさまざまな種類のぶどう狩りを楽しめるぶどう園。



紫波町佐比内字飯田59-5  
☎019-674-2735(8:00～17:00)  
<http://www.iwate-budo.com/>

# ショッピング エリア

ほっとする「懐かしさ」も、  
ワクワクする「新しさ」も。

昔ながらの趣が残る「日詰商店街」と、  
まちの新拠点「オガールエリア」。  
それぞれに個性ある、新旧ふたつの  
ショッピング&コミュニケーションエリア。  
さまざまな「紫波の魅力」に出会えます。

全国からの注目を集める新エリア

## オガールベース & オガールプラザ



紫波町のあらたな拠点として開発が進むJR  
紫波中央駅前、官民協働の「新しいまちづ  
くりモデル」として全国的にも注目を浴びて  
いるエリア。図書館が入居する「オガールプ  
ラザ」には産直やカフェが、宿泊やスポーツ  
施設を備えた「オガールベース」では飲食店、  
文房具店、薬局などが営業中です。

図書館にはBGMが流れ、飲食  
可能なスペースも。ユニークな  
イベントや企画展などにも力  
を入れています。



紫波町自慢の「おいしい」が揃  
う産直。イートインスペースの  
あるカフェ、飲食店も充実して  
います。



こおりやま  
かつては「郡山」と呼ばれ、奥州街道の宿場町とし  
て栄えた日詰エリアに、古くから地域に親しまれ  
ている商店街。生花店、精肉店、衣料品店などのお  
店が揃うほか、周囲には国重要文化財「平井邸」や  
モニュメントなどの見どころもあり、散策も楽しい。  
特に秋祭り期間中は多くの人でにぎわいます。

宿場町の面影残す昔ながらの商店街

## 日詰商店街

平井邸(国重要文化財)▶

豪商・平六商店の第12代平井六右衛門が、内閣  
総理大臣に就任した原敬を接待するために新築  
したと言われる屋敷。完成は大正10年。平成28  
年に国の重要文化財に指定されました。



### 街の駅 なんばザ・ホール

なんばザとは「なんでもバザール」の略。商店街のお母さんたちが運営し、新鮮な野菜、手づくり  
の惣菜、和菓子、豆腐、お酒など、まさに何でも取り扱い。名物のたいやき「なん・バザ焼き」は、  
地元産小豆のつぶあんをはじめ、ちょっと変わったフレーバーも並びます。10月から5月初め  
頃の期間限定で、10時～13時ころまで販売。そのほか「焼きドーナツ」も人気です。  
紫波町日詰字郡山駅226 ☎019-672-4131 営業時間/10:00～16:00  
定休日/土・日・祝(たいやきは月曜日)



### 松本精肉店

こだわりのお肉のラインナップは  
もちろん、中はふんわりジューシー  
なメンチカツや、「紫波もちもち牛」  
入りコロツケなどのお惣菜も人気  
のお肉屋さん。



紫波町日詰字郡山駅191-5  
☎019-672-3706  
営業時間/8:00～19:00 定休日/毎月第3日曜・年始

### 虎屋

1782年(天明2)創業の老舗和菓子  
店。防腐剤を使用せず、四季折々の  
素材を生かした生菓子が人気。遠方  
から取り寄せるファンもいる  
ほどの名店です。



紫波町日詰字郡山駅21-2  
☎019-676-4335 営業時間/8:30～18:30  
定休日/元日 <http://toraya.simdif.com>

### なかだいら菓子店 シャルレ

地元で昔から愛されている和洋菓子  
店。素朴でどこかつかしい味わい  
のお団子などが人気です。



紫波町日詰字郡山駅64  
☎019-672-2863  
営業時間/8:00～18:30  
定休日/不定休

### 鈴徳商店(みんなのパン屋さん)

商店街で親しまれているパン屋  
さん。紫波町と共同で商品開発した  
「もちもちスコーン」が人気。南部  
小麦と「ヒメノモチ」のもち粉を  
使っています。



紫波町日詰字郡山駅212-3 ☎019-672-3404  
営業時間/9:00～19:00 定休日/不定休

紫波中央駅周辺



掲載ページ	店名
3	① (有)月の輪酒造店
3	② (名)吾妻嶺酒造店
4	③ 廣田酒造店 廣喜
4	④ 高橋酒造店 堀の井
5	⑤ (株)紫波フルーツパーク
6	⑥ (株)銀河農園
6,17	⑧ (有)紫波農園
6	⑨ 農事組合法人 長岡中央果樹生産組合
7,14	⑩ (有)浅沼養鶏場
8	⑪ 森の中の直売店 ジョバンニ
8	⑫ (株)紫波まづくり企画(ラ・フランス温泉館)
9	⑬ (株)甚乃米
9	⑭ (株)東日本産業
9	⑮ 稲藤一のそば
10	⑯ (有)三徳食品岩手
10	⑰ (株)高幸

掲載ページ	店名
10	⑱ (株)城戸醤油店
10	⑲ 農事組合法人 ゆいっこの里犬草
10	⑳ 農事組合法人 水分農産
11	㉑ 手作り工房きくばん
11	㉒ LOTA. bagel
12	㉓ てしごとやWatona
12	㉔ (有)村上製菓
12	㉕ 丸亀菓子店
12	㉖ ふる里加工施設組合
12	㉗ 全粒粉とパンとハーブの店 ファームフレアズ
13	㉘ 芽吹き屋 志和店
13	㉙ もちの里 小屋ハウス
13	㉚ potato deli Mameta (ポテテリマメタ)
13	㉛ (一社)紫波町農林公社
14,17	㉜ 産直センターあかさわ
14	㉝ 岩手県紫波総合高等学校
14	㉞ 菓子工房 ふみ月

掲載ページ	店名
14	㉟ 赤沢ほおずき会
15	㊱ 単筒工房 はこや
15	㊲ 八重樫建具店 ~Shin工芸~
15	㊳ 藍染工房 ねこの染物屋
16	㊴ 型染工房 小田中
16	㊵ けやき学園
16	㊶ Campanella (カンパネラ)
16	㊷ (株)Loo Plus (ループラス)
17	㊸ あづまね産直
17	㊹ 彦部産直 楽々(らら)
18	㊺ ルート396長岡

掲載ページ	店名
18	㊻ 紫波ふる里センター
18	㊼ 古館産直センター グリーンハウス
18	㊽ 紫波マルシェ
18	㊾ 産直 あぐり志和
18	㊿ 産直センター大巻
18	㉑ 紫波観光ぶどう園
20	㉒ 街の駅なんバザ・ホール
20	㉓ 松本精肉店
20	㉔ 虎屋
20	㉕ なかだいら菓子店
20	㉖ 鈴徳商店