

機構から

野菜ブックは平成16年度に創刊し、改訂を重ねてきました。今回の改訂では、紹介する品種を増やすとともに、二次元コードから生産から出荷までの作業を動画で配信、また野菜情報データベース「ベジ探」にアクセス可能とするなど、より見やすく、より分かりやすくなるよう工夫を凝らしました（野菜ブックの概要と購入に関する詳細は最終ページをご覧ください）。

野菜情報では、その内容を毎月一品目ずつ紹介します。第4回目は、アスパラガスです。



野菜ブックは好評発売中です!

詳細は、こちらから：https://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000313.html



葉茎菜類・葉を食べる

アスパラガス

旬 春・初夏

和名：オランダうど、松葉うど 学名：Asparagus officinalis L. 英名：asparagus

分類 キジカクシ科 (旧ユリ科) クサスギカスラ属 原産地 南ヨーロッパからウクライナ



〔グリーンアスパラガス〕

1 植物として

アスパラガスはキジカクシ科の多年草で、雌雄異株といって、雌花と雄花が別の個体に生ずる植物です。

アスパラガスの原産地は、南ヨーロッパからウクライナだといわれています。古代ギリシャ時代から栽培されていました。日本には江戸時代に観賞用としてオランダ人より伝わりました。

食用となったのは、大正時代に北海道で栽培が始まってからです。当初、北海道ではホワイトアスパラガスが栽培され、缶詰で出回っていました。その後、流通の改善や品種改良、食の変化などにより、濃い緑の生鮮アスパラガスへ人気に移りました。

2 作物として

アスパラガスは種を植えて3年目から収穫します。地下茎の下からたくさん太い貯蔵根を出しますが、そこに蓄えた貯蔵養分を使って一つの株から何本も若芽を出します。その芽の何本かを摘みとらずに残して葉を茂らせ、翌年の収穫のために株を維持することで10年以上の収穫を可能とします。

芽からは想像ができないようなふわふわの細い葉が生い茂りますが、これは実際には葉でなく細い茎なので擬葉と呼ばれます。アスパラガスの芽の成長は旺盛で夏場などは1日に10cm以上伸びるので、1日に2回収穫することもあります。

3 食材・商品として

アスパラガスは多年草で、地下茎で越冬しますが、春先に地面をおしのけて出てくる芽（若莖）が食べる部分です。通常のグリーンアスパラガスと、収穫時のみ光を遮断して芽を白くしたホワイトアスパラガスがあります。紫色の品種もあり、これを遮光するとピンク色になります。

春の芽吹きから収穫が始まるアスパラガスは、長い冬の終わりを告げ、春が来るのを待ちわびるヨーロッパの人々の楽しみとなっており、桜前線ならぬ「アスパラガス前線」が発表されます。

日本では一年を通して手に入る野菜ですが、国産のアスパラガスは4月から

10月くらいまでで、国産の出荷が少なくなる10月頃から翌3月までは、作型が日本とは違うメキシコや、南半球にあり季節が日本と逆転するニュージーランドから輸入しています。

主な種類と特徴



グリーンアスパラガス

日本で最も流通量が多く、主に生食用として、利用されています。主な品種に、品質がそろい、収量性、穂先の締りなどに優れる「ウェルカム」、「スーパーウェルカム」、「グリーンタワー」などがあります。



ホワイトアスパラガス

グリーンアスパラガスと同じ品種を、土を寄せて光が当たらないように軟白栽培したものです。ヨーロッパでは、アスパラガスというときホワイトアスパラガスを指し、春を告げる野菜として親しまれています。日本では、以前はほとんどが缶詰に加工されていましたが、生鮮での食べ方がレストランなどで取り入れられ、家庭でもさまざまな調理方法で食されています。独特の風味とほろ苦さがあり、くせがないので、どんな料理にも向きます。

ロングアスパラガス

香川県農業試験場で平成17年6月に品種登録された香川県のオリジナル品種のアスパラガスで、全長50センチほどになります。通常のアスパラガスのおよそ2倍の長さです。



紫アスパラガス

日本での流通量はわずかですが、ヨーロッパでは一般的な食材として流通しています。グリーンアスパラガスやホワイトアスパラガスとは品種が異なり、糖度が高くやわらかい食感が特徴です。また、表皮にポリフェノールの一種であるアントシアニンを豊富に含むことから、生活習慣病の予防や疲れ目の回復効果などが期待できます。



アスパラソバージュ

日本で最近出回り始めたアスパラソバージュは、アスパラガスとは別種ですが、姿が似ていることから、「森や野のアスパラガス」と呼ばれています。栽培が難しく、日本で流通しているものは、フランスで山どりされたものが冷凍や冷蔵で空輸されたものです。オクラのようなネバネバした食感が特徴で、味が淡白で、くせがないため、サラダやスープ料理に利用されます。

ミニアスパラガス

日本での流通量はわずかです。茎が細いアスパラガスを10cm程度の長さで若どりしたものです。下処理の手間がかからず、手軽に調理できるため、最近人気が出ています。タイやフィリピンなどからの輸入物が主体ですが、長崎県などの国産も流通しています。



