



## しばた食の循環応援団の皆さんから届いた 新発田産アスパラガスの感想コメント



平野 喬 さん（(財)地球・人間環境フォーラム）



埼玉県南部に住む私は、小さな土地を借り週末農業を楽しんでいます。もちろんアスパラガスも栽培しています。栽培という表現は言い過ぎて、植えているけれど満足に収穫できたことはありませんと白状するしかありません。

新発田産のアスパラは、そのみずみずしさ、柔らかさ、甘さのどれもが、これまで経験したことのない味覚でした。プロ腕前へと驚嘆と自然の恵みの素晴らしさに畏敬の念すら抱きました。

鉛筆ほどにも太らない貧弱な茎、数日見逃しただけで木の枝のような硬さと長さで成長したアスパラ。そんな経験しかない身にとっては、新発田のアスパラは芸術品、いや神からの贈り物だと素直に思える美しさとおいしさを兼ね備えておりました。

### プロフィール

環境省所管の公益法人である(財)地球・人間環境フォーラム専務理事で、地球環境問題の普及・啓発を目的に活動されている。「食の循環」を通じ、自然環境や農地の保全に向けた働きかけを行う新発田市の食の循環によるまちづくりにご賛同いただき、特に「環境の保全」分野について応援いただいている

足立 己幸 さん（名古屋学芸大学大学院教授）



太くて、大きくて、やわらかくて、甘いアスパラガスをありがとうございました。とても立派なので、切るのがもったいないので、横長の皿に10本をそのまま並べて食卓に出しました。家族から歓声が上がって、どこからいただいたの？ どうしてこんなに立派にできるの？ と質問が続きました。「しばた食の循環」の話をしたしました。循環のパワーのシンボルの一つと思います。ありがとうございました。（アスパラガスの紹介文にある「太くて...」という表現より、「太くて...」の方が良い響きだと思います）

### プロフィール

名古屋学芸大学大学院教授(食生態学・食教育学)、NPO 法人食生態学実践フォーラム理事長、女子栄養大学名誉教授。平成20年度 第1回食の循環によるまちづくり・しばたリレートークの講師として来市されたことが縁となり、食の循環によるまちづくり全般にわたる取り組みのほか、「食の循環」を「教育及び伝承」の分野に活かす活動についても応援いただいている

矢坂 雅充 さん（東京大学大学院経済学研究科准教授）



新発田のアスパラガスは、たしかに「太くても柔らかく、甘い」。う～ん、すごいと唸ってしまう。有機資源センターでつくられる良質の堆肥と雪解け水が育んだ豊富な地下水のためであるという。そうだろう。

でも、それだけではないと思う。アスパラガスは見つめられておいしくなったのではないか。生産者のひたむきな眼差し、JA 職員の厳しい視線、そして消費者の期待に満ちた目つきに応えようとして、アスパラガスは競っておいしくなる。だから、アスパラガスに込められた熱い思いが多くの人たちに感動を与え、その思いが地域の中で循環していくのだろう。新発田のアスパラガスは資源循環型社会の申し子にちがいない。

#### プロフィール

東京大学大学院経済学研究科准教授で、農産物流通や価格・所得政策、食品の安全性・信頼性確保政策を中心に調査研究をしている。関連して、農業を核とする循環型社会、有機農業・農業の多面的機能、農業の担い手政策(ネットワーク型生産システム、農業生産法人への出資支援など)を研究対象としている

内田 美智子 さん（助産師・思春期保健相談士）



おはずかしながら、甘い野菜に出会えたのは2度目、最初は長崎の“生ゴミ先生”こと吉田俊道さんが生ゴミ堆肥で育てた元気野菜人参。いろんなお料理を考えたけど、シンプルにミネラル塩とオリーブオイルをふりかけオーブンで焼いてみました。夫も息子も第一声が「甘っ！！」九州でもアスパラは採れますが、こんなに甘いアスパラを食べたことがありません。何かひみつがあるのでしょうか？あるのでしょうかね。

