

白滝じゃが生産部会 加工班

【遠軽町】

はじまりは？

旧白滝村が町村合併により遠軽町となることがほぼ決まっていた中、白滝村の特産品である「白滝じゃが」をもっと盛り上げることで「白滝」という名を残していこうと、2002年に「白滝じゃがパワーアップチーム」として活動を始めたのがきっかけです。

その後、生産農家のお母さん達が自分の家のじゃがいも料理を持ち寄ってレシピ化し、秋のじゃがいも発送時に一緒に送ったところ、予想以上の反響が。2006年には一般の人からも広くレシピを募ろうと、じゃがいも料理コンテスト「じゃがリンピック」を開催するなど、「白滝じゃが」の消費拡大やPRに努めています。



白滝じゃが生産部会 加工班の皆さん

おもな活動



じゃがリンピックでの試食の様子

じゃがいも料理に関わる活動で「白滝じゃが」と地域の郷土食を伝え広めています。

2015年に10回目の節目を迎えるじゃがいも料理コンテスト「じゃがリンピック」では、「おいしい・簡単・作ってみたい」を審査基準に4品を選びメダルを授与。そのレシピはリーフレット化され、翌秋のじゃがいも発送時に一緒に送られます。

2012年には第7回大会までのレシピを中心にまとめたレシピ本が発行されました。今後、第2弾の発行も目指しています。

また、子供たちを対象とした料理教室や、地域のイベントなどで郷土料理の「北大雪鍋」を振る舞うなど、白滝じゃが＝ふるさとの味として記憶に残るような活動にも取り組んでいます。

ここが自慢

【ホクホク感が自慢“白滝じゃが”】

標高が約400mと高い白滝地区は、北海道の中でも特に寒暖の差が大きく、水はけの良い火山灰系の土壌から良質なじゃがいもが収穫されます。

メンバー自慢の白滝じゃがの魅力はなんといってもそのホクホク感であり、ほかのじゃがいもとは全く違います。

そんな良質なじゃがいもを活かした料理コンテスト「じゃがリンピック」には白滝地域はもとより近隣市町村からの参加も増え、近年では小学生の参加も定着。時には大人顔負けの料理でメダルを獲得することもあります。



じゃがリンピック入賞の「ジャガ丼」

データ

■代表者：菊地ユリ子さん／設立：2002年／会員：8名

■連絡先：紋別郡遠軽町白滝715（JAえんゆう白滝支所内）

■電話：0158-48-2311

■FAX：0158-48-2314