



アスパラのハウスが建ち並ぶ風景

美味しさは

春と夏、

二度やって来る。

川

棚町で昔から栽培されている野菜の一つにアスパラがある。アスパラの旬は二度あり、まず二月上旬から三月末にかけては色鮮やかで柔らかい「春芽」を収穫。その後はふわふわと葉を伸ばし、光合成によって再び根に栄養分が貯まると、五月下旬から十月上旬には「夏芽」が収穫できるようになる。

「虫に食べられてしまうと商品にならないため、とにかく病害虫の防除には気を遣います。また、収穫が終わっても土づくりなど一年を通して作業があるため大変な仕事ですね」。そう話すのは、祖父の跡を継いだ田崎大樹さんだ。子どもの頃から収穫や草取りなどの手伝いをしてきたという田崎さんが会社員を辞め、農家を継ぐことを決意したのは八年前。以来、祖父の背中を見ながらやってきたが「まだまだ難しい」と汗をぬぐう。

アスパラは成長が早い。「夏場は土から顔を出したら三、四日で収穫できます。収穫は一日に二回行い、シーズンは休みなしです」。管理しているハウスは十六棟。酷暑の中、収穫はかがんで行こう。「祖父からは『毎日きばれ（がんばって働け）』と言われるだけです」と笑う田崎さんだが、その言葉通り、早朝から畑に出る毎日だ。収穫したアスパラは県内をはじめ関東や関西へ出荷されるほか、一部は町内の直売所に卸される。地元の人に人気の「グリーン東彼新鮮市場」には採れたてのアスパラが並んでいた。



アスパラ



「アスパラは肉巻きにして焼いて食べるのが好きですね」と話す田崎さん

グリーン東彼新鮮市場

国道二〇五号沿いにある「グリーン東彼新鮮市場」



県央アスパラ部会・川棚班の班長を務める今富嘉文さんは「ここで販売されているのは形が不揃いな分、価格が安いものです。しかし、味は変わりません。私は細いアスパラを素揚げして塩をバラりと振って酒のつまみにするのが好きなのですが、そうした細いアスパラは直売所でしか手に入りません」と、地元で購入する楽しみを教えてくださいました。アスパラはほどよい固さのもの、穂先がピンとしていて締まっているものを選び、立てて保存するのがポイント。一束、自分へのお土産にどうぞ。