みらい すくすく 通信
516号
この通信に掲載の野菜のお届け日
2021年 9月13日 ～ 9月17日
2021年 8月 29日発行
有機農協のお届け便 ゆうきの実

いつも有機野菜をお買い上げありがとうございます。
毎週、旬の情報をお伝えします。

食べていただく方、共に作る仲間があってこそ。
赤井川、滝本農場

春の露地栽培の有機のアスパラといえば、赤井川の滝本農場。長くゆうきの実をご愛用いただいている方はもとより、今や知名度は全国区。今回は、今年から農場を継いだ滝本雄太さんにアスパラ栽培や今後の抱負、そして今年始めた夏アスパラ（立茎アスパラ）について話を伺いました。

◀７ヘクタール（約250m四 方）中の７割という広大なアスパラ畑

アスパラ収穫後植えるニンニクも主力野菜。有機農協へは黒ニンニクを出荷▼

次年度に向け茎を伸ばしている中、出てくる夏アスパラ▶

「有機農協・ホワイト・Lサイズ・10kg！」。「〇〇市場・グリーン・Mサイズ・10kg！」。滝本農場、繁忙期の春の作業所。ここ10年程、お客様からの電話をワイヤレスのマイク付イヤホンで受けながら、威勢よく仕分けの指示を出しているのが滝本雄太さん。ベルトコンベアには次々と採れたてのアスパラが載せられ、太さによって自動選別されたものを母や妹ら家族で計量、梱包し、手際よく発送作業を済ませていきます。外では多い時で２０名ほどの黒く日焼けした若者が籠と鎌を持って四方へ散らばり、日没まで、地面を割って出てきたアスパラを何キロも持ち寄ってはまた散っていきます。有機農協の集荷先の中でも、一際活気ある光景です。

滝本農場は先祖が明治３６年に徳島から移植して農業をはじめ１２０年にもなろうという古株。雄太さんは４代目にあたります。360度山々に囲まれた雄大なロケーションは火山の噴火により生まれたカルデラという盆地だからで、通例は水が溜まり湖になるところ、その後にさらに羊蹄の噴火で湖が川となって流れ出し、肥沃な土、そしてホタルが生息する程キレイな水源を携えた、格好の農地となったわけです。

アスパラの実体は意外と知られていませんが、深く根を張り、数メートルの幹と枝を茂らせるまさに木。何年も生きる多年草植物で1、２年目は芽が出てもそれは採らず営利的には3年目から15年程収穫できます。私たちは、土を飛び出しエネルギーに満ちたその若い茎をいただいているのです。ヨーロッパでは紀元前から栽培されていたといわれ、全２０種のアミノ酸のうち、体内で生成できない必須アミノ酸９種を含む１８種をもったまさに春の必須野菜といえるでしょう（初めて発見されたアミノ酸がアスパラのアスパラギンでもあります）。

ホワイトアスパラは一般的にはグリーンとは同品種で、一般的には盛り土をして日光に当てず栽培しますが、それを先代の和彦さんは遮光シートをトンネル状に廻らせる、当時まだ誰もしていなかった手法を編み出しました。さらには東京の大手高級量販店へアポイントなしで訪れ、なんと即決で契約を成立させてしまったのです。繊細な香りのホワイトを「カルデラの貴婦人」、味の強いグリーンを「カルデラの貴公子」、収量が難しい貴重なパープルを「カルデラの紫宮女（しゅくじょ）」と銘打った滝本農場のアスパラは、先代のアイデアと情熱によって生まれ、以降、全国的人気となって現在に至ります。

アスパラは「畑の豚」という異名があるほど肥料が必要なこともあり、滝本農場では、鶏糞、そして魚貝系の肥料など堆肥に力を入れてきました。さらにたっぷりの堆肥を土中ではなく上に盛ることで雑草対策としています。なので有機JASが施行される以前から、農薬、化学肥料に頼らない栽培を実践されており、有機JASは自然な流れだったといいます。

今年は昨年の台風や5月の低温で大不作。それもあって今までできなかった夏のアスパラ（立茎アスパラ～次年度のために茎を立たせるものの間引き）を始めたそうです。アスパラは春でしょという声も聞こえそうですが、それがどうして味わい深く、前述のアスパラの基礎的な栄養価も加味すれば、夏バテ対策に貴重な存在といえるでしょう。

敷地内に立つ家や作業所は、すべて手作りとのことですが、現在も２～３年かけて新たな作業所を建設中で、研修や雇用者の宿泊所も見据えているそうです。「自然の環境で育った露地栽培がやっぱり美味しいと思ってこだわってやっていますが、今回のような大不作があるかと思うと、冬も作業ができ雇用ができるようなハウス栽培や作物も考えなくてはいけませんね。たくさんのスタッフの力で成り立っていますから。皆さんに食べていただけるよう美味しい野菜を作っていきますので、よろしくお願いします」。エネルギーに満ちた若い芽、雄太さんが語ってくれました。

▼ 次の作業所を数年かけてみんなで建てています