

# 7月の地産地消食材は「じゃがいも」

今月の地産地消食材は「じゃがいも」です。

今回は、日光市の和泉でじゃがいもを作っている、手塚幸子さんにお話を聞いてきました。



じゃがいもの花

じゃがいもにはたくさんの品種があります。有名なものでは「男爵」、「メイクイン」などがあり、他にも皮の色が黒っぽい色をしたもの、皮をむいた中身が紫色のものなど、たくさんの品種があります。手塚さんのお宅では30年以上じゃがいもを育てていますが、現在は「男爵」と「きたあかり」、「メイクイン」という3種類のじゃがいもを育てています。



手塚さんのお宅では、2月頃肥料を土に混ぜて、3月の末頃にじゃがいもを植えます。そして6月の下旬ごろに収穫をします。病気にならないようにこまめに気を配りながら、大切に育てていきます。

じゃがいもだけではなく、農作物を育てるには太陽の光や雨など自然の力を借ります。そのため、なかなか思い通りにならないこともあります。



収穫したじゃがいも



じゃがいも畑

自然を相手にするので、苦労はありますが「食べてくれる人が喜んでくれることがやりがいにつながります」と手塚さんは話します。「無農薬でおいしいじゃがいもなので食べてください」とみなさんへの一言もいただきました。

これからさらに暑くなりますが、たくさん食べて夏の暑さに負けないように、元気に過ごしましょう！