

年 組 名前：



「水かけ菜」
収穫ピーク
都 留

都留市の特産品「水かけ菜」の収穫が最盛期を迎えている。シャキシャキとした食感が特徴で、地域では正月の雑煮やおひたしなどに使う青野菜として親しまれている。市産業課によると、市内では十日市場、夏狩の両地区で約20軒の農家が栽培している。市内に湧く水の温度は、年間を通して12〜13度に保たれているため、冬でも土が凍らず栽培に適している。

水かけ菜を収穫する斉藤愛夫さん
—— 都留市十日市場



QRコード
から動画を
見られます

斉藤さんは「アクがなく、いろいろな料理に使える。食感を生かしてパスタに入れるのもおすすめ」と話している。
(森航平)

約20軒の農家が栽培している。市内に湧く水の温度は、年間を通して12〜13度に保たれているため、冬でも土が凍らず栽培に適している。同市十日市場の斉藤愛夫さん(76)は約7㍓の畑で栽培。10月上旬に種をまき、今月6日に収穫を始めた。11月の気温が高かった影響で例年より大きくなったという。1株ずつ丁寧に収穫した後、10〜20株ごとにわらでまとめ、畑のそばを流れる湧水で土を洗い流している。同市大原の「道の駅つる」に出荷していて、収穫は来年2月まで続く。

(2024年12月30日付 山梨日日新聞14面)

問1

しゅうかく さいせいき むか づるし とくさんひん みず な とくちよう こた
収穫が最盛期を迎えている都留市の特産品「水かけ菜」の特徴を教えてください。

.....

問2

づるし とおかいちば なつかり ちく さいばい てき りゆう こた
都留市の十日市場、夏狩の地区が、栽培に適している理由を教えてください。

.....

問3

みず な さいばい さいとう た かた はな
水かけ菜を栽培している斉藤さんは、食べ方について、どのように話していますか。

.....