

冬でもほっこり甘い「冬アスパラ」

いわて

from純情産地 ～JAいわてグループ 今月の推し～
おすすめ農畜産物と農家さんをご紹介

コレ推し

2023.01 冬アスパラガス | Volume.7

今月のJA JA 新いわて

JA新いわては岩手県のほぼ半分をエリアとし、盛岡～県内北西部、久慈や宮古など沿岸まで18市町村にまたがる広大な面積を有しています。米をはじめ、野菜、花き、果樹、畜産酪農など多種多様な農畜産物を生産しており、その生産量は全国でもトップクラスです。



ホームページはこちら

今月のコレ推し 冬アスパラガス

奥中山の冬アスパラガスは、国産が出回らない時期の11月から出荷できる唯一の国産品として東北をはじめ関東の市場からも引き合いが強く、円安で輸入品の価格が高騰している今年は特に安定出荷が期待されています。関係者で目揃い会を行い規格を確認するなど、産地一体となって高品質のアスパラガス生産に努めています。



今月の農家さん

JA新いわて 冬アスパラガス生産者

坂本 亮太さん



11～12月で唯一の国産アスパラガス

すっぱりと雪に覆われたビニールハウス。12月のある日、坂本さんが冬アスパラガスを育てる一棟を訪ねた。ハウス内は春の暖かさで、外の寒さが嘘のようだ。

2月に種をまき、4月まで育苗して5月に畑に定植。管理に気をつけながら11月まで「健康で大きな根株に育てる」のが坂本さんのこだわりだ。ビニールハウスに移し加温すると根に蓄えられた養分でアスパラガスが顔を出す。出荷できる30センチほどの長さになるまで約2週間かかるという。奥中山ならではの冷涼な気候を活かして真冬に最盛期を迎える冬アスパラガスは、11～12月に出荷する国産としては唯一だ。「ハウス内を春の

露地と同じような環境にしてストレスなく育てる」のが坂本さんのもうひとつのこだわりだという。

待っている人の笑顔思い作り続ける

奥中山の冬アスパラガスの推しポイントは何と言っても“際立つ甘さ”。「えぐみが少なくほっこり甘い。見学に来た小学生が『トモロコシみたい!』と甘さに驚いていましたよ」。

店頭で選ぶ時は、太さは気にせずOKという。「細くても美味しさは変わらない。同じ束ならむしろ本数が多くておトクだと思います」。

アスパラガス農家になって13年という坂本さん。「雪が多くて寒い地域だが、一足先に春を届けられるのが喜び」と語った。



いわてコレ推しは動画でもご覧いただけます

JAいわてグループ公式YouTubeチャンネル



農家さんの推しの一品

素材本来の甘さが味わえる

焼きアスパラガス

「甘さが際立って一番美味しい」と坂本さんが振る舞ってくれたのが、採れたてをストーブ上の網で転がしながら焼いた『焼きアスパラガス』。「ご家庭ではグリルで焼くのがおすすめです」。焼き色がついていなくても、しんなりとしれば食べ頃。ジュシーでほっこり優しい甘さを調味料なしでぜひ。



JA新いわてから「奥中山産冬アスパラガス(400g)」を抽選で4名様にプレゼント!

●郵便はがきに、氏名、住所、電話番号、年齢、職業、ご希望配達時間帯、JAIに対するご意見・ご提案などをご記入の上、下記までお送りください。当選は発送をもってかえさせていただきます(令和5年2月中旬に配達いたします)。

●締切日:令和5年1月22日(日)当日消印有効

●応募先:〒020-8799 日本郵便(株)盛岡中央郵便局留

JA岩手県中央会 JA支援部「プレゼントキャンペーン」係

※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。 ※写真はイメージです。

020-8799

日本郵便(株) 盛岡中央郵便局留
JA岩手県中央会 JA支援部
「プレゼントキャンペーン」係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAIに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域の未来。

JAいわてグループ

〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519



www.jaiwate.or.jp