

「美瑛産農畜産物推進店」 はじめました。

JAびえいでは、多様な美瑛産農畜産物を積極的に
利用し推進する店舗を「美瑛産農畜産物推進
店」として認定する制度を開始いたしました。この
制度の目的は、より多くの方々に美瑛産の食材を
食べていただき、認知度の向上や消費拡大を図る
ことです。推進店への加盟を募っていますので、
ぜひお問い合わせください。

JAびえいは、美瑛産農畜産物推進店と協力し、
美瑛の安全・安心な食材をアピールしていきます。

美瑛は国内有数のアスパラ生産地です。

平成20年の統計で、全国でのアスパラ収穫量の割合は北海道が
17%でトップです。その北海道の中でも、美瑛町は作付面積・収穫量
ともに2番目に付いています。また食味も、昼夜の寒暖差の大きい美瑛
町の気候のもとで育ったアスパラは、みずみずしく甘いと評判です。
量・質ともにトップクラスの美瑛産アスパラ。例年のアスパラの収穫
は7月初旬までです。ぜひ、美瑛産のアスパラを堪能しましょう。
(農林水産統計 北海道野菜地図より)

アスパラのお買い求めは美瑛選果まで!

美 瑛 選 果

b i e i S E N K A

〒071-0204
北海道 上川郡 美瑛町 大町2丁目
TEL 0166-92-4400 FAX 0166-92-4455
☎ 0120-109-347
www.biei-senka.jp

