

# 食育白

Vol.17 地元発!

エコファーマーの  
ホワイトアスパラ

## 「生の新鮮さを食卓へ」ホワイトアスパラの取り組み

秋田県で初めて「エコファーマー（環境に優しい農業者）」の認定を得た横手市大雄の農事組合法人「太結稲」<sup>たいゆいな</sup>代表、斎藤好さんが、栽培が難しいとされるホワイトアスパラガスの促成栽培に成功しました。「綺羅」と名づけられたこのホワイトアスパラガスは、収穫時は美しい白色をしているものの、光があたることで数時間で緑に変色してしまうようで、生で食べられる機会が少なく希少な食材。これをどうにか家庭の食卓に上げる方法はないか、そんな取り組みから、生の新鮮さを保ったまま加工する方法で試作した、9種類の「綺羅」の試食会が行われました。



生産者：斎藤好さん  
農事組合法人「太結稲」代表

ホワイトアスパラガスの促成栽培を確立し、あわせて土作り・減化学肥料・減農薬の取り組みの成果が認められ、秋田県で初めてエコファーマーの認定を受ける。



試作品製作：菅善巳さん  
「シェ・アラジン」オーナー  
株式会社「青葉フーズ」代表

都内や本場フランスのレストランを経て、地元湯沢で独立・開業。全国メディアでも取り上げられた株式会社「納豆ドレッシング」開発者。

## ホワイトアスパラってなに？

ホワイトアスパラガスは北海道が主産地で、露地栽培で3年ほど育て、夏場を最盛期として収穫されます。太くて硬く、皮をむいて食べるのが一般的です。一方「綺羅」は促成栽培（ハウス栽培）によって育てられ、全て若芽のため露地物に比べて細くてやわらかく、丸ごと食べられるのが特徴。地下水利用・減農薬で育てています。都内有名ホテルの総料理長の目にとまったことをきっかけに、「綺羅」は東京・横浜をはじめとしたイタリア・フランス料理店などでも珍重されているそうです。

## 地元フレンチシェフが開発に参加

「綺羅」の商品化にあたって開発に協力したのが、湯沢市のレストラン「シェ・アラジン」の菅シェフ。都内やフランスで経験を積んだのち地元でレストランを開業、その傍ら、メディアにも多数登場した「納豆ドレッシング」をはじめとした商品開発も積極的に行う菅シェフが、「綺羅」を使って9種の試作品を考案しました。



皮がやわらかく歯ざわりが良い「綺羅」。収穫時期は真冬だそうで、これから最盛期をむかえます。

## 丹精こめて作った自慢の食材、横手から全国へ！

シャキシャキとした新鮮な歯ごたえをそのままに、風味に様々なアレンジを加えた試作品の試食会に20数名が参加。その評価をもとに、最終的に3種に絞って商品化を目指す…と、プロジェクトは着実に進んでいます。新聞やTVで取り上げられたことがきっかけで、これまで多くの方から「ぜひ食べてみたい」「どこで手に入るのか」といった問合せがあったのだそう。その要望に応え、ホワイトアスパラが家庭の食卓に広まる日も遠くなくそうです。

※ホワイトアスパラ「綺羅」は、菅シェフのお店シェ・アラジン(湯沢文化会館内)でも召し上がることができます。 気になる方はお問合せください。