

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。畑作農家として新規就農しました。

記事一覧

◆ 第15回じゃがリンピック！ ◆

2020/02/24 21:40

東京オリンピックの開催が間近にせまってまいりましたが・・・

2020年2月15日遠軽町白滝ではじゃがいも料理のオリンピック「**第15回じゃがリンピック**」が開催されました。

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】畑作経営、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



【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回じゃがリンピック！ ◆ (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)



平成17年、白滝村が遠軽町と合併するときに、「白滝」の名を残したいと農家の女性たちがはじめた「白滝じゃが」のPR活動・・・その1つが「じゃがリンピック」です。

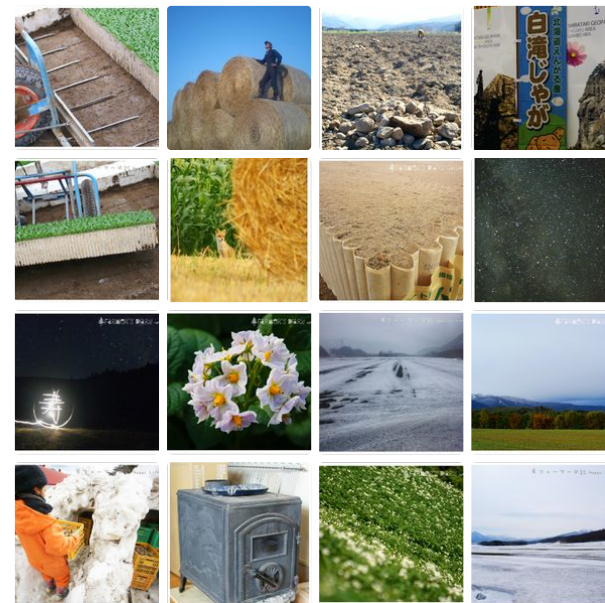
町内外の老若男女がオリジナルのじゃがいも料理を持ち寄り、「美味しい・簡単・作ってみたい」を選考基準に入賞レシピを決定！オリンピックらしく、それぞれに金・銀・銅メダルが授与されます。



今年は11組16名、合計13品のオリジナルじゃがいも料理が集まりました。

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)



それでは、それぞれの料理を早速紹介していきますね！！

まずは金メダル料理！

笠井千会さんの「じゃがいもとお刺身のぬた」



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)

笠井さんの生まれ故郷（根室管内）でよく食べていた漁師めしを、じゃがいもでアレンジした1品。じゃがいもを薄切りにし湯通し、味噌・みりんで味付け、お刺身を入れて混ぜ合わせます。今回はサーモンのお刺身でしたが、お好みのお刺身でOKとのこと。今までになかった斬新さと、お酒が進みそうな大人の味が大人気でした！



笠井さん、おめでとうございます！！！！

続きまして銀メダル！！

高橋玲子さんの「じゃがたまチリソースがけ」

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)



昨年は金メダルを取った高橋さんが、連続のメダル入り！千切りにしたじゃがいもとカニカマを卵でとじ、チリソースをかけた印象に残るお料理で、私は口にした瞬間に、今年もメダルを取るな～と感じました。

高橋さん、おめでとうございます！！



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 (3)

そして銅メダル2品です。
杉山智恵さんの「じゃがいものミルクみそスープ」



じゃがいも・野菜・ベーコンを牛乳と味噌で煮て、チーズを溶かしたスープ！牛乳とお味噌の相性がピッタリで、和洋折衷の体のあたたまるスープでした。

東郷恵理さんの「おつまみじゃがコロボール」

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

🐼 30173 🐼



マッシュポテトにマヨネーズ、明太子、チーズを混ぜて丸め、パン粉をつけて揚げたおつまみにピッタリの一口コロケ。濃いめの味でお酒がすすみそうです！



実は、白滝での新規就農を目指して移住してくてくれたお2人。注目のメダル入りとなりました～。

地元の小学校からも2チーム参加！

白滝小学校 岩城さん、中田さん、永井さんの「くしざしポテトあげ」



ポテトを輪切りにして串刺しし揚げたお料理。お肉と一緒に食べたり、チョコをかけたり。お祭りの屋台で人気が出そうな1品でした！

白滝小学校 味戸さん、筒塩さん、永井さんの「ポテチーカリやき」



フライパンにチーズを溶かし、お餅と千切りにしたじゃがいもをのせてカリカリに焼いた、ありそうでなかったアイデア料理！おつまみにも子どものおやつにもピッタリでした！

小田島英美さんの「チリコンポテト」



前回のインドネシア料理ナシゴレンをアレンジした「じゃがゴレン」に続き、アメリカの郷土料理チリコンカンをアレンジした料理！ピリ辛でじゃがいもにピッタリの味付けでした！

