



みやこ町では、学校給食で地産地消（地域でできたものを地域で食べる）に取り組んでいます。みやこ町でできている野菜などを知り、味わって食べてください。生産者の工夫や思いなども地場産物だよりで紹介していきます。

アスパラガス名人 みやこFARM 永田健一さん



アスパラガス専用のビニールハウスは、上久保と箕田とを合わせて16棟(40a)あります。今のアスパラガスは夏芽で、とってもおいしいです。

収穫の様子



専用のはさみを使って、26cm以上のアスパラガスを収穫していきます。



選別機で長さを25cmに切りそろえ、規格ごとに分けていきます。

永田さんのアスパラガス畑(ビニールハウス)はどこ？
みやこ町勝山上久保(久保小学校の近く)です。



おいしいアスパラガス作りのコツについて

上久保で育てているアスパラガスは2年目のものです。しっかり根付かせるために、特に親木の管理が大切です。親木は高さ155cmくらいに維持したり、余分な枝を切り取りして風通しをよくします。また、防虫対策や冬の防寒対策も欠かせません。

鮮度を保つため、立てて出荷。



おいしいアスパラガスの特徴について(見分け方)

穂先が締まっていて、切り口がきれいでみずみずしいものが新鮮です。

アスパラガス作りの大変なこと

収穫のピークの時期には、アスパラガスが一気に伸びてきます。一日に80kgくらいの量になるので時間がかかります。中腰の体勢での収穫作業はとても大変です。

永田さんから小学生や中学生のみなさんへのメッセージ
栄養たっぷりのアスパラガスをたくさん食べて、暑い夏を乗り切ってくださいね。

おすすめの食べ方は「天ぷら」です。

