



# 4月の地産地消費材は『アスパラガス』



4月になりました！新しい学年になって、期待や少しばかりの不安がある毎日をご過ごしているでしょうか？気持ちを新たに、素晴らしい1年を迎えるための今月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、日本では最初は観賞用として栽培されていたと言われています。今回は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。



伴隆司さん（アスパラガスの収穫の様子）

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。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市場だけでなく、農産物直売所でも販売されているとのことです。



立派に育つアスパラガス

収穫時期は気温等によってかわるとのことですが、3月から10月上旬くらい、機械による作業が出来ないとのこと、一本一本丁寧に刈り取られ収穫されます。

管理作業も大変とのことで、4、5月には雑草の草取り、病虫害防止の消毒作業など、おいしいアスパラガスが皆さんの食卓に届けられるまでに心をこめた生産者の皆さんの作業が続きます。

収穫量が天気に左右される農作物。

アスパラガスも例外ではなく、例えば消毒作業は天気が良い日にやらないといけないとのことです。

「収穫後、親木から株にうまく養分が転流されると、黄色に枯れる。きちんと親木が枯れたかどうかで次の年の収穫量が良いかどうかの目安になる。」と伴さんはお話しされていました。



アスパラガス栽培ハウスの様子

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。「アスパラガスは体に良い栄養がたくさん含まれた野菜なので、たくさん食べて1年間がんばってください！」

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！