

アスパラガス 【Asparagus】

ユリ科 アスパラガス属

国内では北海道が第1位の収穫量で、全国の16%を占めています。
北海道産のアスパラガスは、例年5、6月頃から出回り、
北海道の初夏の訪れを告げる野菜として人気です。

主な品種、特徴

▶グリーン、ホワイト、紫

ホワイトアスパラガスも、品種はグリーンと同じです。芽が出る前に土をかぶせ光を遮断し、白い状態で掘り出します。ヨーロッパではホワイトアスパラが伝統的に愛されています。また、最近では紫色のアスパラガスも見かけます。アントシアニンという色素を含んでおり、糖度が高く繊維質が少ないため、生食としても適しています。

▶オスとメス

アスパラにはオスとメス（雄株と雌株）があります。雌株の方が芽を出す数が少なく、1本への栄養が多く配分されるため、雌株の方が栄養価が高く美味しいそうです。穂先に隙間がある筆のようなのがオス、穂先が締まって丸っぽいのがメスとのことです。



▶ガインリム

グリーン、ホワイト両方に向く多収系品種。若茎の色は濃い。全雄。

▶スーパーウェルカム

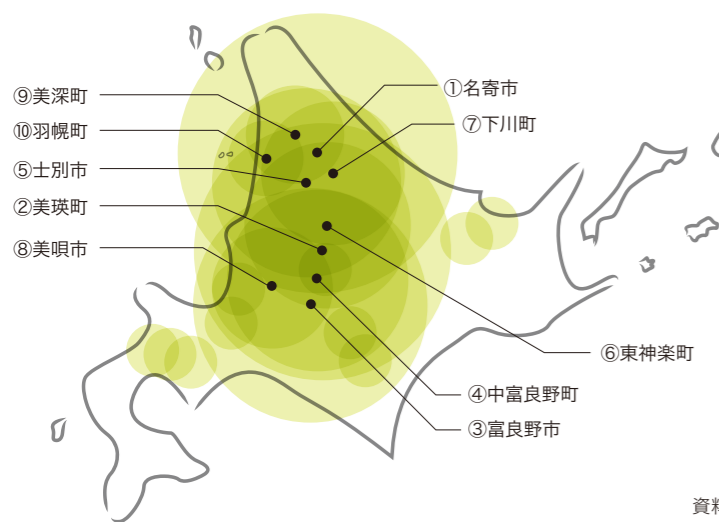
若茎が太く濃い鮮緑色。頭部の締まりは良い。1本重は重い。雄雌混合。

▶ウェルカム

頭部の締まりは良い。1本重はスーパーウェルカムより軽い。雄雌混合。

北海道の主なアスパラガス産地と収穫量 (H26年)

上川地方が主産地となっており、名寄市、美瑛町、富良野市などで多く収穫されています。

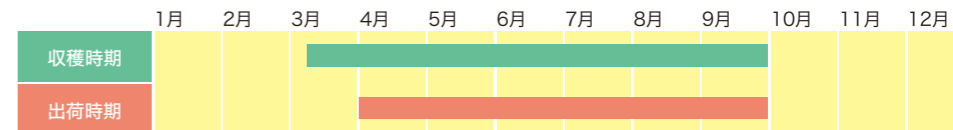


① 名寄市	470t
② 美瑛町	301t
③ 富良野市	283t
④ 中富良野町	169t
⑤ 士別市	137t
⑥ 東神楽町	133t
⑦ 下川町	93t
⑧ 美瑛市	90t
⑨ 美深町	85t
⑩ 羽幌町	65t

資料：北海道野菜地図 その39(北海道農業協同組合中央会、ホクレン農業協同組合連合会)

▶収穫時期と出荷時期

北海道の主な栽培時期は4～9月で、露地栽培が多くなっています。近年は、収穫・出荷期間の拡大に向け、ハウス内で数本の茎葉を育て萌芽してくる若茎を収穫する立茎栽培や、養成した株をハウスへ植え付ける伏せ込み栽培が拡大しています。

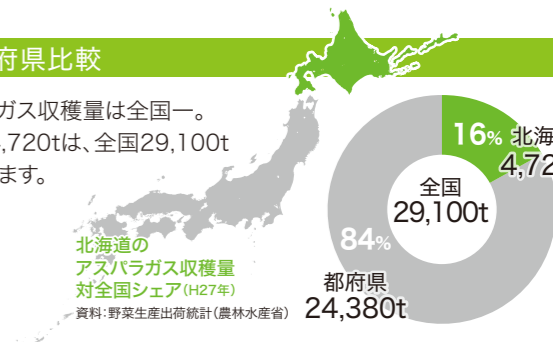


また、鮮度が落ちやすいため、収穫後は速やかに保冷库へ搬入する必要があります。加工地も産地近接が理想です。



▶収穫量の都府県比較

北海道のアスパラガス収穫量は全国一。H27年の収穫量4,720tは、全国29,100tの16%を占めています。



▶栄養成分の特徴

野菜の中でも、赤血球の形成を助け、また胎児の正常な発育を助ける機能を有する**葉酸**が多く含まれています(100gあたり190μg)。旨み成分でもあり体の新陳代謝を促すと言われる**アスパラギン酸**は、アスパラから発見されたことが名前の由来です。ホワイトアスパラガスに含まれる**サポニン**は、むくみ防止、コレステロールや中性脂肪を低下させます。また紫アスパラに含まれる**アントシアニン**は、体内で生じる活性酸素を消去する効果があると言われています。

加工品開発の取り組み

アスパラパウダーを練り込んだアスパラ麺の誕生



生産量一位を誇る名寄市では、出荷時にカットされた茎などの残さ部分の有効活用に取り組みました。北海道の研究機関や地元大学、地元企業等との共同研究を進めた結果、残さ部分を粉末化し、その粉末をお菓子やお土産品の加工用に利用することに成功、地元製麺会社の米澤製麺所による乾麺「アスパラ麺」と「アスパラ拉麺」の商品化が実現しました。

(北海道の食品加工研究データベース あじ研北海道HP)

コラム

アスパラガス発祥の地 岩内町

日本で初めてアスパラガスの栽培に成功したのは、岩内町出身の下田喜久三博士と言われています。博士は、欧米から種子を取り寄せ試験栽培を重ね、冷害に強い交配種の育成に成功しました。大正13年(1924年)、岩内町に「日本アスパラガス株式会社」を創立し、缶詰の生産を開始しました。この缶詰は高い評価を得て海外に輸出されるまでになり、東洋初のアスパラガス缶詰商品の地位を築いたのです。

(岩内町HP等)

