

とっとり

# ふるさと探検

毎月19日は  
食育の日



令和6年5月17日号

今月のとっとりふるさと探検は、貝殻節で有名な気高町の「グリーンアスパラ

ガス」を紹介します。「アスパラガスってどんなふうにはえているの？」

気になる畑の様子をのぞいてみましょう！



気高町



TORI きゅうちゃん

## グリーンアスパラガス

アスパラガスのひみつ①

旬は2回！

「春芽」と「夏芽」

アスパラガスは年に2回、旬を迎える野菜です。あっさりした味わいの「夏芽」と比べ、春にとれる「春芽」は、前年の秋から蓄えた養分を使って成長するため、やわらかくて甘いのが特徴です。アスパラガスに含まれる「アスパラギン酸」には、スタミナアップの効果があります。



土の湿り加減がわかる機械

液肥(液体の肥料)を混ぜた水を1日3トン、畑にめぐらせたパイプを通して与え、常に一定の湿り加減になるようにしています。

水が出るパイプ

～アスパラガスを使った給食メニュー～



サラダ



スープ

アスパラガスのひみつ②

1日に10cmのびる!?

アスパラパワー

暑い夏でもぐんぐんのびるアスパラガスは、1日に10センチメートルのびることもあるほどのパワーの持ち主。収穫もそれに合わせ、早朝と夕方の2回行います。

そのパワーのひみつは「水」と「肥料」にあるのです。



生産者の門脇さん

「卵とじ」がおすすめです!

卵と一緒に炒めるだけでとっても簡単なので、ぜひ作ってみて!

自分の育てたアスパラガスを食べ、「おいしい!」と言ってもらえたらうれしいし、はげみになります。

ぜひ、興味のある人は畑を見に来て

ください! **まっています!**