

# ふれあい

特集号  
Vol.11

やまなし  
県政だより  
ふれあい  
【特集号】 Vol.11

平成19年1月1日・山梨県広聴広報課 〒400-8501 甲府市丸の内1丁目6-1



**特集1** 富士の国やまなし「風林火山」  
観光キャンペーン展開中

**特集2** 山梨リニア実験線全線建設へ



## 地産 地消

### 「水かけ菜」

#### 富士山の湧水で育つ冬の野菜

おいしい山梨再発見



都留市十日市場地区と夏狩地区の十四戸の農家では、水稲の裏作として特産野菜「水かけ菜」を栽培しています。冬場でも水温が十〜十二度を保っている富士山のきれいな湧水を水田の畝間に流し栽培することから「水かけ菜」と呼ばれています。種まきは、稲刈りが終わった後の十月初旬から始まり、最低気温が氷点下近くとなる十一月下旬、水を引き込みます。収穫は、十二

月中旬から二月末まで行われ、都留市内にある農産物直売所や郡内地域のスーパーなどで販売されます。明治の末頃から栽培されはじめた「水かけ菜」は、緑色が濃くて柔らかく、甘味が強いのが特徴で、富士北麓地域にとっては貴重な冬野菜です。正月のお雑煮に欠かせない食材であり、また、さつと茹でた時には、何とも言えない新鮮な香りがし、おひたしにも最適です。

「水かけ菜」についての  
お問い合わせ先  
都留市役所産業観光課  
☎0554(43)1111(代)

最近では、地元の農家が栽培した「水かけ菜」を一畝(一通り)単位で購入し、収穫体験できるオーナー制度も人気があります。真冬の凜とした空気の中で育つ「水かけ菜」をこの冬ぜひご賞味ください。

### 食うじゃん甲斐

毎月第3金・土・日曜日は、県産食材の日です。県産農林畜水産物を積極的に食材に取り入れましょう。県では、新鮮でおいしい地元産の食材を安心して食べる「地産地消運動」を推進し

「地産地消」についてのお問い合わせ先  
農政部果樹食品流通課 電話:055(223)1600