

アスパラガスの消費拡大へ

「春芽」と「夏芽」の

出荷バランスも課題

野菜と文化の
フォーラム

NPO法人野菜と文化のフォーラムは、東京都内で「野菜特性研究会」アスパラガスフォーラムを開催した。アスパラガスの生産振興と消費拡大をテーマに、アスパラガスの栽培や流通に関する講演、種苗会社による品種紹介、試食などが行われた。国産アスパラ

ガスの生産量は、1988年の3万8650トをピークに、2000年くらいまでは減少し、それ以降は横ばい状態で13年は2万9600トとなっている。生産消費拡大には、「春芽」と「夏芽」のバランスのとれた出荷が必要であることが課題として浮かび上がった。

東京青果の横山勇氏は、市場から見たアスパラガスの流通・消費の現状と今後の展望について講演を行った。アスパラ栽培では、出荷産地の出始めから立莖期に出回る「春芽」と、立莖後に出荷される「夏芽」に分けられる。現状、市場の出回りは夏芽の方が多い

が、春芽の方が単価は高く売りやすい。一方、夏芽は色が薄いため美味しそうに見えず、暑い夏場に茹でるという調理方法も敬遠されがちで、単価は安い。販売側としては売りづらく、春芽の比率を上げたい。しかし、生産者としては技術上、夏芽の栽培はどうしても必要であり、せつかく収穫したのであれば出荷したいという思いがある。

「このギャップをどう埋めていくかが、今後の課題」と横山氏は語った。生産者、卸会社からの状況報告もあり、生産者側は「既に春芽と夏芽を同じぐらいの割合で生産している農家もある。単価の高い春芽の割合を増やそうと、露地物の夏の管理徹底やハウス栽培への移行など、産地も努力

したい」（福島県会津農林事務所の関係者）と語った。卸関係者からは、販売にあたって「夏芽は生育速度が速いので、色は薄い春芽よりやわらかく、根元は外皮をむかなくとも食べられる。しかも価格が安いのでたくさん食べられる」というアドバイスがあった。



また、フォーラム最後の総合討議では、アスパラガス全体の消費拡大のために「ケルセチン（血流を改善、動脈硬化を予防する効果が期待できる機能性成分）が多く含まれていることをアピールしたら」「さまざまなレシピで、食べ方の提案を積極的に行ってはどうか」などの意見があがった。

目注に紫アスパラがきれいに変わって、紫と白の焼き色が出ると、紫と白の焼き色が出ると、紫と白の焼き色が出る