

トラ
イパ
ワス
ホア

通年生産を支援

北大など指導 道特産品めざす

北海道大学農学研究所の前田智雄研究員らは道内農家のホワイトアスパラガスの通年生産を支援する。価格の高い冬季に出荷できるような技術支援するほか、規格外のホワイトアスパラを買取栽培

農家が生産しやすい体制をつくる。量を確保し、北海道の特産品として全国にアピールする考え。特定非営利活動法人(NPO法人)北海道バ

道内の生産農家に、協力組織「ホワイトアスパラ・クラスター」への参加を呼びかけた。協力を表明している農家は今冬から増産体制に入った。冬季に温室で栽培する「伏せ込み」という技術はすでにあり、必要に

に応じて農家に指導する。前田氏が研究している、産品に色が付かないようにする遮光技術も使う計画。札幌に専門のレストランをつくり、観光客への情報発信拠点とするこ

とも検討中だ。道内のホワイトアスパラ生産は従来、缶詰用がほとんど。夏が旬で冬季にも一部生で出荷している農家はあるが流通量も少なく、グリーンアスパラを含めた国内流通量に

占めるホワイトの比率は〇・五%以下という。近年はフレンチレストランのメニューに採用され、生の需要も増えている。