

## 春を告げる野菜「ホワイトアスパラガス」

園芸栽培部 野菜チーム TEL:022-383-8135

### 研究成果

ホワイトアスパラガスって？

ホワイトアスパラガスと言えば、缶詰のアスパラガスイメージしがちですが、生のホワイトアスパラガスには甘みとほろ苦さの独特の風味があり、とても美味しい野菜です。

ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスは同じ種類ですが、グリーンアスパラガスは新芽を日光にあてて栽培し、ホワイトアスパラガスは日光にあてないように育てます。

この日光を当てない一般的な方法として、露地栽培で大きく土を盛る方法がありますが、この方法は収穫に非常に手間がかかるうえ、春からのみの収穫となります。

そこで宮城県では、冬から出荷でき、容易に収穫できる栽培方法を開発しました。



### 栽培方法

まず、伏せ込み用フレームにアスパラガスの養成株根を敷き詰め（写真1）、川砂をかけます。さらに、遮光資材をかけ（写真2）、日光を完全に遮って、ホワイトアスパラを育てます。この方法で栽培すると、土を掘らずに収穫でき、需要が多くなる12月から3月まで、継続して収穫できます。

このようにして栽培した生のホワイトアスパラガスは、苦みが少なく、甘くて美味しいのが特徴です。



写真1



シートの中ではこんな風に  
ホワイトアスパラがによき  
によきできています



写真2

### 普及等の見込

西欧では春の訪れを知らせる季節限定の野菜として、たくさん食されていますが、日本では、北海道や長野県などでわずかに生産されているだけです。今後、国内で需要が高まる12月に収穫できるこの栽培方法により、県内産ホワイトアスパラガスの普及が見込まれます。

宮城県  
農業・園芸総合研究所

宮城県名取市高館川上字東金剛寺1番地  
TEL: 022-383-8111(代表) FAX: 022-383-9907(代表)  
ホームページ: [http://www.pref.miyagi.jp/res\\_center/](http://www.pref.miyagi.jp/res_center/)  
E-mail: [marc-fk@pref.miyagi.jp](mailto:marc-fk@pref.miyagi.jp)(代表)