

巻頭特集 生産者一人!

江南産 ホワイトアスパラガス

4月下旬から6月にかけて旬を迎える国産アスパラガス。しかし、JA愛知北管内である江南市内の生産者は1軒のみ。しかもホワイトアスパラガスは、野菜売り場に並ぶことが少ない。一体、どんな方がどのように栽培しているのか？収穫時期を迎えたアスパラ畑を見せてもらった。

かつてホワイトアスパラガス生産が盛んだった江南市

「アスパラガス」といえば、真っすぐ伸びた緑色の茎にツンと尖った穂先が特徴の「グリーンアスパラガス」を思い浮かべる方が多いのではないだろうか。真っ白なホワイトアスパラガスは瓶や缶詰として販売されていることが多い印象をもつ。見た目は同じなのに色が全く異なる両者だが、実は同じ品種。日光に当てて栽培したものがグリーンアスパラガス、日光を遮り栽培したものがホワイトアスパラガスなのである。

江南市唯一のホワイトアスパラガス生産者は伊藤政芳さん。御年なんと92歳！米を中心に夏はオクラ、冬

種まきから収穫可能まで3年以上！

江南市唯一のホワイトアスパラガス生産者は伊藤政芳さん。御年なんと92歳！米を中心に夏はオクラ、冬



伊藤政芳さん

はネギなども出荷している。伊藤さんがホワイトアスパラガスの栽培を始めたのは70歳のとき。

「ホワイトアスパラガスを育ててきた先輩が2人いて、珍しい野菜だから自分もつくってみようと思って。手作業が多く生産過剰にもならないだろうから、最後の仕事として始めたんです」と伊藤さん。先輩の手ほどきを受けながら栽培を始めたものの、「最後の仕事はえらいわあ」と笑う。

それこそはず。実はホワイトアスパラガスは種まきから収穫できるまでに3年以上の年月を要するといふのだ。まず、2月に畑に直播した種は2週間ほどで発芽し、夏には背丈くらいまで生長する。そして秋になり気温が下がると枯れてくるので根元から刈り取り、そのまま冬を越す。翌年の春になると新芽が伸び、その株は夏になるとやはり背丈ほどに伸び、秋になったら、また根元から刈り取る。茎が1円玉くらいの太さになるまで、このサイクルを2年から3年繰り返すというのだ。種まきから早くて3年目、株が十分育った2

月初旬頃、やっと次の新たな作業「土盛り」が行える。株元に30cmほど土を盛り、春までこのまま待つのだ。この土盛りは機械を使うことなく、すべて手作業。アスパラ作りで一番の重労働だという。伊藤さんは600㎡のアスパラ畑をすべて一人で作業しているのだ。

汗ばむ陽気となる4月下旬頃、盛り土にクラックと呼ばれる小さな地割れが所々見られるようになる。いよいよホワイトアスパラガスの収穫時期である。伊藤さんは目を凝らしクラックを見つけると丁寧に土を除ける。すると、すらすらと伸びた真っ白なアスパラガスが表れる。それを株元から刈り取り収穫。そして土を元に戻すという作業を繰り返していく。収穫のタイミングが短く、地表に出たアスパラガスと緑色に変化し、ホワイトアスパラガスとしての価値が下がるため、収穫時期が終わる7月下旬頃まで、毎日チェックを怠ることはできない。非常に細かく、そしてコツコツ取り組むことが不可欠なのである。

甘くてやわらかい ホワイトアスパラガス

5月初旬から6月下旬の収穫時期に約150kgのホワイトアスパラガスを出荷する伊藤さん。ホワイトアスパラガスは傷みやすいため、市場への流通は少ないが、JA愛知北を通して、イオン扶桑店地場野菜コーナー

特別レシピ!



ホワイトアスパラガスの オランダーズソースがけ

材料 (2人前)
 ホワイトアスパラガス…4~6本 バター…30g
 ★卵黄…1個 ★白ワイン(水でも可)…15ml(大さじ1)
 ★レモン果汁…5ml(小さじ1) ★塩…ひとつまみ
 ブラックペッパー…適量(お好みで) 乾燥パセリ…適量(お好みで)

- 1 ホワイトアスパラガスの根本から2cmほどを切り落とし、皮をピーラーで穂先の下から根本に向かって剥く。(根本近くは厚めに剥く)切り落としした根本と剥いた皮は処分せず残しておく。
- 2 フライパンに皮と根本、ホワイトアスパラガスを入れる。ホワイトアスパラガス全体が浸る程度の水を入れ、火にかけて沸騰させ、半透明になるまで5~10分ほど茹でる。
- 3 耐熱ボウルにバターを入れ、500wの電子レンジで1分加熱し完全に溶かす。
- 4 ★を混ぜ合わせたものを③に入れて、500wの電子レンジで20秒加熱し、とろみが出るまでよく混ぜ合わせる。(ソースに使われる白ワインは水で代用可)ソースが水っぽい場合は、10秒ずつレンジで追い加熱してよく混ぜる。
- 5 アスパラが茹であがったら火を止め、フライパンに入れたまま冷ましてから器に盛る。剥いた皮や切り落としした根本から出たうま味を冷ます過程でアスパラに戻すことで苦みが少なく仕上がる。
- 6 アスパラを器にのせソースをかけて、お好みでブラックペッパーとパセリをふったら完成。

ポイント

茹でた後に残った皮は処分し、根本と茹で汁は残しておく。この茹で汁にアスパラガスの美味しい出汁と香りが残っているのでスープやリゾットに活用でき、根本は食材に使うことができる。

後継者育成への取り組み
 収穫時期を終え、秋に地表の株が枯れ始めると、また株元から刈り取り、翌年2月初旬に、春の収穫に向け土を盛る作業を行う伊藤さん。種

などで販売されることもあるという。ホワイトアスパラガスはグリーンアスパラガスに比べ、甘く、柔らかいのが特徴。もし、運よく手に入れることができたなら、「シンプルに茹でてマヨネーズをつけて食べてほしい」と伊藤さん。硬い軸の部分は酢漬けにするのがオススメだという。

まきから最初の収穫までは長い年月を必要とするが、それ以降は約10年は毎年収穫が可能となる。栽培に手間がかかるだけでなく、加工用のホワイトアスパラガスよりグリーンアスパラガスのほうが需要が多くなったことで、今では伊藤さんが江南市でただ一人の生産者となつてしまつたが、栽培を存続させるため、現在JA愛知北では若手農業者の交流や情報交換を積極的に行っている。



1. 高く積まれた畝には収穫間際のホワイトアスパラガスが埋まっている
2. 収穫の目印となるクラック
3. 土を除けるとホワイトアスパラガスが!



この農具を使って収穫します



とれたて!