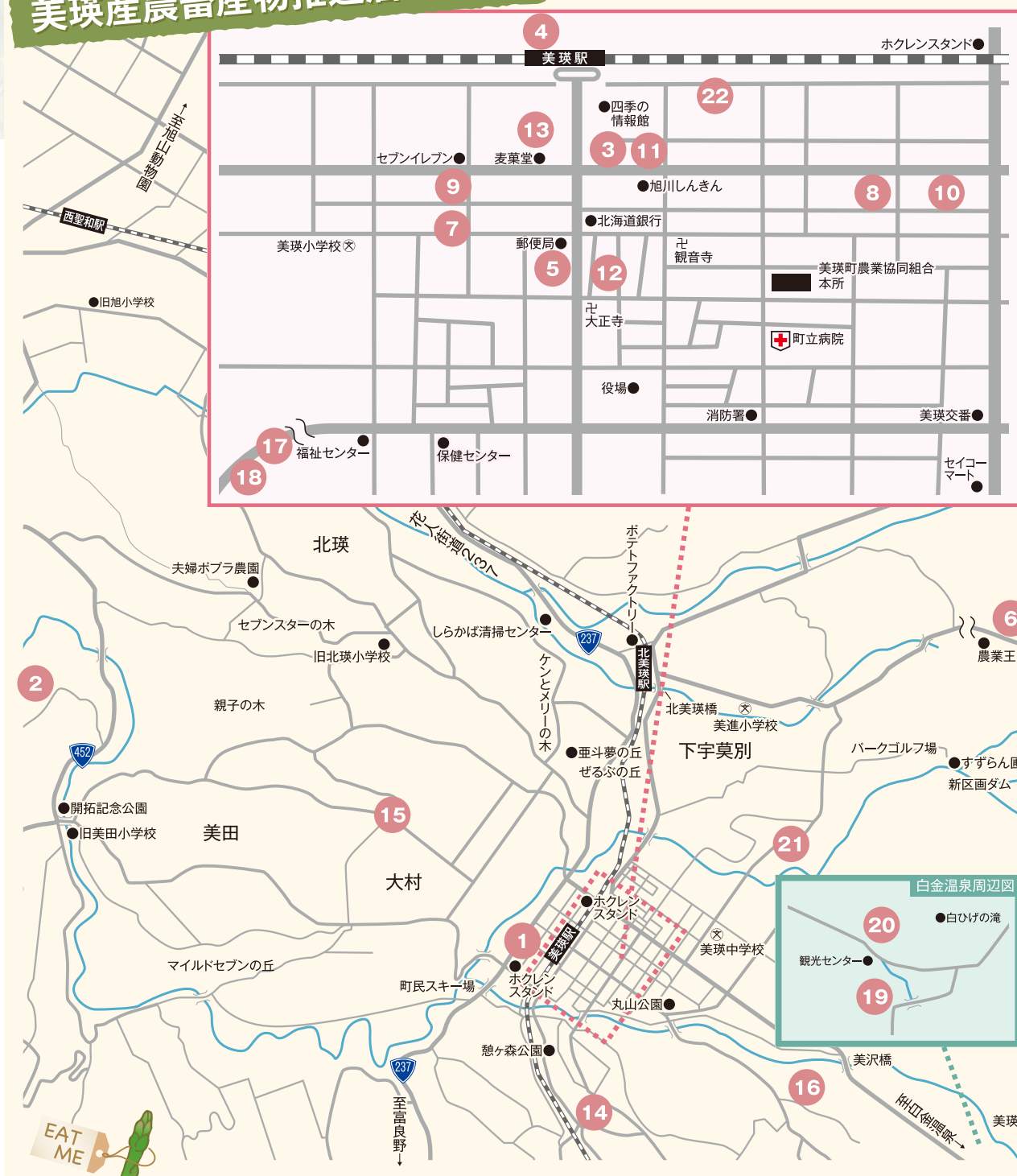


おいしいアスパラ
取りそろえています。

旬の野菜が食べられる!

早わかり

美瑛産農畜産物推進店 MAP



※アスパラを取り扱っていない店舗もございます。予めご了承ください。

編集後記

アスパラガスツアー、いかがでしたでしょうか。楽しんでいただけましたか?まだまだ回り足りない
ですか?それでは美瑛農畜産物推進店MAPを片手に、美瑛産の旬の野菜を食べに行き
ましょう!今回は、農畜産物推進店のメニューなどの紹介はできませんでしたが、次号からはど
んどんご紹介していきますので、お楽しみにお待ちくださいませ。気軽に手にとって、読んでい
ただけると嬉しいです!

By 新米girl

フリーペーパー「bea+」では、読者のみなさんから
ビー・プラスをこんなところに置いてほしいというご
意見や、「bea+」を置かせていただける設置協力店
を募集中です。詳しくは、下記の電話番号まで
お気軽にお問い合わせください。

ご意見
お問い合わせは
TEL.0166-92-2111

bea+(ビー・プラス) 第1号(創刊号)
発行日 2010年6月18日
発行元 JAびえい 美瑛町農業協同組合 総務部
〒071-0298 北海道 上川郡 美瑛町 中町2-6-32(本所)
TEL: 0166-92-2111 FAX: 0166-92-2977
jahp.biei@biei.ja-hokkaido.gr.jp
www.ja-biei.or.jp/

bea+

JAびえい農畜産物・農畜産物推進店情報誌「ビー・プラス」

June.2010

2010年6月18日発行

Vol.1

創刊号



によきっ
によきっ

◎ 丘の逸品!! アスパラ特集

読んだら食べたくなる、美瑛アスパラの
おいしい情報が魅力満載!!

◎ 旬の野菜が食べられる!!美瑛産農畜産物推進店

早わかりMAP!!