畑からお店まで



1 アスパラガスは収穫できるようになるまで1年以上かかります。まずは「株」を作り、その後8~15年ほど収穫を続けます。



2 春先の萌芽の様子です。



3 次々と出てくる芽をアスパラガスの収穫用ハサミなどで根元からカットしていきます。



4 太いアスパラガスがL、真ん中がM、細いものがSとなり、おおよそ100gで結束します。



5 上部も育ってきました。葉に見えますが、**擬葉**（びよは）という植物学上では茎にあたります。



6 もっさりとした上部が育ちます。夏には赤い実をつけ、観賞用にも使われます。



7 アザミウマやダニなどの害虫を防除するためトラップが設置されています。



8 秋には上部が枯れてきています。晩秋には上部を切り取り、来年の春に向けて株を育てていきます。



栄養と機能性成分



POINT! 春を告げるアスパラガスは栄養いっぱいです。

春を告げる野菜の一つであるアスパラガスは、アスパラガスから発見されたアスパラギン酸というアミノ酸が多く含まれています。

アスパラギン酸は、エネルギー源として最も利用されやすいアミノ酸の一つであることから、体内のエネルギー代謝を活発にし、疲労回復を早める効果が期待されています。また、神経に好ましくない作用をするアンモニアを尿として排泄する作用があり、イライラや不眠症を防ぐ効果も期待できます。また、うま味を持つアミノ酸として、さまざまな食品に含まれています。

穂先に含まれるルチンは、毛細血管を丈夫にする働きがあり、動脈硬化を防ぎ、血圧を下げる効果もあるといわれています。

そのほか、葉酸を多く含むなど、ビタミン類も幅広く含んでいます。ビタミン類は人体の機能を正常に保つために欠かせないものの、体内ではほとんど合成できないため食品から補う必要があります。

