



がつ ちさんちしょうしょくざい 4月の地産地消費材は『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費材はアスパラガスです。

アスパラガスはもともとヨーロッパで食べられていた野菜で、日本へ持ち込まれたのは、江戸時代(今から200年ぐらい前)頃で、日本では最初は観賞用として栽培されていたそうです。また、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、病気から体を守る働きがあるとされています。

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。伴さんは市場への出荷量で5t(本数にすると22万本とのことです!)のアスパラガスを栽培しています。市内の生産者の皆さんが作られたアスパラガスはスーパーや、農産物直売所でも販売されています。



アスパラガスの収穫作業は機械による作業できないとのことで、1本1本丁寧に刈り取られ収穫されます。また、管理作業がとても大変で、手作業で行う雑草の草取りがとても大変と話されていました。普段から何気なく食べているおいしいアスパラガスですが、皆さんの食卓に届けられるまでに生産者の皆さんの心のこもったたくさんの作業が行われています。

天気によって収穫量が左右される農作物ですが、「今年は、去年より太くて出来がいいアスパラガスが収穫できています。」と伴さんはお話しされていました。前の年の秋の気温が次の年の収穫量に大きな影響を与えるそうです。



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、たくさん食べてください。疲労回復にもとても良いですよ。」

おいしいアスパラガスを食べ、良い1年をスタートさせましょう！