

年 組 名前 :

水かけ菜児童が収穫 都留で最盛期

都留市特産の「水かけ菜」が収穫期を迎えている。地域栽培する渡辺正さん(55)によると、今季は昨年末以降比較的暖かい日が多かったことから、例年より生育が良い。収穫は昨年12月中旬から始まり、水かけ菜を1株ずつ丁寧に引き抜き、畑の脇を流れる湧水で土を落とした。収穫した水かけ菜は15~20株ごとにわらで束ね、児童が持ち帰った。中村彩晴さんは「水かけ菜を抜くのは力が必要だったが、水で洗う作業が楽しかった」と笑顔を見せた。渡辺さんは「生で食べても、みそ汁やお雑煮に入れてもおいしい。ぜひ多くの人に食べてもらいたい」と話している。

市農業課によると、水かけ菜は十日市場、夏狩両地区で約20軒の農家が栽培している。両地区には年間を通じて水温12~13度の湧水が流れ、冬でも土が凍らないため、栽培に適した環境となっている

●都留市十日市場

水かけ菜を収穫する子どもたち

QRコード
見から動画を
●森航平



(2026年1月23日付 山梨日日新聞17面)

問1 都留市特産の「水かけ菜」が収穫期を迎えていました。どのような料理に使われますか。

問2 東桂小の3年生が、収穫体験をしました。渡辺さんの指導を受けて、

児童は、どのような体験をしましたか。

問3 この地域の、どのような気候が「水かけ菜」の栽培に適していると話していますか。