大久保颯人さん、真由美さんの「ポテとんかつ パート2」



過去に金メダルを獲得した「ポテとんかつ」の進化版！地元の旬の寒締めほうれん草と一緒に巻いて彩りアップしたポテとんかつは、メインディッシュにもお弁当にもぴったりです。

お2人は更にもう1品出品してくれました。

大久保颯人さん、真由美さんの「じゃがいもムース」



マッシュしたじゃがいもにマシュマロ、牛乳、ヨーグルトなどを混ぜて固めた超簡単ムース！じゃがいもの風味がして美味しかったです。

的場佳奈絵さんの「じゃがブラン」



これがじゃがいも料理！？と驚くほどのオシャレな1品！薄く固めたチョコレートの上に、じゃがいも、牛乳、マシュマロを混ぜて固めたムースを乗せ、ピスタチオやレーズンを載せて仕上げたデザートです。

長原裕一さんの「白滝じゃがdeハットグ」



第1回目のじゃがリンピックからずっと2品出品してくれている“Mr. 白滝じゃが”こと長原さん。本場韓国のハットグを家で簡単にできる方法にアレンジ。チーズとソーセージの組み合わせもとっても美味しかったです！

もちろん今年も2品目を出品してくれた長原さん！

長原裕一さんの「白滝じゃがdeシュクメルリ」



ジョージア料理のシュクメルリにじゃがいもを入れてアレンジ！遠い国の郷土料理なのに、北海道と共通するミルクの優しい味わい…。初めて口にするとは思えない親しみのあるスープでした。

出品者みんなでワイワイと試食します。



幕間には、白滝じゃが生産農家のお父さんたちによる「じゃがリンクイズ」も！かぶっているのは手作りの白滝じゃがずきんです。



じゃがいもの豆知識から、みんな大好き“じゃがりこ”に関するクイズまで、じゃがいものクイズがたっぷり！全員参加で大盛り上がり！



クイズに1問正解する度に、じゃがいも生産農家の娘たち「白滝じゃガール」が白滝じゃがを1個ずつ手渡ししてくれます。



受付には、昨年摘んで作った「じゃがいもの花のハーバリウム」も飾らせていただきました。じゃがいもの花は、品種によって様々な色があるんですよ。



私たち農家は、食物を生み出す“生産者”ですが、冬の作物が採れない時期に、自分たちで楽しいイベントを作り出すことも、また“生産者”としてできることなのだと思います。

一昔前は、農業には今よりもずっと人手が必要で、じゃがいもの収穫の時期には、農家はもちろん農家以外の人も、地域の子どもたちさえも一緒になって農作業をしたそうです。

今は機械化が進み、農作業には人手がそれほど必要なくなりました。本当に恵まれた時代に農業をさせてもらっていると感じていますが、昔ほど農業を中心に地域の人々が集まる機会は減ってしまったのではないかと思います。

微力ではありますが、この地域に、私たち農家の手で、じゃがいもをテーマにした楽しいイベント「じゃがリンピック」を続けていきたいと思っています。そして、その楽しみの輪を、今後はもっと地域外の人たちにも広げていく工夫をしていきたいと思っています。

この笑顔が、1人でも多くの方のもとへ届きますように…。



 拍手

ツイート

いいね！ 0

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

カテゴリ:未分類

第10回「わが村は美しくー
北海道」優秀賞受賞！

◆ 春の植え付け終了！！



検索フォーム

検索

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

ブロとも申請フォー ム

この人とブロともになる

QRコード



[このブログをリンクに追加
する](#)

Powered by [FC2ブログ](#)

Copyright © ファーマー日記 ～北海道『えづらファーム』～ All Rights Reserved.