

JAによる
地域を元気にする
素敵なお話。

ふるさとの

育む人

●今月のお題は...『アスパラガス』

育む人 高橋 征弘さん

横手市十文字地区・70歳。平成11年からアスパラガス栽培を開始、
現在では年間5tという圧倒的な出荷量を誇る。



横手産アスパラは全国から高い評価

シャキシャキとした食感と優しい味わいが魅力のアスパラガス。 「これを食べると、春の訪れを感じる」という方も、多いのではないのでしょうか。当JA管内（横手市と美郷町の一部）では、ハウス栽培・露地栽培（露天での栽培）、合わせ246人が栽培しており、安定した収量と品質は全国の市場から高い評価を得ています。これから旬を迎える露地栽培の出荷は、5月上旬から始まり、9月下旬頃まで続きます。



個人で年間5t! 圧倒的な収量を誇る

生産者の1人、高橋征弘さんは、アスパラガス栽培歴12年。それまでの21年間は米作りのみでしたが、会社退職を機に、アスパラガス栽培を開始。低地の作業のため高齢でも無理なく継続できることや、先進的な横手の栽培技術に魅力を感じ、現在は米1haに加え、アスパラガス30aを栽培しています。平成11年、10aから栽培を開始。奥さんのキヨ子さんと共に面積を拡大すると、収量も着実に伸びていきました。特にこの数年では、当JAアスパラガスの平均出荷量である10a当たり500kgを大幅に上回る、10a当たり1.7tを突破。実に、征弘さん個人で年間5t以上を出荷するという、圧倒的な収量を誇ります。

秘訣は、豊かな土と手間を惜しまない姿勢

収量を上げる秘訣として、征弘さんが大切にしているのが、「土の豊かさ」。堆肥の利用はもちろん、圃場の土は、お祖父さんの代よりずっと以前から、「泥上げ」をした豊かな土が集積されたもの。「先祖が代々残してくれた土は、まさに『宝』。私自身も次の世代につないでいきたい」と征弘さんは笑顔を見せます。また、「規格外を出さないこと」も収量の向上に繋がります。アスパラガスは、ピーク時には1日で10cmも伸びる生長の早い野菜。朝に収穫をしても、夕方にはまた多くが収穫を待ちわびています。征弘さんは、その日の出荷が終わってからまた圃場に戻り、日が暮れるまで収穫。「一番いい時に採りきることが美味しさの秘訣!」と力強く語ります。



ご夫婦共に、「とにかくアスパラが大好き!」という二人。土を大切に、手間を惜しまない二人が作る愛情いっぱいのアスパラが皆さんの食卓に届く日も、もうすぐです。

『アスパラとベーコンの卵炒め』(2人前)

【材料】アスパラ…3本 ベーコン…1枚 卵…1個 にんにく…1片
塩・コショウ…少々 オリーブオイル…大さじ1

- ① アスパラは斜め切りにし、にんにくは薄切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ② 熱したフライパンにオリーブオイルを熱し、にんにく・ベーコン・アスパラの順に加え炒める。アスパラに火が通ったら一度皿に空ける
- ③ フライパンに溶き卵を入れ、炒り卵を作る。②を加え軽く炒めたら、塩・コショウで味付けして完成!

この記事は JA秋田ふるさとの協力で制作しています。

問合せ先: JA秋田ふるさと総務課 Tel.0182-25-634