

は市場に並んでいる。ハウスもの、露地ものと出荷期間が長くなっているのと同時に、冷蔵・輸送技術の向上に伴い、道産アスパラを味わえる期間も長くなっている。消費者にとっては嬉しいことで、それぞれの時期で食感の違いを楽しめるのも魅力だ。

アスパラではガイインリムというオランダ育成品種で、特に露地栽培では他品種に比べて収量性が高いのが特徴だ。次いでスーパードワーフ（アメリカ育成品種）は草勢が強く、2LからLサイズと収穫物のサイズが非常に良い。3番目にはウエルカム（アメリカ品種）という早生・多収の交配品種が続き、こちらも生育のそりや頭部の締まりが良く形状の良いアスパラだ。

露地立茎栽培、伏せ込み栽培などがある。遮光栽培はアスパラの培土に遮光資材で被覆して着色率を低下させる方法と、ハウス内に遮光資材でトンネルを設置し、培土をせずにホワイトアスパラを栽培する2つの方法があり、道内各地で取り組みが行われている。立茎栽培は、春芽収穫後に萌芽した分の一部を伸ばし（立茎）、夏に立茎の間から新たに出てきた芽を収穫する栽培方法で、伏せ込み栽培は、春に定植した株をその年の秋に掘り上げ、ハウス内に伏せ込んで冬期間収穫する栽培方法。伏せ込み栽培は、資材費や光熱費などコストはかかるが、端境期の出荷となるため高価格の流通が可能となる利点がある。

【図①】北海道アスパラの市町村別作付面積



(2022年・北海道農政部農産振興課「主要野菜作付実態調査」)

白銀のアスパラガス!

生産地 美深町・音威子府村・下川町

水分が多く、甘みも抜群。加工用のホワイトアスパラとは違い、シャキシャキとした食感の極上の逸品です。

北はるか農業協同組合
 中川郡美深町字大通北2丁目12番地
 TEL (01656) 2-1601 FAX (01656) 2-2225

北海道なよる産 グリーンアスパラ

Hokkaido Nayoru Green Asparagus

たくさん雪解け水をいただき、おいしいアスパラをお届けします。

なよるアスパラの特徴
 北海道でも北に位置する名寄市は、夏は30℃冬は-30℃という寒暖差の厳しい環境で育った自然の恵み豊かな、甘くて、柔らかいアスパラです。

道北なよる農業協同組合
 本所/名寄市風連町本町62番地 TEL(01655)3-2521 FAX(01655)3-4037
 営業センター/名寄市西6条北11丁目58番地20 TEL(01654)3-4307 FAX(01654)2-5763



写真提供 東神楽町



グリーン・ホワイト・紫、栄養素にも注目!

春を告げる道産野菜「アスパラ」

北海道の春の代表野菜といえばアスパラガス（以下、アスパラ）。今年も本格的な農作業が始まり、ハウスものを中心に色鮮やかで瑞々しいアスパラの収穫シーズンが近づいてきた。道産アスパラの主な産地や近年の生産・消費傾向などについて紹介する。

生産傾向
名寄・美瑛を筆頭に、生産は道内各地で

ハウス栽培・保存技術向上で消費期間拡大

全国における2022年のアスパラ栽培面積は4360ha。これに対し道内は1100haと、北海道が占める割合は25.2%（21年は23.6%）

で首位を維持している（農林水産省「野菜生産出荷統計」データ）。同年の道産アスパラの主な市町村別作付面積は、名寄市がトップで、続いて美瑛町、富良野市、中富良野町、東神楽町の順となっている。

また収穫量も名寄市が最も多く、次いで美瑛町、中富良野町、下川町、富良野市の順で、上川エリアが中心だが、後志、十勝、空知、オホーツクなど、栽培は道内広域で行われている（図①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発行「北海道野菜地図」その47より）。

道産アスパラは他の産地と比較して圧倒的に茎が太く、食べ応えも十分だ。5月から6月を中心に露地ものが収穫されるが、近年ではハウス栽培も増えており、道産品でも早いものは3月中旬に



続きは『**月刊クオリティ**』本誌を
ご覧ください。

▼ ご購読のお申し込みは ▼

○インターネットでのお申し込みはこちらから
<https://qualitynet.co.jp/koudoku/>

○お電話でのお申し込みはこちらから

TEL 011-644-0101

(9:00 ~ 17:30 土日・祝日をのぞく)