

# ファーマー日記～北海道『えづらファーム』～

脱サラし北海道に移住。畠作農家として新規就農しました。

## 記事一覧

白滝は、じゃがいも料理の聖地なのだ - 第14回じゃがりんピック -

2019/02/17 23:48

えづらファーム、妻です。

突然ですが・・・

**これ、ぜーんぶ、じゃがいも料理です！**

## プロフィール

No Image

Author:Ezura Farm

【私たちについて】

30歳目前で東京でのサラリーマン生活に終止符を打ち、北海道に移住。3年間の研修を経て、2012年4月、夢であった「北海道での就農」を実現した脱サラ新規就農夫婦です。

【事業内容】畠作経営、インターネットでの作物の直売、農家民宿「えづらファーム」の経営、農業体験・住み込みボランティア・アルバイトの受け入れ、小麦細工「ヒンメリ」の企画・生産・販売、農作業



和洋中…主菜からおやつまで、この様々なじゃがいも料理は、H31年2月16日（土）白滝で開催した「第14回じゃがりんピック」の出品料理です。

## 「じゃがりんピック」ってなに？

「じゃがりんピック」とは、その名の通り、じゃがいも料理のオリンピック！私たち白滝のじゃがいも生産農家が中心となって、年に1回開催している料理コンテストです。

農家にとって「良い作物をたくさん作ること」は、1番大切な仕事ですが、それ以外にも、農家ができることはたくさんあるのでは？と思っています。

【場所】 北海道紋別郡遠軽町白滝

【面積】 約42ヘクタール（東京ドーム約9個分）

【作物】 馬鈴薯、小麦、スイートコーン、甜菜、ブロッコリーなど

【ホームページ】 <http://www.ezurafarm.com/>

## 最新記事

第10回「わが村は美しくー北海道」優秀賞受賞！(03/06)

- ◆ 第15回じゃがりんピック！ ◆ (02/24)
- ◆ 春の植え付け終了！！ ◆ (05/28)
- ◆ 春先の 仕事と 暮らしと 遊び ◆ (03/25)
- ◆ 住込みボランティアの これまでとこれから ◆ (03/08)

## カテゴリ

- [未分類 \(10\)](#)
- [農業について \(70\)](#)
- [農作業 \(112\)](#)
- [夫の記事 \(37\)](#)

例えば、自分たちの育てているじゃがいもでイベントを開催すること。  
じゃがいもの美味しさを広めることはもちろん、  
この寒い冬に、人が集い楽しむ機会になれば、こんな嬉しいことはありません♪

参加者には創作料理を出品してもらい、「美味しい」「簡単」「作ってみたい」の基準で審査。  
入賞者に金・銀・銅メダルを授与させていただいています。



開会前の開場。続々と出品者が集まつきました！

## 妻の記事 (59)

[田舎暮らし \(113\)](#)

## 妻の記事 (1)

(17)

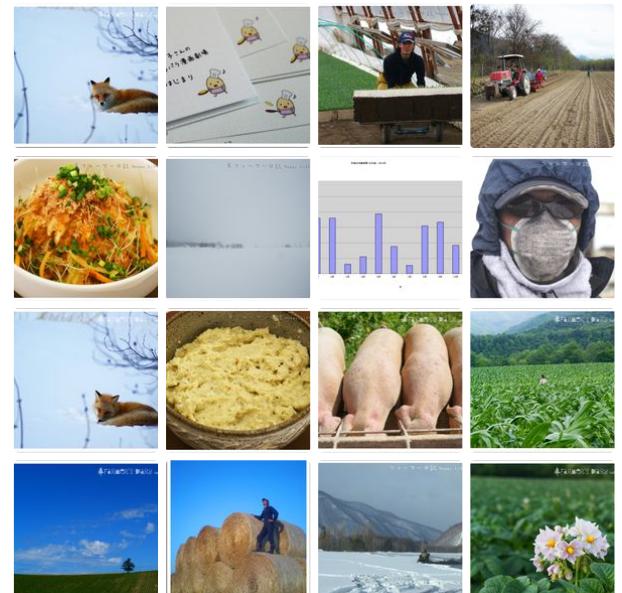
(0)

