

みえの安心食材

# アスパラガス

●取材先

広田さま 伊賀市  
(伊賀北部農協営農センター  
中川真一さまからの紹介)

●食材説明文 (約 140 文字)

太く、まっすぐ伸び、目にも鮮やかなグリーン。  
採れたてを食べるとやわらかな食感と、ギュッと濃縮  
された甘味が口の中にひろがる。  
毎日、毎日、気にかけていないと機嫌を損ねてしまう  
アスパラガス。まるで、子供に話しかけるように、ひとつひとつやさしく作業をしている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



伊賀は三重県の一大アスパラ産地。

2



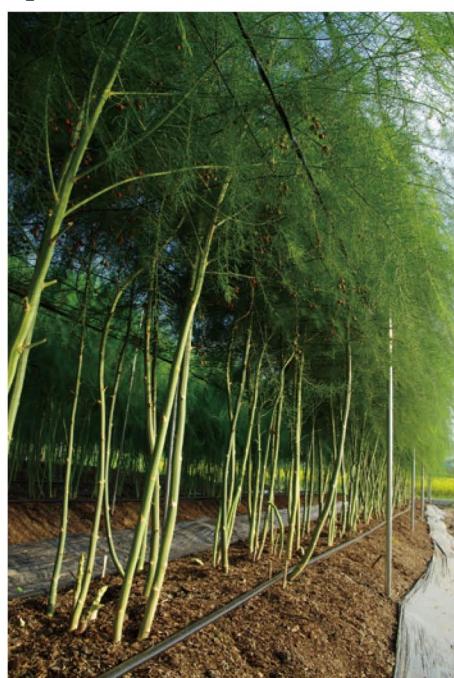
保湿・保温と、雑草の繁殖を抑えるための黒いビニールシート。

3



栄養や水分が全体に行き渡るように、パイプを通して散布する。

4



2m近くになる茎が倒れないよう支柱を立て、ロープで固定する。

5



等間隔に並んだ、風にそよぐ緑の葉。  
それだけで美しい。

6



春と夏に収穫するが、5月末に収穫を休止。  
来年のために根に栄養を蓄えさせる。

7



アスパラガス 1年生。  
本格的に収穫できるのは3年目からだ。

8



引きバージョン

9



こだわりの品種スーパー・ウェルカム。  
甘みが強く、味が濃い。

10



別バージョン

11



太い茎と鮮やかなグリーン。  
採れたては生でも食べられる。

12



別バージョン

13



黄色く枯れた葉を手作業で摘み、  
作物の健康を守る。

14



パッと目を引く赤い実。  
グリーンの畑に彩りを添える。

15



穂先のギュッとしまったもの。  
これが美味しさの証。

16



約 25cm の大きさで収穫される。

17



「ついつい寄ってしまうんやわ」  
常に畠の様子を気にかけている。

18



ハサミの横に伸びている針金は、  
収穫の目安となる長さ。

19



病気を防ぐため、落ちた葉や茎は、  
畠から離れたところで処分する。

20



手間をかけたぶんだけ、反応がある。  
まるで会話をしているよう。

●食材写真コメント (約 30 文字)



21



22



23

別バージョン

盆地である伊賀地域特有の寒暖の差もあり、  
甘みが強く、味が濃厚。

横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)



24



25

横バージョン

アスパラガスのサラダ。ゆがいて、  
素材の味をそのままに。