

## 日本発ウィーン便り～シュパーゲルと春

春は Spargel(シュパーゲル:アスパラガス)。やっぱりこれを食べないと、春を実感できません。

そうです！ドイツ・オーストリアの春はこの野菜と一緒にやってきます！



今年は温かくなるのが早かったのか、5月の2週目でもうかなりの「最盛期」を迎えていました。(最盛期＝値段が安くなる！です)これはウィーンの市場で見かけた BIO(有機栽培)のシュパーゲル。通常のシュパーゲルに比べるとちょっとお高い感じですが、ほれほれするようなアスパラです。太くなると値段も高くなってきます。1キロだと Classik(クラシック:写真中央)で15-18本くらい。Solo(ソロ:右端)で10-12本くらいでしょうか。だいたい、「メイン料理」として食べる場合、1人前が500グラムくらいです。シュパーゲルは立派なメイン料理になるのです!(いかにこの野菜が「別格か」わかるでしょう。)通常 Solo が最上品質なのですが、なんとこのお店には、Solo Plus(ソロ・プラス:プラスは「+」の意味なので、日本の百貨店の贈答品用の果物レベル。って感じでしょうか?◎)なるものがありました!あんまり見たことないほど立派なシュパーゲル達でした。もちろん迷わず購入!(もちろん日本にお持ち帰り用です。)Solo Plus になると1キロで8-10本です。1本100グラム以上もあるんですね。

このお店のおっちゃん、無口だけどすごく親切な人で、オマケはしてくれるは料金もおまけしてくれるわ、シュパーゲル売りでは「ありえない」大サービスをしてくれました。(シュパーゲル売りはすごく厳密なところが多いのです。)私がいかにあまりにはしゃぐもんだからビックリされたのか?「日本にはシュパーゲルもないんか、可哀想に!」と思われたのか?は不明です。

あと注目すべき(?)は、あまり一般的ではない緑のシュパーゲルも白いシュパーゲルと値段は同じなんです。まあ、土の中にあるうちに掘ったか、地上に出してから収穫したかの違いだけで、もとは同じものなのですが、味も食感も違うし、なんだか不思議な食べ物です。ちなみに緑のアスパラがレストランでメイン料理になることは、私の知る限りではないですね・・・。



迫力の Solo Plus!

この時期は毎日「何を食べよう?」という悩みがなくて良いです。本当はキッチン付のお部屋があれば、市場で買って毎日茹でて食べたいところですが、ホテル住まいだと、レストランで食べるしかありません。ちょっと残念。



ある日は前菜として。お供は塩茹でした新じゃがです。



そしてある日はメイン料理として。やっぱりお供は新じゃが。ハムとの組み合わせも相性が良いです。  
ハムの塩気がシュパーゲルのさくとした歯ざわり、ジューシーな甘みとほろ苦さに合うのです。  
食べながらしみじみと「春」を感じます。

シュパーゲルはこのくらいにして、5月の花といえば、Maiglöckchen(マイグロックヒェン:すずらん)です。  
5月1日には親しい人たちにすずらんを贈る習慣があるんだそうですよ。贈られた人は幸せになるんですって。なんでも5月1日はお花屋さん以外でもすずらんを売って良いのだそうで、ウィーンでもこの時期にはチロル地方の民族衣装を着た女の子とかが街角ですずらんの花束を売っているのを見たことがあります。(ところで、花は花屋以外で売ってはいけな！ってそんな決まりがあったんですね・・・)  
花束といってもラッピングとかはなくて、ただお花を束ねたシンプルなものですが、すごく可憐です。



お花さんのすずらんの花束。



そんなこんなで、5月1日ではないですが…。皆さんに Maiglöckchen (の写真) を贈ります。  
幸せになりますように！☺

ウィーンから春の便りでした。