



## がつ ちさんちしょうしょくざい 4月の地産地消食材は『アスパラガス』



みなさんこんにちは！新しい学年になって、楽しい学校生活を送っていますか？気持ちを新たに、体に気を付けて充実した1年を過ごしてくださいね！今年度はじめての地産地消食材はアスパラガスです。

アスパラガスは栄養が豊富で、アスパラギン酸やルチン、カロチンという栄養素は、体の疲れを取ったり、血管を強くしたり、健康を保つ働きがあると言われています。もともとヨーロッパで食べられていた野菜で、この野菜が日本へ持ち込まれたのは、江戸時代（今から200年ぐらい前）頃といわれており、日本では最初は観賞用として栽培されていたそうです。

今回は、日光市豊田でアスパラガスを作っている伴隆司さんにお話を聞いてきました。

アスパラガスは一度苗を植えると、10年以上収穫をすることができます。伴さんは年間で5tものアスパラガスを市場へ出荷しており、本数にすると約22万本にもものぼるとのことです！！



伴 隆司 さん

アスパラガスの収穫や管理は機械での作業ができないと、1本1本丁寧に刈り取ったの収穫や、雑草取りがとても大変と話されていました。また近年では、夏の猛暑日が増え、気温も上がったことにより、暑すぎて作業ができなくなったり、作物が病気になりやすかったりするそうです。

私たちは、普段から何気なくアスパラガスを食べていますが、食卓に届けられるまでには、生産者の皆さんの、たくさんの努力が詰まっています。生産者の皆さんへの感謝を忘れずに、おいしいアスパラガスをたくさん食べていきたいですね。

最後に、給食でアスパラガスを食べるみなさんへ一言いただきました。「今の時期のアスパラガスは甘くておいしいので、たくさん食べて1年間頑張ってください！」とのことでした。

おいしい給食をたくさん食べて、良い1年をスタートさせましょう！



茹で・焼きの二刀流、アスパラガス。