小麦 (3)

旅行記 (1)

農家民宿 (1)

## フォトギャラリー



## 月別アーカイブ

[2022/03 \(1\)](#)

[2020/02 \(1\)](#)

## 老若男女、たくさんの参加者たち

じゃがリンピックには、地域の方を中心に、小学生、中学生、町内にワーホリで来てる外国人など、たくさんの方が参加してくれ、今年は過去最高の23名が16品を出品してくれました！

本当は、1人2品準備してくれた方が6名もいて、他にも申込者はいらっしゃったのですが・・・（ありがたすぎる～！）審査員が食べられる量に限界があり、1人1品、16品となりました。

それでは、入賞作品から順に、ご紹介していきますね。

### 金賞受賞 高橋玲子さん「豚しゃぶのせポテキャベサラダ」

遠軽町生田原の畠作農家さん。昨年も銀賞に入賞した実力者です！千切りにしてカリッとあがったじゃがいもを、豚しゃぶやキャベツとサラダに。味付けは焼き肉のタレ＆マヨネーズで、大人も子どもも大好きな味でした！

2019/03 (2)  
2019/02 (1)  
2019/01 (2)  
2017/04 (1)  
2017/02 (1)  
2016/09 (1)  
2016/06 (1)  
2016/05 (1)  
2016/03 (3)  
2016/02 (1)  
2016/01 (3)  
2015/12 (2)  
2015/11 (1)  
2015/10 (3)  
2015/07 (1)  
2015/06 (2)  
2015/05 (2)  
2015/04 (2)  
2015/03 (6)  
2015/02 (2)  
2015/01 (4)  
2014/12 (2)  
2014/11 (2)  
2014/10 (1)  
2014/09 (3)  
2014/08 (4)  
2014/07 (2)



## 銀賞受賞 遠軽小学校5年生 遠藤さん・辻さん・斎藤さん「白滝じゃがのチーズステイク」

1年間を通して、総合学習として遠軽町白滝の「白滝じゃが」に取り組んでくれた遠軽小学校。農業体験、じゃがいもの栽培から学習し、集大成として校内で予選をし、勝ち抜いた2組が参加してくれました。じゃがいもの中からトロリとチーズが出てきて、試食した人から「おいしい！」と声が上がっていました。

- 2014/06 (3)
- 2014/05 (4)
- 2014/04 (7)
- 2014/03 (4)
- 2014/02 (4)
- 2014/01 (4)
- 2013/12 (4)
- 2013/11 (3)
- 2013/10 (8)
- 2013/09 (3)
- 2013/08 (4)
- 2013/07 (6)
- 2013/06 (5)
- 2013/05 (4)
- 2013/04 (11)
- 2013/03 (14)
- 2013/02 (4)
- 2013/01 (6)
- 2012/12 (4)
- 2012/11 (4)
- 2012/10 (7)
- 2012/09 (1)
- 2012/08 (6)
- 2012/07 (7)
- 2012/06 (5)
- 2012/05 (6)
- 2012/04 (10)



### 銅賞受賞 神山彩乃さん「じゃがザンギ」

昨年10月から遠軽町地域おこし協力隊として町の一員となった神山さん。若干23歳の彼女は、実はえづらファームにボランティアとして来てくれてたことがあり、その後協力隊になりました。もと栄養士の彼女の料理はとっても美味しく、北海道名物のザンギをじゃがいもで作ったこの作品は「このまま遠軽町のグルメになりそう！」とも言われていました。

