



6月7日（火）は…ふるさと食材の日「アスパラガスのペペロンチーノ」です！

今年度もJ A ふらのさんにご協力いただき、ふるらの地域で収穫されたアスパラを使用します。

おいしい旬の味を楽しんでください！

アスパラガスはとっても繊細です。

アスパラガスを出荷するためには、様々な条件をクリアしなければなりません。

その条件の一つに「長さ」があります。

収穫する時には鎌やハサミを使用します。

アスパラ鎌の柄には、おおよその長さがわかるように目盛りがついているものもあるので、鎌をそえて長さをはかり、収穫するそうです。

また、アスパラガスは虫にかまれたり、ものがぶつかってしまうだけで曲がってしまったり、キズがついてしまい、そうすると正品として出荷することができないのだとか。とても繊細な野菜なので、やさしく扱ってあげなければなりません。



アスパラガスは1日でぐんぐんのびる！？

アスパラガスの成長は、気温や湿度、日光の当たり方によって変わります。暖かい日の方が成長速度は速くなり、また、太陽に向かって曲がるので、雲のない晴天の日よりも曇り気味の日の方がまっすぐのびるのだとか。1日に5 cm ~ 10 cm ほどのびることもあります。アスパラガスの成長は下のQRコードから動画で見ることができます！

中富良野町 田井さんに撮影の協力をいただきました！

アスパラガスのびる様子を動画にまとめました。さて、どれくらいの時間で、どれくらいのびているのでしょうか？気になりますね。QRコードを読み取ると動画をみることができます。