収穫。



おつおつで
召し上がり。



ホワイトアスパラ。



ノロッコ号。
この甲斐の
編集長の評価……65点。



アスパラ畑で大活躍の
手押し車。



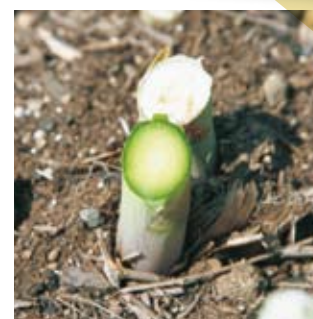
まごころ込めて届けます。



雄大な大地で育つアスパラは
格別なんです



今年もおいしいアスパラが
できましたよ。



あふれだす、みずみずしさ



I Love
あすぱら♥

このたび、JAびえいでは、美瑛の特色ある農畜産物や安全・安心な農産物をさらにアピールしてい
くため「bea+(ビー・プラス)」を創刊いたしました。
「bea+」という名前は、「beautiful」の最初の三文字、また「be-a」で「びえい」とも読むことができると
ころからきています。そして、「+」には、その美しい美瑛に加えて、おいしい・楽しい・おしゃれなどの「+α」
を、より多くの人に伝えたいという想いが込められています。
旬の食材の紹介やちょっと使える豆知識、おいしい情報など季節の美瑛の魅力をみなさんの心に届く
よう楽しく伝えていきたいと思っていますので、気軽に触れていただければ幸いです。
新しく生まれた「bea+」をよろしく願いいたします。

甘くておいしい美瑛のアスパラ!一緒にツアーに出かけましょう。

DON'T YOU WANNA JOIN THE ASPARAGUS TOUR!?



●アスパラのプロフィール

アスパラガス

科名:ユリ科 アスパラガス属
和名:オランダキジカクシ、オランダウド、マツバウド

PROFILE

“アスパラガス”は「激しく裂ける」や「たくさん分かれる」というギリシャ語が語源の「新芽」という意味!!

だんだんと日差しも強くなり、夏本番が近づいてきたとを感じる今日この頃。
ぽかぽか陽気とともに気分も浮かれ調子では「ぞい」ませんか？
そんな調子で、ここ美瑛でほのぼののしていたら、なんだかまわりが騒がしい…
ポコッ！ぽこぼこっ…
初夏を感じられるこの季節にいつもの彼がやってきた！！
そう、アスパラです！！今年はもっと彼について知ってみたいありませんか？
さあ、アスパラについてとことん追求したツアーにご案内いたします！

【経歴】

生まれはヨーロッパ。はるか昔、ヨーロッパでは利尿剤・鎮静剤として用いられ、日本にやってきたのは江戸時代!オランダから長崎へとやってきたのですが、最初は食べ物ではなく、観賞用だったのです。食用としての本格的な栽培は大正時代からですが、主に栽培されていたのはホワイトアスパラ!その理由は、当時ホワイトアスパラはヨーロッパで高貴な食べ物とされ、人気も高く、輸出を目的に栽培されていました。日本では昭和に入ってから消費が進み、グリーンアスパラの栽培が主流になりました。そして、1978年にグリーンアスパラの作付けのほうが多くなり、私たちにとてもなじみの深い野菜となったのです。

「茎・葉・根」??

いつも食べているアスパラって どこの部分かわかります?

DO YOU KNOW WHICH PART OF ASPARAGUS YOU EAT?

アスパラの
全貌を
ご紹介します。

鱗片葉 rinpenyau

若茎についている三角の部分が「鱗片葉」。ここが、アスパラの中で言う「葉」です。でも、葉であるにもかかわらず光合成機能はほとんどないです。

若茎 wakakuki

この部分が、私たちの食卓に並んでいるアスパラです。収穫されているアスパラは「茎」なんです。アスパラガスの時期が終わるころには若茎はすべて収穫せず、来年のために伸ばしておきます。伸ばすことで来年のアスパラのための養分を蓄えます。

擬葉 giyou

私たちが食べているアスパラを収穫せずにのばしていくと、2mほどまで伸び、松の葉状の葉っぱのようなものが茂ります。それが「擬葉」です。葉っぱのような”というのには理由があり、実は擬葉は植物学的には「茎」にあたるのです。この擬葉が、光合成を行ってアスパラが育つのに必要な養分を作っています。

家庭でアスパラを栽培するときは、
全部収穫せずには伸ばしてね。

貯蔵根 chozo-kon

擬葉がつくった養分を蓄えるところがこの「貯蔵根」。ここで蓄えられた養分が越冬し、春になると芽がこの養分を使って出てきます。それが私たちの食べるアスパラになるのです。アスパラの株を植えるときほとんどが約10年収穫し続けられます。だから長い年月をかけて張らした根は深く広く、生命力を強く主張していました!