- [2012/03 \(7\)](#)
- [2012/02 \(8\)](#)
- [2012/01 \(3\)](#)
- [2011/12 \(7\)](#)
- [2011/11 \(3\)](#)
- [2011/10 \(7\)](#)
- [2011/09 \(5\)](#)
- [2011/08 \(8\)](#)
- [2011/07 \(12\)](#)
- [2011/06 \(4\)](#)
- [2011/05 \(8\)](#)
- [2011/04 \(12\)](#)
- [2011/03 \(7\)](#)
- [2011/02 \(9\)](#)
- [2011/01 \(10\)](#)
- [2010/12 \(9\)](#)
- [2010/11 \(8\)](#)
- [2010/10 \(10\)](#)
- [2010/09 \(8\)](#)
- [2010/08 \(10\)](#)
- [2010/07 \(9\)](#)
- [2010/06 \(8\)](#)
- [2010/05 \(7\)](#)
- [2010/04 \(6\)](#)
- [2010/03 \(4\)](#)
- [2010/02 \(3\)](#)
- [2010/01 \(2\)](#)



### 銅賞受賞 小田島英美さん「じゃがゴレン」

地域おこし協力隊として、白滝のジオパークに勤務している小田島さん。インドネシアのチャーハン、ナシゴレンをじゃがいもで作ってくださいました。1口食べると、ふんわりエスニックな香り…!! 東南アジアの料理が入賞したのは初めてです!

2009/12 (4)  
2009/11 (2)  
2009/10 (3)  
2009/09 (3)  
2009/08 (3)  
2009/07 (2)  
2009/06 (8)  
2009/05 (10)  
2009/04 (4)

### 訪問者数





### 白滝中学校2年生 今野さん・山崎さん「あげいもチーズドッグ」

中学校の家庭科の授業として参戦してくれた白滝中学生。パン粉とグラニュー糖で仕上げたチーズドッグは、北海道のお祭りに欠かせない味！子どもたちにはダントツ一番人気で、何度もおかわりしている姿が見られました。



### 白滝中学校2年生 奥田さん・小出さん「いもむし」

同じく白滝中学生。いもむしという名前にギョッ！どんな料理かと思いきや、いもむしに見立てた切れ目の入ったじゃがいもが、トマトやチーズなどでイタリアンに仕上げられたオシャレな一品でした！食卓が明るくなりそうです。



### 白滝中学校2年生 岡田さん・斎藤さん「じゃがピンポン」

3組目の白滝中学生！卓球部の2人が、毎日使っているピンポン玉をイメージして作ってくれた、じゃがいものドーナツです。言われると、本当にピンポン玉のよう。甘くてついつい手がのびてしまうおやつでした。



### 青木小夏さん・典仁さん「おいものおすし」

白滝中学校の社会の先生であり、北海道フードマイスターの青木さん親子！父娘で参戦した方は初めてかもしれません。じゃがいもを握り寿司に…というのは娘さんのアイデアだそうで、驚きました。バター風味のお寿司というのも新鮮で、見た目もかわいく、注目を浴びていきました！



### 東根清夏さん「楽ちんたらも」

大阪から移住して地域おこし協力隊として活躍されている東根さん。たらこパスタソースを使うという本当に簡単でおいしい「たらも」を出品してくれました。火を使わずに子どもでも作れるというのもありがたい！我が家でも作ってみたいですね。



### 新井寛子さん「いもたまご」

農業改良普及センターの職員で、ママになったばかりの新井さん。5か月になる赤ちゃんと一緒に参加してくれました！昨年も入賞した、お料理上手です。カレー風味のつぶしたじゃがいもを具にした卵焼き。大きくなったお子さんもきっと大好きになってくれそうな一品でした！



### ジエルマ・セベリンさん「カトフェプファ」

はじめての外国人の方の参加です！町内の「みどり牧場」にワーキングホリデーで働きにきている女性が、ドイツのパンケーキを作ってくれました。じゃがいもと人参を細かく切って卵・小麦粉・塩で焼いたパンケーキは、日本にはない味で美味しかったです！



### 的場佳奈絵さん「じゃがいものとろとろ味噌スープ」

白滝のとっても美味しい肉製品と缶詰等のお店「白揚舎」の奥さま。お味噌とバター風味のスープは、すりおろしたじゃがいもの食感が体に優しくとっても美味しかったです！子どもでも作れそうなので、今度作ってみます！