アスパラガスのビタミン類は、茹でてでも抜けないだけでなく、脂溶性ビタミン類を多く含むため、アスパラガスは油と組み合わせると良いでしょう。

主な栄養成分



資料：日本食品標準成分表2020年版（八訂）

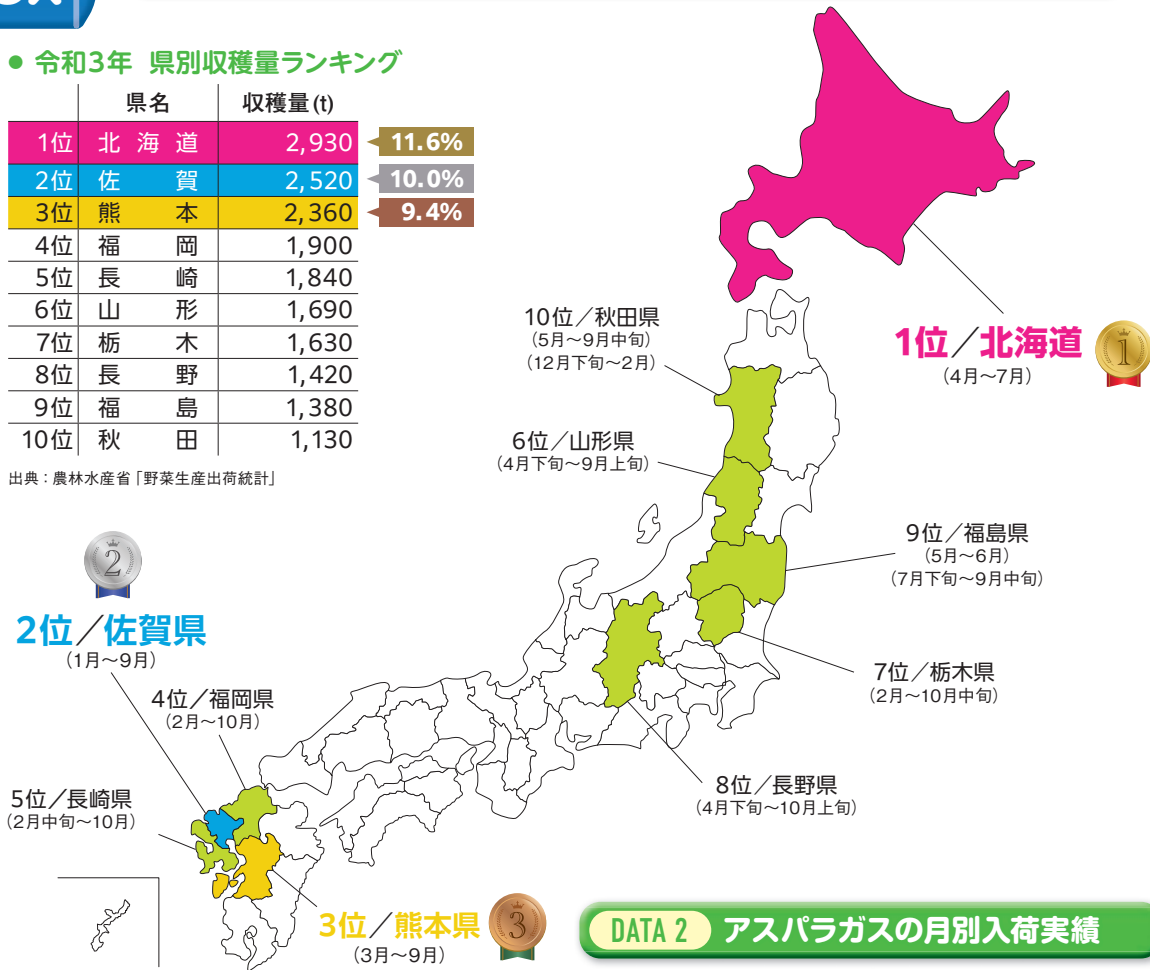
DATA 1

アスパラガスの主要産地と収穫量ランキング

● 令和3年 県別収穫量ランキング

	県名	収穫量(t)	
1位	北海道	2,930	11.6%
2位	佐賀	2,520	10.0%
3位	熊本	2,360	9.4%
4位	福岡	1,900	
5位	長崎	1,840	
6位	山形	1,690	
7位	栃木	1,630	
8位	長野	1,420	
9位	福島	1,380	
10位	秋田	1,130	

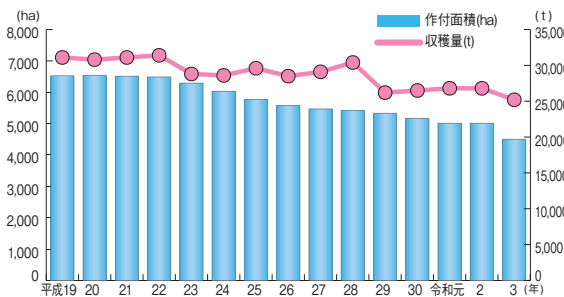
出典：農林水産省「野菜生産出荷統計」



DATA 3 アスパラガスの生産

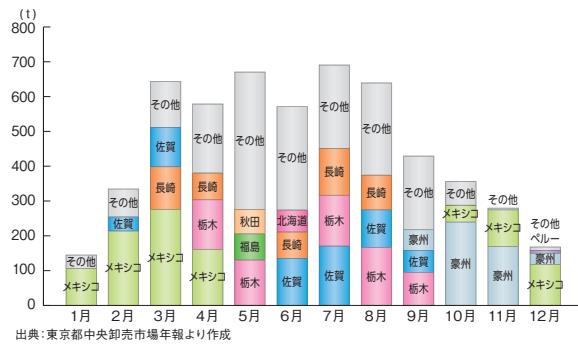
● 作付面積と収穫量の推移

アスパラガスは、1920年代に北海道で本格的な栽培が始まりました。当初は、輸送時間がかかるためホワイトアスパラガスの缶詰で流通していました。その後、他の産地でも栽培が始まり、輸送の改善やサラダの消費が多くなったことからグリーンアスパラガスが多く出回るようになりました。近年の生産動向は微減となっています。

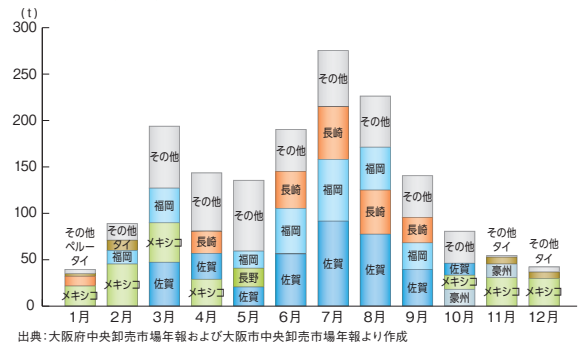


DATA 2 アスパラガスの月別入荷実績

● 東京都中央卸売市場 (平成29年～令和3年の5カ年平均)



● 大阪中央卸売市場 (平成29年～令和3年の5カ年平均)



最新的数据が観られます！

「野菜マップ」にGO!!

新刊書籍のご案内

好評発売中!

図鑑では分からない
野菜の知識と
魅力を発見!



世界に誇る日本の“野菜”
隠れた魅力と生産の裏側を、長年、野菜生産出荷安定法※に携わる私たちがお伝えします!

なかなか目にする事のない野菜の収穫から出荷までの流れを動画で見ることができます。

当たり前にある野菜が当たり前でなくなるかもしれません。

この1冊で野菜博士に!?

※野菜の生産基盤を裏で支える制度です。
興味のある方はぜひ Alic の HP で!

改訂 新・野菜ブック

フルカラー192頁、野菜の品種を多数掲載、生育段階を写真で紹介、収穫から出荷までの作業を動画で配信、役立つ野菜の栄養、そして、統計データから見る野菜の地位を掲載

野菜の初心者から専門家まで充実の1冊



Amazon 楽天ブックス 三省堂オンデマンド
定価 2,651円(税込み) 野菜ブック 検索

HP: https://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000313.html



独立行政法人農畜産業振興機構 野菜業務部管理課