甘い野菜に2度しか出会えていないなんて、やはりおはずかしい限り。もっともっと出会わせて下さい。ごちそうさまでした。

#### プロフィール

助産師として、20年にわたり思春期の子ども達と多くの関わりを深めている。その活動を通じ、『食卓の豊さ』がいかに子ども達を育てているか」と実感したことをもとに、「食」の重要性や「家庭」の役割について問題提起し続けている。

平成21年度 第1回食の循環によるまちづくり・しばたりレートの講師として来市されたことが縁となり、「食の循環」の取り組みを「教育及び伝承」の分野に活かす活動について応援いただいている。

服部 一景 さん（有開港舎代表「しばたのおかず」発行）



美味しい新発田のアスパラガス、ごちそうさまでした。  
家族でおいしくいただきました。茹でて、そのままかじると“新発田”が口に広がりました。  
もうふるさとの食材になっているんですね。

（アスパラガスの紹介文の中にある、）「新発田のアスパラガスは『太くて、柔らかくて、甘い』』という一文、認めました。

細くて収穫量が多い雄株。太くて収穫量が少ないのが雌株。雌雄異株だと知ったのがアスパラガス畑でのこと。その帰りに道の駅で食べた太いアスパラガスの歯ごたえと、やわらかくってほんのり甘い幸福感が今も残っている。太い芽は筋張ってかたい。そんな先入観を振り払ったのが新発田産の太いアスパラガスだった。幸福にアスパラガスを茹で零す（倉田素香）。微笑ましい句である。「オランダ雉隠し」とも呼ばれているように親株のもわっとした立ち姿、その根元に頭を擡げる元気な若芽には幸福感がたくさん詰まっているようだ。

#### プロフィール

（有）開港舎代表。新発田市の「食」を題材にした書籍「しばたのおかず～郷土の食材と料理～」の発刊者。平成20年に日本のおかずシリーズ第一作『にいがたのおかず』を出版。第三作目の『しばたのおかず』の出版にあたっては足掛け2年をかけ、その間、新発田市に通い取材を続けた。「食」を通じて自然、人、環境など、様々な「つながり」を重んじた取組を進める「食の循環によるまちづくり」の趣旨に賛同いただき、応援いただいている

竹下 和男 さん（弁当の日提唱者）



家族全員が感嘆のため息！！  
これが野菜？  
これがアスパラ？  
やわらかさ、ふくよかさ、そしてボリューム感！  
衝撃の野菜の登場です。  
アスパラ（明日はパラダイス）ではなくイマパラ（食べてる時がパラダイス）だと思いつつ食べつくしました。  
ごちそう様。  
生産者の方々の苦勞（寿命）もいただきました。

#### プロフィール

子どもだけで作る“弁当の日”の提唱者で、香川県内の3小中学校で、「弁当の日」の取り組みを実践。平成22年度第1回食の循環によるまちづくり・しばたリーディングの講師として来市されたことが縁となり、「食の循環」の取り組みを「教育及び伝承」の分野に活かす活動について応援いただいている。

服部 幸應 さん（学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 医学博士 / 健康大使）



「基本は新鮮なうちに食べる」事です。私流の美味しいアスパラガスの茹で方があります、アスパラガスを 1/2 に切ります。熱湯に塩を小匙 2 杯。それにカットした下半分を 40 秒茹で、次に上半分を 20 秒茹でます。そして、直ぐにザルにあげ、食す。（水にはつけない）

新発田産アスパラガスの茹でた時の青々とした美味しそうな色。何も付けずに（皆さんは、塩やマヨネーズを付けて召し上がりますが）頂きました。みずみずしい、今が旬のアスパラガスという印象でした。アスパラガスは今が一番「カロテン」の栄養価が最大になる時期。是非、何も付けずアスパラガス本来の旨味を味わって欲しいと思う一品でした。

#### プロフィール

学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長。日本の料理評論家。

平成 19 年度にリレートークで講師として来市され、「食育のすすめ」という題目でご講演いただいた。

年代に応じた食育の大切さについてお話いただき、新発田市の学校における食育は「食の循環」をもとにしており、全国でも先進的な取組であるとの評価をいただいた。