

主役になれる野菜

アスパラガス

やまがたの食

急成長する『最上町発祥のアスパラガス』

近年、最上地域でアスパラガスの生産量が急激に増えている。特に最上町での生産拡大が著しい。JAおいしいもがみによると平成17年の最上町での出荷量約60トンだったのが、平成30年には新庄市や舟形町も含め約442トンと7倍超、販売額も5億円を超えたという。この急成長の秘訣を、最上地域でいち早く栽培に取り組んだ最上町で探った。

最上町は宮城県との県境に位置し、稲作と畜産業が盛んであったが、夏に吹く冷たい東風「やませ」により幾度となく大冷害に見舞われてきた。そこで「稲作依存型農業からの脱却」を目指し、アスパラガスの栽培に取り組んだ。この取り組みが「最上町発祥のアスパラガス」の始まりである。

首都圏で大人気！濃い緑色のアスパラガスの秘訣

最上町をはじめ、最上地域は夏期冷涼な気候であり、アスパラガスの栽培に適している。他産地が夏の暑さにより色あせる時期でも濃い緑色を保つ。

栽培品種の選定にあたっては、事前に市場のニーズ調査を行ったことが功を奏した。アスパラガスの流通において難点なのが傷みやささ。朝、店頭に並んだものは、夕方には傷んで売れなくなることも多いという。そこで、品種は「グリーンタワー」で統一することにした。収量は少なめだが、傷みに強く緑色の鮮やかさが特徴だ。

土づくりにこだわっている。「肥料食らい」とも言われるアスパラガスの栽培に堆肥は不可欠だ。最上町では畜産業者と連携して牛糞堆肥のみを使用している。このこだわりが太く甘いアスパラガスの生産に繋がっている。

さらに、品質確保や生産技術向上のため、栽培方法の基準を設けたり、生産者がチームに分かれて勉強会を行ったりと、生産者の努力も尽きない。生産者の努力が首都圏の市場で高評価を受け、急成長に繋がっている。

「魅力的な農業」を目指して

農家、JA、行政の連携組織として始まったアスパラガス生産協議会では、月に一回勉強会を開催している。栽培方法の統一によって品質向上、収量の安定を図るための勉強会だが、勉強会の役割はそれにとどまらない。アスパラガス栽培を通じた地域内の交流や、勉強会をきっかけにコミュニケーションが生まれる場としても重要な役割を担っている。

会長の大場さんは、今後の目標について「アスパラガスを栽培してよかったです。と考える『魅力的な農業』を目指していきたい」と話してくれた。

おいしい「アスパラガス」ができる秘訣



アスパラガス生産協議会会長
大場 幸一さん



勉強会は生産者同士のコミュニケーションの場に

省力化のために

最上町にはアスパラガス専用の選果施設がある。最上地域から集めたアスパラガスを規格ごとに選別し、店頭と並べられるようにした状態で出荷する。生産者は収穫したアスパラガスを施設に持ち込むだけで済むので負担が減った。また、規格の統一により安定した品質のアスパラガスが消費者もとに届けられるようになった。

アスパラガスの

アスパラガスの

ジェラート

一本漬け（醤油・塩）



加工品も開発・販売されている。春採れの時期は特においしいとのこと。

【取扱店】
若鮎の里
「産直まんさく」
舟形町
国道13号線沿

初出荷の様子。後ろの建物がアスパラガス選果施設



○お問合せ先：JAおいしいもがみ 営農販売部
電話：0233-32-1514 住所：新庄市大字福田字福田山 711 番地 73