



アスパラガス

● 滋賀県彦根市

洋食メニューに欠かせない人気野菜のアスパラガス。味のよさやポップな存在感が好まれるのだろう。近江盆地の中央、鈴鹿山系と琵琶湖にかこまれた彦根市はアスパラガスの産地として注目を集めている。

立夏を迎える前、湖東の田畑は水田と青い麦畑が織りなす豊かな大地が広がっていた。穀雨の候にふさわしい景観とはこのこと。そのような水の恵みはアスパラガスのハウスにもあつた。訪ねたのは彦根でアスパラ栽培に勤しむ、福原農園だ。「アスパラガスはシャキシャキした食感があるので想像しにくいですが、90%以上水分でできている野菜なんです。収穫直後は茎から水が滴り落ちてくるほどのみずみずしさ。こまめな灌水が欠かせず、排水もさせないといけない“水喰い”の野菜なのでアスパラのハウスは蒸し暑く、霪がかかったような空気になります。するとアスパラガスはぐんぐん成長します。ひと晩で数cmとか、15cm伸びた記録もありますよ。あちらこちらからひよっこり芽を出すおもしろい野菜ですが、そこに至るまでの労力といたら……これほど難しく、奥の深い野菜はほかにないでしょうね」と園主・福原勉さんは言う。

アスパラガスは一度植えると10年以上収穫できる多年生の野菜で、40〜50年超

缶詰工場は撤退に追い込まれ、アスパラガスの栽培は途絶えてしまいました。昭和50年代後半、生食用のアスパラガスを復活させようという機運が高まり、奔走したのが妻の父でした。なぜアスパラガスを選んだのかというと、理由は地勢にあります。昔、このあたりは曾根沼という沼地で、私は子どもの頃、田船に太鼓を載せ、近くの荒神山のふもとまで運ばれるようすを見た記憶があります。1968(昭和43)年に曾根沼の干拓事業は終了しますが、もとと琵琶湖の入り江だったので区画整理によってできた農地には栄養豊富な大量の砂が堆積していました。かつて特産品だったアスパラガスを再び!という思いがあつたのでしょう」

アスパラガスといえば緑色のグリーンアスパラが一般的だが、福原さんは珍しい品種の紫アスパラの栽培に余念がない。「緑色のアスパラガスより手間はかかりますが、紫アスパラにこだわるのは、うまいからなんです。苦みやクセがなく、繊維はやわらか、皮が薄く筋もありません。さわやかな甘み特徴です。糖度は10度ほどあり、皮を剥いてサイコロ状に切ったものを生で食べると梨と勘違いしますね。見慣れない色のため敬遠されがちですが、一度食べていただくと『こんなうまいアスパラは初めて!』とファンになってくださいます。これからもおいしいアスパラガスが育つよう、工夫を重ねたいですね」

福原さんが主導する稲枝アスパラ生産組合のアスパラガスは「ひこね夢アスパラ」



住宅街の幹線道路沿いに建つ一軒家レストラン。創業当初(23年前)は周囲一面田んぼだったという。「自然の中にある店にしたいと、季節感あふれる庭と自家農園(店裏)を設えました。敷地に足を踏み入れると、ここは別世界ですね!と喜ばれます」。フォーマルすぎない落ち着いた雰囲気の内店だ



大阪出身の上籓さん18歳からこの道に。「多くの経験が学びになりましたね。丹精込めて育てられた食材を活かしく、料理はコースのみとしております。自慢の一品をお召し上がりください」



ヴィオレット・ステラ
滋賀県栗東市中沢 3-5-11
TEL. 077-552-7136

お肉料理・大地の皿より「鴨胸肉のロースト」がこちら。契約農家から届いた旬の野菜を添えており、福原さんのアスパラガスがひときわ目立つ。「太くていいアスパラガスなので、このようなメニューを考案しました。これ、紫アスパラですが加熱すると色素が薄まり、緑色に近づきます。満足感があるので評判いいですよ」(上籓さん)



デザート「果樹園からの一皿」には近郊農家のイチゴをふんだんに使ったタルト、搾りたてのジャージー牛乳で作ったミルクアイスとプリン。すべて自家製だ。「プリンの上には旅先で出会った宇和島の柑橘をあしらいました。どれも甘さ控えめに仕上げています」



