

# じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~ アスパラガス ~

メイドイン みやこ プロジェクト

2016年3月 NO.4 みやこ町学校給食小委員会



## メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内で作られたおいしい野菜をみなさんに食べてもらおうとする取組です。

## はる かん しゅん あじ 春を感じる旬の味

「アスパラガス」の名前の由来はギリシャ語で「新芽」を意味する言葉からきています。春の新芽、「アスパラガス」を3月の給食用として届けていただく生産者の井上さんにお話をうかがってきました。



生産者：勝山の 井上 純一 さん

おいしいアスパラガスを作るポイントは「土づくり」です。アスパラガスにとってよい土とは、水分、養分、空気がバランスよく含まれていることです。また、すきまがあり、水や空気がよく通るふかふかな土です。そのために、たい肥(牛ふんなど時間をかけて発酵させたもの。土の中の微生物の働きがよくなる。)をたっぷり混ぜ、土がやわらかくなるまで、深く、よ〜く耕しているそうです。



アスパラガスを育てるのに欠かせないことは休眠(寒にあてる)だそうです。11月~1月上旬までに5℃以下の温度が500時間必要で、その後、ハウスのビニールを2重にしたり、閉め切ったりしてハウス内の温度を上げます。そうすることで、新しい芽が元気よく出てくるそうです。

## みきわ おいしさ見極めポイント

茎に筋がなく、みずみずしい。

穂先がかたくしまっている。

穂先が紫色を帯びている。

まっすぐで、茎の直径が丸い。



収穫は朝と夕方の2回。朝から夕方まで、なんと15cmほど成長します。2月下旬~10月中旬まで収穫は続きますが、春が一番おいしいそうです。

