

# アスパラガスについて

香川県は、アスパラガスの生産が盛んで、2~4月に春芽、5~10月に夏芽が出回ります。今出回っている春のアスパラガスは、太くて甘みが強いのが特徴です。

県内では、香川県オリジナル品種の「さぬきのめざめ」や、ホワイトアスパラも生産されています。



アスパラガスは、大きなハウスの中で栽培されます。成長すると、1.5~2メートルほどの高さになります。



ハウスの中を真っ暗にして育てると、ホワイトアスパラができます。普通のアスパラと、品種は同じものなんです！丸亀市の垂水地区でも栽培されています。



ふつうのアスパラ

さぬきのめざめ

## 香川県オリジナル品種「さぬきのめざめ」

「さぬきのめざめ」は、平成17年に香川県農業試験場で開発された香川県オリジナル品種です。他の品種より早い時期から収穫でき、頭の部分のしまりがよいのが特徴です。

「さぬきのめざめ」は、大きいもので50cmくらいまで成長します。普通のアスパラガスと比べると、長さは約2倍、重さは約4倍にもなります。このような大きなものはまだあまり流通していませんが、一部のレストランなどで使われています。

## おいしいアスパラガスの見分け方・保存方法

緑色が濃くて、穂先の締まったもの、切り口がみずみずしいものが新鮮です。

保存するときは、乾燥しないようラップに包み、冷蔵庫の中に立てて保存しましょう。

