

7月の地産地消食材は『じゃがいも』

今月の^{ちさんちしょうしょくざい}地産地消食材は「じゃがいも」です。

今回は、日光市の室瀬でじゃがいもを作っている、福田洋さん・ヒデさんにお話を聞きました。



じゃがいも畑で作業する福田さん

◆じゃがいもの種類

じゃがいもには「男爵（だんしゃく）」、「メークイン」、「きたあかり」、「シャドークイン」、「ニシユタカ」などの、たくさんの品種があります。他にもいろいろな名前の品種がありますが、福田さんが育てているのは「男爵（だんしゃく）」、「メークイン」という2種類のじゃがいもです。



◆天気とにらめっこ

梅雨（つゆ）に入り、雨がふる日がとても多くなってきました。晴れていても急に雨がふったりすることもあるので、天気予報はいつも気にしていると福田さんは言います。それは、去年、大雨で畑が水につき、収かく前のじゃがいもがくさってしまったからです。今年は天気に注意して、よいじゃがいもをたくさん収かくすることができました。



じゃがいもの花



収かくしたじゃがいも

◆収かくのときに大変なこと

福田さんの畑では農薬を使わずにじゃがいもを育てています。草をむしったり、虫をとったり、手作業を何日もくりかえします。そして夏のはじめの天気のいい日に、畑をほって収かくをします。暑い中、汗を流しながらの作業です。たくさんの苦労がありますが、「手間をかけて育てたじゃがいもを収かくするときにやりがいを感じますね」と福田さんは笑顔で言います。

しっかりと野菜をたべて、暑い夏をのりきりましょう！！