### 長原裕一さん「ぎょうじや」

Mr.白滝じゃがとの異名をもつ役場職員、長原さん。なんと、第一回じゃがリンピックから、ずーーっと2品以上で参加している超常連（むしろ開催者に近いかも・・・）なのです。茹で・すりおろし・春雨と、色々なじゃがいもが入ったヘルシーなじゃがいも餃子。にんにくが効いていて、本当に美味しかったです！



### 斎藤のり子さん「じゃがいものおしるこ」

旭川から来てくださった斎藤さん。「だんしゃくと黒ゴマ」「インカと白ごま」の2色のいも団子を浮かべたおしるこ。インカはえづらファームのものを使ってくださったそうです！  
(嬉しい～) ごまが入ったいも団子は初めてで、おかわりする人続出でした！



### 野田優子さん「じゃがいもホットケーキのミルフィーユ仕立て」

白滝中学校の養護教諭の野田さん。じゃがいもで作ったホットケーキを重ねてスイーツにしてくれました。じゃがいもの食感がほんのり残り、イチゴと生クリームが載せられたミルフィーユはまるでショートケーキみたい！これがじゃがいも料理！？と写真を撮る人も多かったです。



### 遠軽小学校5年生 牧島・川口・影山さん「ゆめじやがアイスサンド」

こちらも遠軽小学校から！じゃがいものアイスをクッキーで挟むという可愛らしいスイーツ！1口サイズがころころ可愛く、じゃがいもアイスもしっかりじゃがいもの風味があつて、これが小学生の作品！？と驚かれていました。



## 生産農家のお父さんたちによる「じゃがリンクイズ」も！

役場の支所長やじゃがいも農家など9名の審査員が厳正な審査をしている間、白滝じゃが生産農家のお父さんたちによる、じゃがいもにまつわるクイズ大会も開かれました。



頭にかぶっているのは、手作りのじゃがいもの被り物です…(笑)

1問ずつ、正解した方にじゃがいもを1個配るという仕組み。  
じゃがいもを配るのは、じゃがいも生産農家の娘たち「じゃがキッズ」です！  
がんばれ～！



そして、結果発表！！  
それぞれの受賞者にメダルが授与され、最後に記念写真を撮りました。



お気づきの方もいらっしゃるかもしれません、  
真ん中に座っているのは、北海道のスター☆チームナックスのリーダー森崎博之さんと、H  
BCの森アナウンサー。

今回のじゃがリンピックはHBCの「あぐり王国北海道NEXT」に取材していただいたのでし  
た！

詳細は後日お知らせしますが、30分番組になる予定ですので、ぜひご覧いただき、じゃが  
リンピックの楽しい雰囲気を感じてもらえれば嬉しいです。

**白滝を、じゃがいも料理の聖地にしたい**

じゃがいも生産農家の女性たちで、良く話している私たちの夢です。

ここ白滝は、もともとは「白滝村」という村でしたが、平成17年の市町村合併で遠軽町になりました。

「このままでは白滝という地名がなくなってしまう・・・」  
と考えた農家の女性たちが、白滝で採れるじゃがいもに「白滝じゃが」という名前をつけて、  
この地の名前を残す為に、じゃがりんピックなどの活動をはじめたのです。

白滝はじゃがいも農家が8軒しかなく、一大生産地と言うのは難しいかもしれない・・・。

だけど、各地からじゃがいも料理のアイデアが集まる「じゃがいも料理の聖地」になら、きっとなれるかもしれません。

私は第8回から農家として参加させてもらっていますが、  
小さなイベントとはいえ、毎年開催し続けるというのは、そんなに簡単なことじゃないなあ  
と感じています。

じゃがいも農家の女性たちだけじゃもちろん難しく、  
役場、農協、普及所とたくさんの機関の人に協力してもらっているし、  
お父さんたちや子供たちも活躍してくれています。

