



きらめく  
**まちビト**  
×  
水上 治

本市は全国有数のアスパラの生産地です。市内のアスパラ農家で組織される「アスパラ部会」の部会長を務められている水上治さんに、本市のアスパラのおいしさの秘密や、栽培でこだわっていることなどについてインタビューしました。

**雪の下でよく眠った名寄のアスパラは格別。多くの人に食べてもらえたら。**

**農業を始めたきっかけは**  
 ーもともとは会社員として働き、田植えと稲刈りなど忙しい時期に手伝いをしていました。結婚を機に、農業に力を入れ始め、40代で専業農家になり、現在はアスパラともち米を作っています。  
**アスパラ収穫時期の1日のスケジュールを教えてください**  
 ー朝8時から10時まで収穫し、休憩をして12時まで選別作業をします。13時から15時までまた収穫をし、17時まで選別作業をしますが、収穫の最盛期は収穫までしかできず、家族で夜中まで選別作業をすることもあります。最盛期には1日約500キログラム収穫します。  
**アスパラの収穫基準は**  
 ー23〜24センチメートルが基準です。天気と畑の水分の状況が良ければ、切った後すぐ伸びるので、1日に同じアスパラを3回収穫することもあります。収穫に使う鎌に目盛がついていて、それを見ながら、捨てる部分がないように収穫します。生育にばらつきがあるアスパラの収穫は機械化できないので、一本一本手

作業で収穫します。  
**アスパラ栽培のこだわりは**  
 ー収穫を終えてからが勝負だと思っています。アスパラは何年も収穫できるので、次の年のために、先端をカットしたり、倒伏防止のひもを張ったり、病気がつかないように適期防除したり、メンテナンスをしっかりします。収穫は6月には終わりますが、11月頃まではしっかりと目を配らなといけません。  
**名寄のアスパラの特徴は**  
 ーアスパラは収穫を終えると糖分などの栄養分が根に行きます。雪が降ると、雪に守られ、糖分が蓄えられた根が凍ることなく、冬眠します。たっぷり眠ることで、甘くて柔らかいアスパラになります。収穫期は昼は暖かく夜は寒いという一日の寒暖の差によって、甘くて美味しいアスパラになります。なので融雪剤は使わず、昼間暖かくなる時期まで待ちます。  
**名寄のアスパラを全国へ広めるためにどのような活動をしていますか**  
 ーJJA道北なよるとホクレンの協力を得ながら、アスパラ

部会で、中京・関東・関西の市場を回るPR活動を毎年継続して行っています。  
**農業でやりがいを感じるときは**  
 ー自分が育てたアスパラを、直接「おいしい」と言ってくれるのを聞いた時、また、リピーターのように毎年注文してくれる方もいて、喜んでくれるととても嬉しい気持ちになります。  
**これからどのような農家になっていきたいですか**  
 ーそこら中に子どもたちの声が聞こえる農家になりたいなと思います。ただ規模が大きい農家というよりは、昔のように子どもたちが仲良く遊び、活気のある農村を維持してあげたいと思います。

**Profile**  
**水上 治 (みずかみ おさむ)**  
 昭和38年旧風連町生まれ。アスパラともち米をつくる農家。おススメのアスパラ料理は「アスパラの肉まき」。趣味は奥さまと温泉や酒蔵をめぐることに。

きらめくまちビト…名寄市内で活躍する市民などの紹介を通して、地域の魅力を発信します。