



## 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、楽しく充実した1年を過ごしてくださいね！今年度いちばんはじめ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。また、アスパラガスは栄養がとても豊富で、アスパラギン酸やルチンという栄養素を多く含んでいて、体の疲れを取り、血管を強くする働きがあります。

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。



生産者の伴隆司さん

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ます。

アスパラガスの収穫作業は機械による作業が出来ないととのことで、一本一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、今の時期は手作業で行う雑草の草取りがと



元気に育つアスパラガス

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作業が行われています。

収穫量が天気に左右される農作物ですが、「今年は例年と同じくらいのアスパラガスが収穫できています」と伴さんはお話されていました。

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！