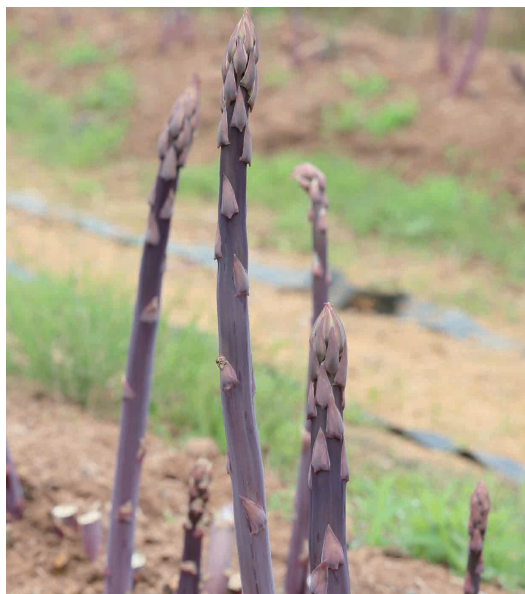
福原農園
滋賀県彦根市薩摩町
JA東びわこ稲枝
営農経済センター
滋賀県彦根市本荘町 92-1
TEL. 0749-43-3720



写真上／難しい作物にチャレンジしたいという福原さんの思いが詰まった紫アスパラ品種名「紫色舞ファースト」。抗酸化作用のあるポリフェノールが豊富だ。写真下／おなじみのグリーンアスパラ



「義父亡き後、会社員を辞め、農家を引き継ぎましたが、アスパラガスの知識はゼロでした。全国の畑を訪ね、地元にあった栽培方法を工夫しましたね。この経験を次代につなげたい」と福原さん



早朝に収穫を終えたはずが、数時間後にはもうこんなにアスパラガスが成長しているとは「タケノコとええ勝負なんです(笑)。意外なところから出てくることもあるので、ハウスの隅々まで見て回らないといけません」(福原さん)

「アスパラガスはバスターやベーコン巻きのままチンして塩で食べてもいいし、イチオシの野菜です」とJA東びわこの竹山さん

のご長寿株も珍しくなく。収穫期は春と夏の2回あり(本州の場合)、2〜5月に採れるアスパラガスを春芽、6月〜10月までのものを夏芽と呼ぶ。春芽は冬の間に根に蓄えられた養分をもとに地面からニョキニョキ出てくる。残しておいた春芽を成長させると、約1か月で茎葉がグリーンカーテンのように生い茂る。これを立茎といい、光合成によって夏芽が出てくるのだ。「長い期間、年2回収穫できるようにするには土作りがとても重要になります。そもそもアスパラガスは栄養をたくさん欲しがる“肥料喰い”でもあるので、成長に見合った肥料をきちんと与えてやらないとまったく育ちません。たとえば株を植えるときは土の中に大量の土壌改良資材を入れます。土を深く掘り、木や稲わらなど腐りにくいものを敷き詰め、堆肥(牛糞や油かす)を1つのハウスに約3トン投入するんです。2か月もかかる大がかりな作業ですが、生育のスタートラインなので手は抜けません」

地元では福原さん含め、3軒の農家がアスパラ栽培を行っているが、戦後、彦根市南部(おもに新海町)はアスパラガスの一大産地だった。その理由は土壌が砂地のため、水田に不向きだったことから、通気性と排水性を好むアスパラガスが奨励された。「昭和20〜40年代の約20年間、ホワイトアスパラが缶詰用に栽培されていた。最盛期の作付面積は25ha、東京ドーム5個分以上という地元の特産品でしたが、安価な缶詰が輸入されたことで

と名付けられ、JA東びわこ直売所3か所に出荷されている。JA東びわこ稲枝営農経済センターの竹山留さんは「現在、アスパラガスの収量は年間3トン、人気上昇中のため、もつと増やしていきたい野菜です。彦根特産のアスパラガスをぜひ多くの方に食べていただきたい」と力をこめる。

ひこね夢アスパラに惚れこむ料理人が栗東市にいます。フランス料理店「Violante stella(ヴィオレットステラ)」オーナーシェフの上籓靖英さんだ。「おいしい野菜に出合いたくて、農園や直売所を巡るなか、偶然手にしたのが福原さんのアスパラガスでした。皮が薄くてみずみずしいだけでなく、香りと甘さが濃厚で野菜の個性が強いことに驚きました。作り手の思いが野菜にあらわれているなと感じましたね。フランス料理というとバターをたくさん使い、ソースで食べるこつりした味わいが特徴ですが、うちは地元産のこだわりの野菜をメインに、なるべくシンプル調理でお出しすることを心がけています。そのコンセプトに福原さんのアスパラガスはまったんです。私は滋賀県に来て地元野菜を食べたとき、本来の味を知り、なんておいしいんだろうと感動しました。農家さんの愛情の詰まった農作物こそ、ご馳走なんです。大地の恵みをおいしく召し上がってほしいと思います」

琵琶湖の水と土の力、生産者の熱意がこめられた彦根のアスパラガス。うますぎると評判のアスパラガスをこの夏、ぜひ!