

健康野菜

# 今年収穫できます アスパラガス

## 3年苗



グリーンタワー

分類 ユリ科

原産地 南ヨーロッパから  
ロシア南部

栄養成分

★タンパク質 ★ビタミン各種 ★植物繊維が多く含まれる  
高血圧予防のルチンも含まれている

食べ方

- てんぷら ●サラダ ●炒め物 ●和え物
- アスパラ・ベーコン巻き

アスパラガスは、味に癖が少なく利用範囲が広い

収穫

5月上旬～6月上旬に茎径10mm以上の茎を1株当たり4本程度残して大きくし、株養成をしながら若茎を少しずつ収穫すると、夏から秋まで収穫することができます。



若茎は25cm前後で収穫します

栽培カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
病害虫				ヨトウムシ類		茎腐れ病、葉枯れ病 (ダコニール水和剤など)						
肥料			1㎡当たり堆肥4Kg 苦土石灰100g	化成肥料40g	化成肥料40g	化成肥料40g	化成肥料40g	化成肥料40g				
作業												
植えつけ												
収穫												

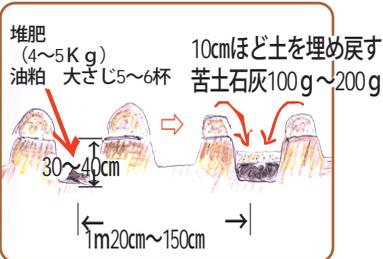
特性

アスパラガスは南ヨーロッパからロシア南部原産の多年草で、食用と観賞用の2種類があります。深根生で根が強大なので、排水が良く耕土の深い土壌が最適です。酸性を嫌い、毎年冬期に苦土石灰を1坪当たり300～500g 施します。植え替え、株分けは10年～15年で行います。

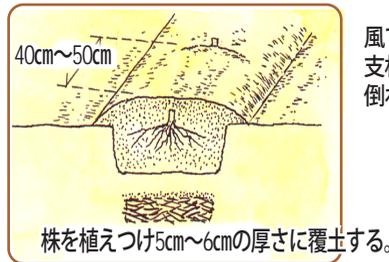
植えつけ準備

\*半月前によく耕しておく

畝1m当たり 石灰大さじ3杯 (30～40g)



植えつけ



管理作業

収穫後の管理

風で倒れやすいので支柱を立て、ひもを張り倒れないようにする  
茎が伸びたきたら1株当たり10～13本残し後から出てきた小茎は整理する

冬の管理



木酢アスパラの作り方

3月下旬の頃から株上に25cm程度の盛り土をする。土の変わりにすくもや腐葉土で行い、光は入らないようにする。最近では鉢輪かぶせて行っている。

