



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、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。

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は機械での作業ができないとので、1本1本丁寧に刈り取って収穫します。また、管理作業がとても大変で、手作業で行う雑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。

「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。

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。

おいしいアスパラガスを食べ、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。