

年	組	名前
---	---	----

すくすく佐伯特産アスパラガス

佐伯市特産のアスパラガスの出荷がピークを迎えている。現在は春芽の収穫時季（2～4月）に残した株から育った夏芽の収穫シーズン。生産者は暑い中、地面からスッと伸びたアスパラガスの摘み取り作業に追われている。

夏芽の出荷ピーク

順調に育ち品質上々



収穫したアスパラガスを手にする山田定男さん（18日、佐伯市）

佐伯市では農家15戸が計 定男さん（61）のハウスでも アスパラガスも出荷してい
1・9畝のビニールハウス 朝と夕方に作業。メインの
で春と夏に栽培。夏芽は6 グリーンアスパラガスに加 山田さんは「4、5月に
く10月に収穫する。 えて、パイプで遮光する独 低温で芽が出るのが遅れた
そのうち市内堅田の山田 自の方法で育てたホワイト が、その後は順調に育って

量、品質ともいい」と話す。
ハウスの中は、さらに気温
が高く大粒の汗を流しなが
らの作業になるが、出荷基
準の約25センチほどに伸びたア
スパラガスを丁寧に収穫し
ていた。
JAおおいた佐伯事業部
などによると、同市のグリー
ンアスパラガスの収穫量は
は春、夏合わせて例年並み
の約16トを見込んでおり、
県内の市場に出荷する。

(2013年7月19日朝刊14面)

佐伯市特産のアスパラガスの出荷がピークを迎えています。

①アスパラガスはどのように生えるか知っていますか？ 調べてみよう。

.....

.....

.....

.....

②ホワイトアスパラガスはどのように育てるか知っていますか？ 調べてみよう。

③アスパラガスの県内、国内の産地はどこだろう。調べてみよう。

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....