

『食の都庄内』旬だより

【ハウスアスパラガス】

1 庄内産「ハウスアスパラガス」の特徴

- ・庄内産「ハウスアスパラガス」は、現在、酒田市、遊佐町を中心に、鶴岡市、庄内町でも栽培されており、作付面積が拡大しています。
- ・庄内地域では、県内他地域と比べて長期間収穫できるパイプハウスを利用した長期どり栽培が多く、県内で最も早い2月下旬から出荷が始まり、10月中旬まで続けられます。
- ・ハウス内を2~3重に被覆し、保温性を高め、細やかな灌水管理によって、太く甘味があり、軟らかいことから、みずみずしくておいしいと高い評価を得ています。
- ・特に、JAそでうらでは、春(2~5月)に収穫する若茎の重さが45g以上のものを「甘えん坊」の商標で販売しています。
- ・JA庄内みどり(酒田市の袖浦地区以外、遊佐町)では、県の補助事業によりハウスや集出荷・選別施設を導入し、生産者の出荷・調整の省力化により産地拡大を図っています。

2 出荷先・購入できるところ

- ・京浜地域や地元市場に100g束の形態で出荷されています。また庄内地域では、地元量販店や直売所等で販売されています。
- ・JAそでうらの「甘えん坊」は、主に京浜地域や仙台の市場に出荷されており、1本ずつ袋に入れられ、通常のものより高単価(通常の数倍)で販売されています。庄内地域内の直売所で入手できます。

3 産地強化に向けて

- ・庄内総合支庁では、庄内地域のアスパラガス産地の更なる強化に向けて、「庄内アスパラガス産地強化プロジェクト」で産地強化に取り組んでいます。その中で、優良生産者の環境モニタリングによる栽培技術の「見える化」等に取り組んでいます。これを現在作成中の「庄内ハウスアスパラガス栽培マニュアル」に盛り込み、3月に生産者や関係機関へ配布する予定です。
- ・庄内産地研究室でもより一層の多収・高品質栽培を目指して、栽培技術の研究開発に取り組んでいます。



「ハウスアスパラガス」の春の若茎



「庄内ハウスアスパラガス栽培マニュアル」