

わがまちの特産品

アスパラガス

直売所でも大人気の阿蘇産アスパラガス。九州・関西方面へ高級野菜として出荷されますが、地元の人たちにも食べてもらうおとバラを安価で提供されています。



よ
か
と
こ



知っ得情報!

まちの魅力を紹介するコーナー

阿蘇市

秋まで収穫され店頭に並びます

とにかくおいしい！と評判の阿蘇産アスパラガス
太めで柔らかいその旨さには、生産者の栽培へのこだわりが込められています

JA阿蘇 アスパラ部会

阿蘇地域のアスパラガス生産は、一の宮町で4戸の農家で始まり、平成9年の栽培面積は40aでしたが、現在では阿蘇地域で73戸が生産するようになり、栽培面積は15haまでに広がっています。

昨年の出荷量は、313トンで、今や県内でも屈指の生産地として知られるようになりました。ここに至るまで、生産者の方々が栽培方法を幾重にも研究し、阿蘇での産地化を目指し一生懸命に取り組まれた成果といえます。

アスパラガスの収穫は地面から生えてきたものを一本一本ハサミで切りとる、腰をかがめての大変な作業ですが、「阿蘇の恵みをいっぱい吸収して育ったアスパラガスを全国の人に食べてもらいたい」と、味と安全面に自信を持って生産されています。

美味しさの秘密

品種は従来のものに比べて柔らかくみずみずしい野菜のうま味が出る品種。美味しさの理由は、有機栽培と阿蘇の水。生で食べても美味しいのには驚きます。



この品種は、春から秋にかけて長期に収穫できる特徴もあり、長期にわたり収量の安定が図られます。



収穫の様子（渡辺靖昭さん(豆札)のハウス）⇒
一本一本ハサミで27cmの長さに切ります

教えて

地元の人が作った新鮮野菜はどこで買えるの？

市内の直売所やスーパーで買えます。品物に生産者の氏名と住所が書かれたシールが貼ってあるので、地元で採れたものが求めやすくなっています。



直売所はその土地の新鮮野菜や地元の人手作りの加工品が手軽に買い求められる場として各地で人気が出ています。本市でも「阿蘇の特産品ってどんなもの？」と、観光の際、立ち寄りのお客さんで賑わっています。

ひと工夫する生産者

商品に生産者の顔写真や説明文を添えたり、野菜の栄養価を記したり、野菜を使ったレシピを付けたりと、消費者へのアプローチも様々。



気に入った商品には直接生産者に電話注文があったりと、消費者とのつながりも生まれています。

直売所ブームのわけは
新鮮・安全・ご当地嗜好、にあり
消費者のニーズに直面でき、
生産者も意欲と研究心が湧き出る現場



アスパラガス栽培の利点は、株の植え替えを毎年行わなくてよいことや台風や大雨など気象によるダメージが少ないこと。5年前に栽培を始めたという渡辺さんは、時折JAの営農指導担当者にアドバイスを得ながら、良質の栽培に取り組まれています。



▲毎朝、南阿蘇など阿蘇地域全体から収穫されたアスパラが選果場へ運ばれてきます。

新鮮さが勝負とあって、すばやく選別され、箱詰めされます。



きれいに箱詰めされ、いよいよ発送！



年間313トンものアスパラガスがJA阿蘇一の宮選果場から出荷されています！