

知っとう♪ 行っとう♪
道の駅平泉 **得** 情報

■問い合わせ先…道の駅平泉 ☎48-4795

はるの輝を栽培している
千葉せん子さん（6区）

なばなを食べて香
の訪れを感じても
らいたいです。



【産直売り場3月のお薦め品】

■はるの輝（なばな）

春の香りを運び、ビタミンやミネラルを豊富に含む野菜のなばな。平泉地区の泉松園（6区）では、つぼみだけでなく茎や葉もおおいしく食べられる県オリジナル品種「はるの輝」を出荷しています。

はるの輝を栽培する千葉せん子さんは「今年は積雪による日

照不足でいつもより生育が遅くなりましたが、収穫できて良かったです」と収穫時期を迎えた畑を見せてくれました。

千葉さんにお薦めの食べ方を尋ねると「おひたしや炒め物にしてもいいですが、生で食べられるほどの甘みと柔らかさをサラダなどにして、一度食べてもらいたいです」と紹介してくれました。



きらめき野菜デー限定
レストラン
3月の
イチオシ！
小松菜の
きらめきランチ

道の駅平泉では、3月の推しベジ「小松菜」を使ったちらし寿司、肉巻き、アサリのお吸い物、スムージーのランチを提供します。値段は800円（税込み）で、3月4日（木）～6日（土）までそれぞれ1日15食限定です。

【きらめき野菜デー】

町内で採れた各種野菜を使って、毎月第1木曜日から土曜日まで、各店舗独自のメニューを提供する企画です。

使用する野菜「推しベジ」は、生産者や使用店舗との打ち合わせで毎月変わります。