

白滝じゃがで じゃがいも料理の聖地を目指す!

大久保 真由美さん (おおくぼ まゆみ)
白滝じゃが生産部会 ジャがリンズ 代表

農山漁村における地域の活性化や、個性的で魅力ある地域づくりの優れた活動を紹介するシリーズ。

今回は「わが村は美しくー北海道」運動第6回コンクールで優秀賞を受賞した「白滝じゃが生産部会 ジャがリンズ」代表の大久保真由美さん、副代表の江面陽子さん、会計の岩城のぞみさんにお話を伺いました。

《白滝の名前を残すために》

遠軽町白滝は北海道の北東部に位置し、東西に湧別川が流れ緑に囲まれた自然豊かな山間の町です。2005（平成17）年10月、生田原町、丸瀬布町、遠軽町と合併しました。基幹産業は畑作と酪農になります。

町村の合併が内定していた2002（平成14）年、村の事業の一環として白滝という名前を残すために“白滝じゃが”を使い「白滝じゃがパワーアップチーム」が組織されました。その中に生産者のお母さんたちで「加工班」ができたのがこの活動の始まりになります。じゃがいも料理のレシピを考え、レシピカードを作り販売時に購入者に渡したことがとても好評でした。4年前に世代交代もあり、イメージを一新、加工班から「じゃがリンズ」に名前を変更しました。

《じゃがいも料理コンテスト、じゃがリンピック》

じゃがいもは、主役でも脇役でもどんな料理にも欠かせない魅力があります。家庭料理のレパートリーを増やす目的で地域の人たちと一緒にできるイベントを考え、2006（平成18）年1月に第1回目のじゃがリンピックを開催しました。現在は毎年2月に開催され、今年は21回目になります。審査基準は「おいしい・簡



単・作ってみたい」で、毎年4品選びます。

また、入賞したレシピなどをまとめたレシピ本を、2012（平成24）年1冊目、2018（平成30）年2冊目を発行しました。

《白滝じゃがで町おこしを》

昔からこの地域で生産されているじゃがいもを“白滝じゃが”（総称）といいます。標高が高いため昼夜の寒暖差が大きく、湧別川沿いで石が多く畑作に向く土地ではありませんが、石のおかげで昼間の熱がじっくり下がりデンプンが生成され、ホクホクとした甘いじゃがいもが育ちます。生産している農家さんの数が少ないため、一般市場にはなかなか流通しない貴重なじゃがいもです。

2024（令和6）年、じゃがリンピック第20回を記念して、国宝に指定された黒曜石をイメージし白滝じゃがでビールを作ったり、実際に昭和のころに使用していたじゃがいもの袋をリメイクしてバッグを作って販売しています。

このような活動を続けてきたことで、遠軽町の特産品として“白滝じゃが”が認められるようになったことはとてもうれしかったです。みんなが楽しんで元気になることを考え、そして、同じ目標に向かって進むことが何よりも活動の励みになります。じゃがリンズの仲間9名は、集まるとアイディア満載！これからも楽しんで地域を盛り上げ町おこしの活動を続けていきます。



当協会ホームページ、「わが村は美しくー北海道」運動第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子『生産空間の活性化に資する地域事例集』をご覧ください。