そして何より、毎年これだけの参加者が集まってくれるというのは、  
この小さな地域ではすごいことなんです。

料理コンテストに参加するって・・・試作を何回もして、レシピ化して、当日も作って…  
けっこう面倒くさいこと。（言っちゃった笑）

それでも、「来年も入賞めざして参加すスわ！！」「来年アチケ！！」「今だけ参加すス上！！

などと言ってくれる方々のおかげで、このコンテストは14回まで続けることができました。

## じゃがいも農家で良かった！

これだけの調理法がある野菜、じゃがいも。

もし、じゃがいも以外の野菜だったら、こんなにコンテストが続けられたでしょうか？

じゃがいもってすごい！

じゃがりんピックが終わったあとは、毎年そんな気持ちになり、これから始まる農作業に向けて、自然と気合いが入ります。

開催して一番元気になれるのは

きっと、私たち生産農家なのだと思います。

※最後に・・・ちょこっと紹介させてください。

じゃがりんピックに参加できない方にも、入賞料理を味わってほしくて、  
実はレシピ本を出版しています。

H24年に第1弾、昨年H30年に続編を出版。

ふるさと納税の返礼品としても扱っていただき、  
第1弾は6500冊ほど買っていただくことができました。

料理、写真撮影、デザイン、編集・・・ぜんぶ白滝じゃが生産農家の女性たちで行った  
自費出版、手作りの本です。

(私は写真撮影とデザインを担当させてもらいました。)



**第11回金賞 大久保さんの  
ボテトンかつ**

**材料 (4人分)**

じゃがいも	中4個
豚うす切り肉	300g
卵	1個
小麦粉	大さじ1
パセリ	適量
玉・こしょう	少々
溶け油	適量

下味の塩・こしょうはしきりつすこと。

**作り方 (調理時間 35分)**

- じゃがいもは洗って先に1個ずつラップで包み、レンジで10分ほど加熱する。皮をねいで1cmの厚さの輪切りにする。豚肉はじゃがいもが包める大きさに切る。
- じゃがいもを薄刃で包んで塩で塩きてようする。
- 小麦粉を少々(約1分量)と卵で溶き、②をつけてパン粉をしきりつける。
- 180℃に熱した油できりね色に焼ける。

**第11回銀賞 高橋さんの  
じゃがいもと塩辛のかき揚げ**

**材料 (4人分)**

じゃがいも	中2個
にんじん	1/2本
イカの墨汁	50g
小麦粉	大さじ3
片栗粉	大さじ1
卵	1個
溶け油	適量

**作り方 (調理時間 20分)**

- じゃがいもにんじんを1cm幅の幅切りにする。
- ボウルに(1)イカの墨汁・小麦粉・片栗粉を入れある。
- 卵を入れて混ぜ、170℃に熱した油で、食べやすい大きさのかき揚げにする。

塩辛の漬け物は好みで消費してください。



オールカラー82ページ、過去のじゃがりんピック入賞料理60品が載っています。  
たった(笑)540円ですので、興味ある方は連絡くださいね。 (宣伝すみません💦)

えづらファーム ezurafarm@gmail.com

1人でも多くの方に、私たちのじゃがいも愛が伝わりますように・・・。

(※見解は個人のものになります。)

1 抱手

ツイート

いいね！ 1

## スポンサーサイト

★AIが作る色彩豊かなチアガールイラスト20選  
Sponsored/まゆたんの裏話

★「老後の保証人がいなくて困っています…」  
Sponsored/一般社団法人 終活協議会

★「老後の保証人がいなくて困っています…」  
Sponsored/一般社団法人 終活協議会

◆ 住込みボランティアの  
これまでとこれから ◆

雪あめ作り

### 検索フォーム

検索

### QRコード



### RSSリンクの表示

最近記事のRSS

最新コメントのRSS

### リンク

管理画面

このブログをリンクに追加  
する

### プロとも申請フォー ム

この人とプロともになる