この広く大きく育った根っこから養分を吸って
若茎がほこぼこでてるから、アスパラの語源にも
あるようにギリシャの人たちは
「たくさん分かれる!!」「激しく裂ける!!」
It's アスパラガス!!ってなったんでしょうね。

アスパラの地下知ってますか!?

アスパラはどう生えてくるものかと、根元が
気になり調査をいたしました。
すると…ものすごい迫力。



撮影協力:本山農園

Power of Asparagus

アスパラの力

注目!!
アスパラ
パワー!!

疲れたら!

老化防止に!

美肌GETに!

二日酔いに!



1 新陳代謝の促進、 疲労回復、美肌、むくみ改善!

アスパラギン酸

アスパラには、アスパラから発見された事で名づけられたアスパラギン酸が豊富にはっています。それが疲労回復、新陳代謝を促進してくれるんです。だから、栄養ドリンクにもなっているんですよ!また、アスパラギン酸は二日酔い軽減作用もあります!アスパラを食べて肝臓を守りましょう。

ルチン

穂先にはルチンが豊富です。このルチンは毛細血管を丈夫にしてくれるので、動脈硬化や高血圧の予防に効果的だといわれています。

2 女性必見!!

葉酸 (ようさん)

アスパラには葉酸も多く含まれているのですが、この葉酸が妊娠前後の女性にとっても重要な役割を果たします。葉酸を摂取することによって、胎児にさまざまな合併症による病気がおこるリスクを低減させてくれるのです。ぜひ、日頃の栄養管理に活躍させてください!

グルタチオン

グルタチオンは何者かという、アミノ酸の一種なのですが、強力な抗酸化作用とデトックス作用を持っています。要するに、美容にもってこいの栄養素。しわ・たるみによる老化を防止し、メラニン色素の生成を促すチロシナーゼの働きを阻害することでシミ・ソバカスを防止してくれます!体内でも少しだけ生成されるのですが、20歳を超えるとそれより減少の一途をたどるという…。野菜から効果的にグルタチオンを摂取するには、アスパラがイチオシです!

美瑛の主力品種は2種類!どんな性格をしているのでしょうか。WHAT'S THEIR CHARACTERISTIC?

HLA-7

シャープでスタイルが
良いのが特徴的です!

- 病気に強い
- 曲がりにくい
- 穂先は細め
- 比較的色彩は緑色が強い



ラス ノーブル (HLA-2)

全体的に太めだけど、甘くて
アントシアニンが多いのが特徴!

- 柔らかい
- 甘みが強い
- 穂先は太め
- アントシアニンが豊富で紫色が強め



美瑛町独自の「土づくり認定制度」

堆肥・緑肥の有機物を使用し、化学肥料や農薬の使用を極力抑えた土。美瑛町は、土づくりという原点に還り、「土づくり農業」に取り組んでいます。安全・安心・高品質な美瑛のアスパラは「土づくり認定制度」に、認定されています!



みなさんの 記憶にも新しい 北海道洞爺湖サミット。

美瑛産アスパラガスが2008年北海道洞爺湖サミット総理夫婦主催 社交ディナー食材として採用されました。おいしさや安全性が認められたのですね!

美瑛町はこんな取り組み
をしています!!

これらの取り組みがあるからこそ、美瑛産のアスパラはおいしい!と評判なんですよ!!

ラスノーブルは美瑛町だけの呼び名!

実は、全国的にはフルートという品種名なのです。さらに、もともとフルートというのはホワイトアスパラに用いられる品種。他品種より秀でた甘みと柔らかさが特徴的なフルートですが、柔らかいがゆえに曲がりやすいなど栽培が難しいということで、他の町ではあまり栽培されていなかったようです。ここで美瑛町が、アスパラ栽培に恵まれた気候風土、培われた栽培技術があるということで、美瑛独自の品種「ラスノーブル」として差別化を図り、今から19年前の平成3年に新植を始めたのでした。そのおいしさは今でも多くの消費者の人たちから支持を受けています。

厚さ15cmの堆肥!

