



▲いつものスタイルで農作業に向かう守屋さん



▲会員の育てたじゃがたは地域住民の人気も高い

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いのでやめとく。なんて言ってお品がない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ

「じゃがた」作りで町おこし

水窪じゃがたは、水窪地域に長年受け継がれてきた在来種で、栽培している農家も多い。そのため、品評会には数多くのじゃがたが並べられ、格付けの時を待ち構えていた。

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いのでやめとく。なんて言ってお品がない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いのでやめとく。なんて言ってお品がない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いのでやめとく。なんて言ってお品がない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ



「水窪じゃがたは品がいい小ぶりなやつで、こころじゃ昔っからよく食べてた」
 金色の札が付けられたビニール袋を手に、守屋銀治さんにはこりと笑って教えてくれた。
 袋の中には、普段スーパーで見かけるものより小ぶりなジャガイモが。
「水窪じゃがた」の品評会
 今日はこの「水窪じゃがた」の品評会。会場となった水窪観光案内所には、守屋さんが会長を務める「水窪野菜を育てる会」の会員が集まり、水窪町内外から出品されたじゃがたを品定めしている。
 時に談笑しながら、時にじゃがたを手にとって。形や大きさはもちろん、じゃがたの「肌ツヤ」までも、一つ一つ丁寧に審査していく。
 「じゃがたの表面がかさぶたみたいに汚いのがあつてしょう。これは「そうか病」って言うって、ずっとおんなじ畑でじゃがたをこさえてるとこうなる。これはまだなりかけだが」と言って教えてくれた守屋さんは、「ご自身も水窪じゃがたを作っている。」



昔っからある水窪じゃがた
 いっぺん食べれば良さがわかる

「味、のある暮らし case.9 「伝統の味を守る人たち」

暮らしが見える。感じる体温。
 Tenryu + Plus

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いのでやめとく。なんて言ってお品がない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いのでやめとく。なんて言ってお品がない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ

「じゃがたを作っている農家は多いんだけど、今年は出来が悪いのでやめとく。なんて言ってお品がない人もいてね。最近では隣の佐久間町とかからも出品があるし、出来を比べるというよりは、にぎ

「水窪の衆は顔が広いもんで、中区のステキ屋さんにじゃがたを卸させてもらってるよ。次は駅前出張販売なんかやっても面白いかもしれん」
 そう語る守屋さんの瞳は、まるで子供の様にキラキラと輝いていた。

「水窪の衆は顔が広いもんで、中区のステキ屋さんにじゃがたを卸させてもらってるよ。次は駅前出張販売なんかやっても面白いかもしれん」
 そう語る守屋さんの瞳は、まるで子供の様にキラキラと輝いていた。