

上里の地場産物

～アスパラガスの巻～



アスパラガスというと北海道が有名ですが、北海道産に負けないくらいおいしいアスパラガスが、上里で作られているのです！そもそも、アスパラガスってどうやって育つの？グリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスの違いって何？そんな疑問を解決するべく、アスパラガスを栽培している福田さんの畑へ取材に行ってきました！

おどろきの新事実 ①

収穫しないと木になる！！



おどろきの新事実 ②

花が咲く！！



↑アスパラガスはユリ科の植物。
とても小さい花が咲きます。
← 収穫しなかったアスパラガスは、大人の背くらいまで伸びます。光合成をして、土に養分をためています。

おどろきの新事実 ③

オスとメスがある！！



↑アスパラガスには性別があります。メスには実がなり、熟すと中から黒い種が出てきます。種を植えて苗を作りますが、畑に植え替えるまでに3ヶ月もかかります。

新鮮なアスパラガスを
たくさん食べてください！

大変なことはなんですか？

機械を使わず、全て人の手で作業しています。細い柄を取ったり、早朝と午後の1日2回収穫したり、3月～9月までずっと忙しいので、寝る間を惜しんで働いています。

グリーンアスパラガスとホワイトアスパラガスの違いは？

日光を浴びるとアスパラガスは緑色になります。ホワイトアスパラガスを作るときは、伸びる前に上からおおい、日光に当てないようにします。

どうやって収穫するのですか？

← 30cm程度の棒を目安にして、ハサミで根元を切って収穫します。

おいしい部分、食べ方などはありますか？

アスパラガスにはアスパラギン酸やルチンといった栄養素があり、特に、穂先に栄養素がたくさん含まれています。電子レンジで加熱するだけでおいしく食べられます。穂先がしまっていて、切り口が白くなっているものが、新鮮でおいしいアスパラガスですよ。



《生産者の福田 智久さん》