普通は畑の表面に5cmほどの厚さの堆肥を土にすき込むのですが、美瑛町ではなんとその3倍の15cmの堆肥を畑の土にすき込んでいます。それがどういことなるのかというと、根元まで柔らかいおいしいアスパラガスになるのです!実際に、アスパラ畑に入ったとき、足元にはふかふかの土の感触がしました!

アスパラ生育調査ブリックス!!?

美瑛町では、アスパラガスの収穫が終わり、擬葉が伸びた秋頃(10月下旬)に根に蓄えられた糖分を測定します。その糖分のことを「根中ブリックス」といいます。なぜ測定を行うのか?豆知識ですが、蓄えられた糖分などが翌年の若茎の萌芽量を左右するのです。そこで、測定を行うことによって、翌年その株からの収穫量を調節します。すると、立派なおいしいアスパラガスが採り続けられるようになるのです。



Load of Asparagus.

みんなの知らない、アスパラの道のり

いつもおいしくいただいているアスパラ。でも、どうやってそこにアスパラがきているか知らない。では、この機会に私たちがアスパラに出会うまでを見てみましょう!

種まき

60~70日程度で
定植できる苗になります

なえ わた 苗渡し

小さなアスパラの苗は
各農家さんのもとへ行きます!



ていしょく 定植

植えたら2~3年はおいしいアスパラになるための養分を蓄える期間のため収穫できません



収穫

4年目から収穫が始まります



JA選果場

収穫されたアスパラは、ここで21cmの長さに切りそろえられます。そして、およそ8つのサイズごとに選別されます。



市場・スーパー、美瑛選果

みなさんのもとへ!



こうなっていたんですね。
長い年月をかけて
育てられたアスパラ、
感謝して今日もおいしく
いただきます。



Q グリーンとホワイト、同じ品種のアスパラって噂で聞いたけど…ホントなの!!?

A 品種に違いはございません!実は、栽培方法の違いだけで緑か白かが決まるんですね。グリーンアスパラは日光をたくさん浴びせて育てていきます。一方、ホワイトアスパラは、若芽が日光に当たらないように盛り土をしたり、ビニールハウス内で完全遮光によって育てたりします。



ちなみにアスパラの根っこを調査
したとき、地下で芽を出していた
アスパラはホワイトでした!

「マドモアゼルの指先」!?!?



ないことから、穂先のことを「マドモアゼルの指先」日本語で言うとお嬢さんの指先と例えられてきたようです。

~世界でメジャーなアスパラ~ 海外ではアスパラって どんな野菜として扱われて いるんでしょう?

WHAT'S THE POSITION OF
ASPARAGUS IN THE WORLD??

日本ではグリーンアスパラが主流ですが、ヨーロッパに行くときホワイトアスパラがメインなんです!そして、日本のタケノコのように、ホワイトアスパラが収穫され始めると「春が来たっ!」と人びとがさわめきだすというほど。ヨーロッパにとってホワイトアスパラは「春の風物詩」なんですね。

「ホワイトアスパラ前線」!!

このようにヨーロッパが大切にしているホワイトアスパラなのですが、どれだけアスパラのことを愛しているかというと、それはそれは驚くほどこぞいせん!なんと、日本で言う「桜前線」のように「ホワイトアスパラ前線」なるものが存在するのです。スペイン、ベルギー、オランダ、ドイツへと北上していき、旬がくると各地のレストランはこぞってホワイトアスパラメニューを打ち出します。

ホワイトアスパラ愛は留まることを知らず…
ドイツ、そして大陸を越えアメリカ・サンフランシスコでは、アスパラガス祭を開催しています。私たちも、アスパラに対する愛情を、負けてはいられませんね。

ヨーロッパに 人気の食べ方、ご紹介!

やっぱりSimple is best!
1番人気はソースと一緒に食べること!

ホワイトアスパラにオランダーズソースという卵黄と溶かしバターの温かいソースをかけたもの。また、ベルギーで人気な食べ方で言えばフランドル風というゆで卵と溶かしバターで作ったソースをかけたものが素材を活かした食べ方だと高い支持率です。

激豆知識

光合成で
緑になるのよ!