

日本発ドイツ便り～春はシュパーゲル～

「春は・・・。」

皆さんの「・・・」に当てはまるものは何でしょうか？

私の場合(もちろんこれだけではないですが)「春はシュパーゲル」です。

Spagel(シュパーゲル:アスパラガスのこと)はドイツの春の代表的な食材です。

日本では、グリーンがほとんどですが、ドイツでは「白」「紫」「緑」の3種類があります。

どれでも同じものらしいのですが、地上に出る前に土の中から掘り出したものが「白」、地上まで伸びてきてちょっと太陽に当たったもの「紫」、完全に日光に当たったものが「緑」になります。

ドイツでは一番一般的なのが「白」で、これは春の訪れの象徴にもなる食材です。

最近では、トルコやスペインなんかで採れたシュパーゲルを春以外の時期にも見かけることがありますが、市場に「ドイツ産」のシュパーゲルが並ぶのは4月から6月ごろです。

ジャガイモなんか1キロ1～2ユーロで買えることを思えば、一番安くても1キロ4～5ユーロはするシュパーゲルはやっぱり高級な食材です。が、長くて寒い冬の後の春の象徴として、ドイツでは、このシュパーゲルをせっせと食べます

食べ方は実に簡単で、しっかり皮を剥いて茹でて食べます。付け合せは新ジャガイモの茹でたものが基本。ホルンデーズまたはベアネーズというソース、もしくはもっと簡単には溶かしたバターと一緒に、そして好みで生ハムやスモークサーモン、もしくはシュニツェルなんかと一緒に食べる人が多いようです。レストランでもこの時期には通常メニューとは別にシュパーゲルのメニューが用意されるほどです。といっても基本的には家で茹でてレストランでも大きく味が変わるものではないので、まあ家で食べるのが基本。レストランは旅行者向け、というイメージでしょうか。出始めの頃なんかレストランでシュパーゲルを食べていると、ちょっとした注目を浴びることになります。(なんというか、「あら、まだ今年はまだ食べてないわ！」という感じでしょうか。)だって、ドイツでシュパーゲル、と言えば、一人だいたい500グラムです。レストランで注文すれば10ユーロ程度。10ユーロあれば出始めの高い時期でも1キロは買える値段なので、やっぱり家で食べますよね。◎ シュパーゲルの皮むき機、茹でるための籠付きの鍋、水気を切って盛るお皿など、シュパーゲル専用のものがあります。やっぱり完全に特別扱いされている野菜ですね。

ドイツにいたときは毎日のように茹でて食べていたので、この時期になるとどうしてもシュパーゲルを食べずにはいられません。そしてやっぱりドイツまで食べに行くのです。(もちろん目的はそれだけじゃないですよ。)



ドイツに着いたその夜は何をおいてもまずはシュパーゲルとご対面！かかっているのがホルンデーズソースです。ホルンデーズというのはドイツ語で「オランダ風」という意味です。卵と白ワインを使って作るソースで、少し酸味のあるソース、ちょっとマヨネーズに似ています。付け合せは塩茹でした新じゃがいも。もうこれだけで立派なメインディッシュです。ふっくら柔らかく、甘みとほのかな苦味があって、なんともいえない美味しさです。



市場のシュパーゲル。これはいつも不思議なのですが、白も紫も緑もみんな値段は同じです。(紫はあまりお目にかかることはありません。)日本では、アスパラといえば「緑」なので、白は「ホワイトアスパ

ラ」といいますが、ドイツでは、シュパーゲル＝白を指します。反対に緑の場合はわざわざ「グリーンアスパラ」といいます。だいたい1キロ単位で買います。(食べる時は一人500グラムが目安です。)市場なんかで売っているシュパーゲルはその日の早朝、太陽が出る前に掘り出されたものです。



フレッシュなフランケン地方のシュパーゲル！の看板。なんと「うちには皮を剥いたシュパーゲルもあるよ」と書いてあります。シュパーゲルの皮は、もったいないような気もしますが、しっかり厚めに剥かないと茹でてでもスジだらけで美味しくないのです。



この期間は毎日でもシュパーゲル。☺ この時期は「何を食べよう？」と迷うことはありません。



これはウィーンでお目にかかった Solo spargel 「ソロで歌う」とか日本語でも使いますが、一本一本が主演級の立派なシュパーゲルです。日本でいうと「特〇級」みたいな特別扱いで進物用、一粒何百円のイチゴ、みたいなノリでしょうか。通常のシュパーゲルは太細様々ですが、Solo と誇らしげに書いてあるのは、この主演級のシュパーゲルのみ。といっても、あまり太すぎると水っぽくて美味しくないらしくて、Solo と名乗るにはきっと厳密な基準があるんでしょうね。（でもこの Solo という表現はドイツではあまり見たことがないので、もしかするとオーストリア独自のものかもしれません。）

どこのお店に行ってもそうですが、シュパーゲルは注文を受けてから茹でるので、15分くらいの時間がかかります。その間に美味しいビールを飲みながら、天気がよければ、テラスの席で道行く人を眺めながら、夕方であれば、暮れゆく空と灯りのともる街を眺めながら…。うん、なかなかいいですね。

シュパーゲルのメニューですが、

- ・シュパーゲルのクリームスープ
- ・茹でたシュパーゲルの新じゃがいも添え(トッピングとして、生ハムやスモークサーモンなどなど)

これはどこでもあるものです。(ということは一番好かれている食べ方ですね。)

その他もグラタンとかあるようですが、まずは一番ベーシックな茹でたのシュパーゲルを。☺

今年のシュパーゲルのシーズンはもうすぐ終わり。

食べたい！方は是非来年の春、ドイツにお出かけください。

長くて寒い冬が終わって、やっと春がやってきた！その気分で食べると更に美味しいこと間違いなしです。

でも病みつきになって、春になるとそわそわしますので、そこは覚悟してくださいね。☺