

# アスパラガス大産地

## 次の一手はジェラート



素材のよさを生かした

新商品開発と販路開拓

**土地柄・課題** 最上産アスパラガス、特産物への道のり

最上町でアスパラガスの生産が大規模に始まったのは平成16年。春から夏にかけて山を越えて吹く冷たい湿った風「やませ」の影響を受けて何度も冷害にあつてきたこの土地で、「米に変わる特産物をとゼロ口から出発しました。冷涼な気候を好み、一度植え付けると約10年は一定の収量が見込めるアスパラガスは、雪深いこの地での栽培に適していたこと、また、最上町で盛んな畜産農家より、畑に必要な大量の堆肥を供給できることから期待の農作物として栽培が始まりました。約8町歩の圃場で43名の農家が栽培を始め、最上町アスパラガス生産協議会を設立。現在では生産者が150名を超え、生産面積は60町歩を誇るまでになりました。近年では近隣の舟形町や新庄市にも産地が拡大。太さがありながらも食感ほ柔らかく、消費者に高い評価を得ています。



新庄もがみ農業協同組合 営農販売部販売課 中嶋宏真さん

また、新庄もがみ農業協同組合で出荷する地域農産物のなかで、「にら」や「ねぎ」などの主要品目にならぶ販売高を記録。生産量の増加に伴い、美味しさは変わらないものの、少し傷がついていたり曲がっていたりするものも増えてきました。

**連携の経緯** 特徴を生かした加工商品の開発へ

生産協議会と新庄もがみ農協では、アスパラガスに付加価値をつけた加工商品の必要性を感じ、連携して開発を進めることになりました。「多方面でPRするためにも、通年販売できる加工品と考え、農家さんと一体となって開発を進めてきました」と話すのは、営農販売部販売課の中嶋宏真さん。成長し太くなくても柔らかいという最上産

### 事業の今これから

令和元年 12月現在

開発した手作りジェラートは、販路を拡大し、舟形町の「産直まんさく」だけでなく、新庄駅に隣接する「もがみ物産館」でも販売されるようになりました。また、この3年程、新庄市で開催される「新しいものこハーフマラソン」にて、完走された方向けにふるまいも行っているとのこと。女子高生ランナーからは「アスパラガスと聞いて少し抵抗がありました」という声もあつたそうです。アスパラガスを一本漬けにした商品も開発され、鶴岡市の羽黒のうきょう食品加工(株)のプライベートブランドとして旬の時期に販売されているそうです。「今後は最上地域で栽培され、弊社イチオシの農産物であるアスパラガス・トマト・雪バナナをセットとした販売や加工品の展開をめざしています」と中嶋さんは明るく話してくれました。

**工夫成果** こだわりの新商品と子どもたちの声

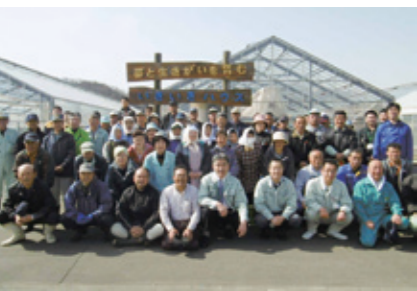
アスパラの特徴を生かし、鮮やかな緑色の色味も残せるような商品をめざして、これまでもピクルスやせんべい、バーガーにドライアスパラガスなど、様々な加工品の試作、改善を重ねてきました。しかし、色味が抜けてしまったり、コストがかかる等々、実際に試作してみるとイメージとは違う結果に。ビジネスとして将来を見越した加工品開発は、一筋縄ではいきませんでした。試作を繰り返しながら、「若者や女性の視点も取り入れ、庶民的で誰もが気軽に口にできるもの」という考えに至った時に作ったジェラートが、好評を得ます。

**今後の課題・展望** 生鮮も加工品も 地元で愛されますように

新庄もがみ農協では、舟形町の「産直まんさく」の運営もしており、生鮮アスパラと一緒にアスパラガスの手作りジェラートも地元での販売拡大を目指しています。現在ではジェラートの他に、「一本漬けの開発も。わらびの一本漬けが一般家庭で親しまれている最上地域ならではの商品です。アスパラガスが特産物だということは知られていても、地元でアスパラを買う場所が意外にも少ないのです。やはり地元の人に食べてもらいたいですね」と中嶋さん。その背景には、元々アスパラガスが各家庭で自家栽培されていたことが影響しているといえます。地元の人にはB級品ですら高価だとい



最上町産アスパラガスと生産協議会 会長の大場幸一さん



#### 会社概要

もがみ中央農業協同組合 (JAおいしいもがみ)  
住所 / 〒996-0053 新庄市大字福田字福田山711番地73  
電話 / 0233-32-1514  
ホームページ / http://www.mogami-chuo.com

#### 事業実施体制

(事業期間 H27.10~H30.9)

※新庄もがみ農業協同組合は平成30年4月に、もがみ中央農業協同組合に名称を変更しました。  
※最上町アスパラガス生産協議会は平成31年3月に、もがみアスパラガス生産協議会に名称を変更しました。

