

アスパラのひみつを知っておいしく食べよう

【6月5日はふるさと食材の日】

6月5日の給食には、ふらの産アスパラが出ます。そこで、JAふらのVCセンターへ行き、ふらの産アスパラについてのお話を伺いました。

～収穫されたアスパラがみなさんのもとに届くまで～

JAふらのVCセンターには、上富良野町、中富良野町、富良野市でとれたアスパラが集まります。5月からは露地アスパラが収穫され、おおい時で約10トンのアスパラが届きます。それを、アスパラの曲がり具合、大きさ、穂先の開き具合などで分け、150gずつ束ねて、箱詰めします。それがトラックで運ばれ、スーパーなどで売られています。



VCセンターの様子

※露地アスパラ…屋根がなく雨ざらしの土地で育ったアスパラのことをいいます。

JAふらのVCセンター 岡野さんに聞きました！

☆アスパラのひみつ☆



Q1. アスパラを育てるときに大変なことは何ですか？

大きく二つあります。一つ目は、アスパラを植えてから収穫できるまでに、最低でも3～4年かかることです。二つ目は、春に収穫してから、来年の春までのアスパラの管理です。アスパラは約2メートルにまで成長するので、強風で倒れないように管理する必要があります。

Q2. 露地アスパラの特徴は何ですか？

露地アスパラは雨風にさらされて育つため、皮が比較的かたく、また、穂先が紫色になることがあります。この紫色の成分はアントシアニンといい、寒さなどのストレスでつくられるものと考えられています。

☆柴崎 栄養教諭からのメッセージ☆

6月5日の給食では、たくさんの人の手間がかかった露地アスパラが出ます。雨にも負けず風にも負けずに育ったアスパラを食べて、みなさんが元気に成長することを願っています。