

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 9/Mar/2015/vol.338

## 香川県産 ホワイトアスパラ White asparagus

最近ではグリーンアスパラをしのぐ勢いで、ホワイトアスパラにも脚光が当たっているようです。ワイルドというよりは、どちらかという一番寒い季節に大事に手をかけられ、自然が少しずつ春の訪れを告げるようになると同時に出荷されてくる、春の白い妖精といった雰囲気です。毎年ホワイトアスパラは佐賀県産がスタートを切ると、そのあとに香川県産が後を追うようにやってきます。香川県は、日本で最初にホワイトアスパラを生産した産地としても有名です。水耕で栽培されているとか、遮光フィルムなどを使い土寄せは行っていないとか、様々にその独特の栽培方法は言われているようですが、詳しくはわかっておりません。しかし出荷されてくるものは輝くばかりに白く、傷も少なく、穂先のギュッとつぼんだ感じはヨーロッパ産にも引けを取りません。味わいも癖のない瑞々しさとほんのりとした甘さは、その生産の管理能力や栽培方法の巧みさをおのずと感じさせてくれます。アスパラは今の時期にとれるものを「春芽」といい、生育する時の気温が低い為にゆっくりとじっくりと育ち、味が濃く柔らかいとされています。香川県産のアスパラは2月上旬から4月下旬まで、3月中旬から4月中旬をピークに出荷されてまいります。まさに桜前線が待たれる前のアスパラ前線、この後どんどんと北上がりそれぞれ産地の個性で当分私たちの味覚をにぎわしてくれそうです。