

6月の地産地消食材は『アスパラガス』

梅雨の季節となり、どんより曇り空の日々が続いていますが、皆さんはいかがお過ごしでしょうか。雨にもジメジメにも負けず、元気に過ごしていきましょう。

6月の地産地消食材は『アスパラガス』です。アスパラガスはユリ科の植物で、一度植えると約10年も収穫することができます。

今回は、吉沢でアスパラガスを栽培されている高橋啓子さんにお話を聞いてきました。



高橋 啓子さん と お孫さん（吉沢）

高橋さんのお宅では約20a（ハウス6棟）でアスパラガスを作っています。3～4月に春芽、7～8月に夏芽の収穫のピークを迎えます。

アスパラガスを育てていて苦労する点を聞いてみると「アブラムシやヨトウムシなどの害虫が寄ってきて、大変です。」と言います。

おいしいアスパラガスには虫たちも寄ってきてしまうようです。

その他にも、梅雨の時期には茎枯病という病気に注意をしなければ、すべてのアスパラガスがダメになってしまう可能性もあります。

秋の収穫を終えると地上部をすべて刈り、片付けて、来年のために堆肥や肥料をまくといった作業も大変だそうです。



収穫作業も、ハウス内が暑くなる朝8時前までに終わさなければならぬので大変です。

高橋さんのお宅では養豚もやっていて、豚さんの糞尿を堆肥にして、アスパラガスの土作りをしています。アスパラガスを作るには非常に多くの堆肥などの有機質肥料が必要なので、1ハウスに約4トンの堆肥が投入されます。

こうしたたくさんの苦労があっても、おいしいアスパラガスができるのです。

