

6月4日(火)は ふるさと食材の日「ふるの産アスパラのソテー」

J Aふるの方に、中富良野町のアスパラ部会の市村峰
克会長さんの畑を案内していただきました。



朝7:30から、カマを使用して1本ずつ手作業でアスパラを収穫
します。縦が85m、横が100mの広さがあるアスパラの畑で、毎日3
人で午後からも、夕方5:00まで午前中と同じように1本ずつ収穫

し、多い時で1日300kgを収穫します。

収穫するアスパラの長さが決まっ
ているので、「馬鹿棒」と言われる長さ
が26cmの青い棒を使って収穫します。
間違えて短く切ってしまうと売るこ
とができなくなるので注意が必要です。



右の写真は、アスパラを収穫して
いるところです。アスパラの高さにあ
わせて腰を曲げています。1日ずっと
同じ姿勢だと体が痛くなるぐらい
大変な仕事です。大事に食べたい
ですね。



左の写真は、畑に、線のよ
うなヒビがたくさんあるのがわか
りますか?(赤い矢印の部分)この
ヒビは、アスパラが土の中から
出てきたからではなく、アスパラ
の芽が土から出てくる前にポコ

ポコがあるローラーで土をならして、土の上にある砂を押し付けます。
そうすることで、風が吹いて砂がアスパラに当たり、アスパラを傷つけ
ることを防ぐことができます。傷がついてしまうとアスパラが曲がるの
で売ることができなくなってしまいます。大切に育てられていますね。

★ 市村さんから みなさんへメッセージ ★
ふるの地域は、野菜がたくさん獲れるので、色々な種類の野菜をたく
さん食べて野菜の味を楽しんでください。