

HIDAMON Vol.7

～飛騨の隠れた魅力を発掘～



この人にインタビュー!

水村農園
水村 哲也さん(右)
広之さん(左)
古川町東町
☎080-3645-7018



▲高冷地にあるアスパラ農園。ハウスの手前には、ミネラル豊富な山水が貯蔵しており、アスパラの栄養源となる。



▲広大な畑で栽培されている「飛騨白ねぎ」。



▲飛騨白ねぎの素焼きは、シンプルだがネギの美味しさを一番堪能できる。

第7回は、最近市内で、美味しいネギやアスパラを兄弟で作っている農家さんがあると聞き、古川の「水村農園」にやってきた。水村さんのアスパラやネギは、飛騨地域の市場を通じて、飛騨のお店や地域外のカフェ・飲食店など様々なところで愛されている。春アスパラは、4月中旬からさつそく市場に出荷される予定だ。今回インタビューに答应てくれたのは、水村哲也さん、広之さん、兄弟。哲也さんは、自分の作りたいネギを育てるため、約8年前にそれまで働いていた農家より独立。弟の広之さんは、約3年前に会社を退職。お兄さんの哲也さんの運営していた水村農園と一緒に野菜作りを始めた。我々が取材した3月末の水村農園には、まだ顔を出したばかりのおびただしい数のネギ（その数20万以上）と、土の中で今か今かとその時を待っているアスパラがあった。今回は、これからまさに旬を迎えるアスパラの栽培をメインにお話したい。

アスパラの美味しさを知っている人は多いと思うが、アスパラの生態系について知っている人は少ないだろう。太くて力強いイメージのアスパラだが、実はとてもデリケートな作物。光が少なければ白くなり、寒いと紫になってしまふほどだ。一方で、旬な時期には一日で15cmも育つという力強い面もある。そんな両極端なアスパラを、極限まで栄養を抑えながらも太く美味しく育てているのだから、お二人の作物への気配りがどれだけかは測り知れない。

アスパラは、春と夏の2回、収穫される。春アスパラは、昨年の夏から土の中で1年分に栄養素を貯めて出ているため、色が濃く味も濃厚だそう。夏のアスパラは、新たにつくり出した栄養で育ち、味は春に比べるとみずみずしい。ぜひ、春夏のアスパラを食べ比べて味の違いも楽しんでいただきたい。特に、水村農園のアスパラは太くて美味しいと評判だ。まだまだアスパラどころというイメージは飛騨にはないが、これからアスパラどころになっていくかもしれない。

せっかくなので少しネギのお話しもさせていたただくと、水村さんのネギは美しく、柔らかく、甘くて本当に美味しい。ネギのほうも、苗の状態から育つと畑に苗ごと引越しをするので、なかなか手のかかる作物をご兄弟で育てているのも面白い。

ちようどの広報ひだがみなさんのお手元に届く頃、水村農園のアスパラが市場などで購入できるかもしれない。ぜひ、旬の新鮮なアスパラを焼いて茹でて、時には生で、楽しんでいただきたい。



▲アスパラの味噌炒めは、シャキシャキの食感と焦げた味噌で癖になりそう。



▲ビニールハウスの中でニョキニョキと顔を出した春アスパラ。



▲ハウス内には、夏アスパラの栄養を貯めるために展葉した擬葉（ぎよう：茎が葉状に変化したもの）が青々と生い茂る。

人口の動き (4月1日現在 住民登録人口)

男	女	計	世帯数
11,605	12,422	24,024	8,877
出生	4	転入	77
死亡	38	転出	189

消防の状況 (3月31日現在)

	火災	救急
飛騨市	2	258
その他 (管外出動)	0	1
前月比	1	83

交通事故の状況 (3月31日現在)

	人身交通事故		物損 交通事故
	件数	死者 傷者	
本年累計	4	0 4	141
昨年同期	8	0 17	145
増減	-4	0 -13	-4