

年 組 名前：

水かけ菜収穫する子どもたち

都留市十日市場

## 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。地域では正月の雑煮やおひたしなどに使われ、冬の食卓に欠かせない野菜として親しまれている。

同市十日市場で水かけ菜を栽培する渡辺正さん(75)によると、今季は昨年未以降比較的温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す。

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いい。ぜひ多くの人に食べてもらいたい」と話している。

市産業課によると、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して水温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。



QRコードから動画を見られます

〈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す。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。

.....