



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』



がつ あたら がくねん はし きも あら き
4月から新しい学年が始まります。気持ちを新たに、スタートを切りましょう！

こんげつ ちさんちしょうしょくざい
今月の地産地消食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の方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190年ぐらい前）頃と言われています。今回は猪倉でアスパラガスを作っている池田一夫さんにお話を聞いてきました。



いけだかずお
池田一夫さん

いちどなえ う ねんいじょうしゅうかく
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出来ます。収穫の時期は、春と夏の2回あり、寒い時期は土の中で栄養をためて、暖かくなるのを待ちます。

いけだ ねんまえ さいばい
池田さんは14年前からアスパラガスの栽培をしており、そのときに植えた苗から今も立派なアスパラガスを収穫しています。

いけだ つち ちから い にんげん た ぶつ
池田さんは土づくりに力を入れています。人間は食べ物から栄養を摂りますが、植物は土から栄養を吸収します。「十分栄養のある良い土づくりをすれば、病気や虫にも強いアスパラガスになってくれます。」と池田さんは話します。そしてそのこだわりの土からは、甘くておいしいアスパラガスが収穫されます。



りっぱ そだ
立派に育つアスパラガス



はこづ しょうか ま
箱詰めされて出荷を待つアスパラガス

ひるま きおん たか す ま がったり ほさき ひら
昼間、気温が高くなり過ぎると、曲がったり穂先が開いたりしてしまうので、ハウスを開け閉めして、こまめに温度を管理します。また、収穫のときはアスパラガスの高さに合わせて、腰を痛めないように膝で立って作業をしています。「大変なこともたくさんあるけど、がんばった分だけおいしいアスパラガスができるのでやりがいがありますね。」と池田さんは話します。

きゅうしょく た ひとこと にっこう しゅるい
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。「日光にはいろいろな種類の野菜があることを知って欲しいですね。そしてそのおいしさを味わって欲しいです！」輝く笑顔で池田さんはお話しして下さいました。

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！