

三田の新たな特産

春アスパラガス 甘くて柔らかか

三田市で売り出し中の特産品「さんだ春アスパラガス」の出荷がピークを迎えている。太いもので直径1.5センチほど、長さも30～40センチと大ぶりで柔らかく、甘みが強いのが特徴。厳しい冬の寒さを乗り越えてすくすくと成長しており、売れ行きも好調という。

(黒田耕司)

出荷ピーク、売れ行き好調

J A兵庫六甲によると、2015年に市内の生産者たちが「三田アスパラグループ」を結成。現在は3軒が計約40ヘクタールの農場で栽培しており、新しい特産品として定着しつつある。

生産者の一人で、グループ長を務める岩下祐樹さん(50)は須磨田は17年から栽培を始めた。現在はビニールハウス5棟、計13ヘクタールで栽培している。野菜の生育を促すという電解水素水を用いるなど、品質向上へ試行錯誤を繰り返す。今年からは自前で堆肥をつくり、化学肥料を使わない方法に変えたという。

今年は2月下旬からの寒さが長引き成長が遅れたが、3月後半に気温が上昇し、一気に育ったという。

「できはいい」と岩下さん。自身のお勧めは肉巻きだが、甘みが強いため焼くだけでも十分楽しめるという。出荷のピークは4月いっぱいまで。

今後は新たな就農者を増やすため、露地栽培にも取り組むという。ビニールハウスよりもコスト面で参加しやすく、「もっとたくさんの人に知ってもらうため、全体の生産量を増やしたい」と意気込む。

直売所「パスカルさんだ一番館」(川除)などで販売している。J A兵庫六甲三田営農総合センター ☎079・563・4192

生産者の岩下さん「いい出来栄え」

すくすくと成長し、収穫を待つ「さんだ春アスパラガス」三田市須磨田

