

日本発ドイツ便り : Spargelstand

春です。今年も Spargel (シュパーゲル : アスパラガス) の時期がやってきました。日本でいうところのタケノコ。ドイツの味覚の春は Spargel と一緒にやってきます。日本では、アスパラといえば「緑」ですが、ドイツでは「白」が基本なので、日本で、「ホワイトアスパラ」とわざわざ言うように、ドイツでは反対に Grüner Spargel (グリューナー・シュパーゲル : グリーンアスパラ) とわざわざ言います。

Spargel は土の中にあるときに白くて、地上に出て日光に当たると、白→紫→緑と色が変わります。なので、ドイツでは、朝早く、太陽が出る前に収穫して、各地に送られるのです。(Spargel の収穫に毎年沢山の季節労働者の人がドイツに来るんですよ)

不思議なことに、Spargel はあんまりスーパーマーケットでは見かけません。普通のスーパーマーケットで見かけるのは、ギリシャとかスペイン等からの輸入のもので、ドイツ産となると、ちょっと高級なスーパーマーケットでしか見かけません。

じゃ、ドイツ産の Spargel はどこで買うんでしょう??

答えは、市場か Spargelstand (シュパーゲル・シュタンド : Spargel の屋台) です。



Spargelstand. Spargel はなるべく掘りたてに近いフレッシュな状態が良いので (タケノコと同じですね) 地元のものが好まれます。あとは、太さとか、育て方 (BIO:有機栽培) とかによって、値段は色々。1キロとか、500グラム単位で買う感じです。1キロと聞くと、「そんなに!」と思うかもしれませんが、ドイツでは、たとえばレストランとかでメインディッシュとして食べる場合、1人前=500グラムが目安なので、1キロといっても2人分なのです。Spargelstand では、同じ時期が旬の Erdbeeren (エアドベールン : イチゴ) も一緒に売っていることが多いです。

Spargelstand の人に教えてもらった、良い Spargel の見分け方は

- 切り口がみずみずしくて、先っぽが開いていないもの。
- 太さは親指の太さくらい。(基準となる親指は、スタンドのおっちゃんの親指で、私の親指ではなかったです。☺) あんまり太いのは、水っぽいそうです。
- まっすぐのもの。

といっても、市場とかでは、自分で勝手に触るのは厳禁なので、「お任せ」になるんですけどね。(細めの、とか太めのとか、リクエストすると、ある程度希望にあわせて選んでくれます。)

これは市場の八百屋さん。



八百屋さんだったら、Spargelのお供に欠かせないNeue Kartoffeln（新じゃが）やPetersilie（パセリ）も一緒に買えますね。



ミュンヘンで見かけた Spargelstand には、こんな贅沢なものが…。(買ったかった！)

矢印の先に、SPITZEN という文字が見えますでしょうか？Spitzen（シュピッツェン：先っぽ）の名の通り、Spargelの先っぽだけです。

一度、この部分だけ、いっぱい食べてみたいと思っているのは、私だけではなかったようです。☺

残念ながら買っても調理できない旅行者は、レストランで！

一番ベーシックなのが、Spargel+茹でてパセリを散らした新じゃがです。あとはお腹の空き具合に合わせて目玉焼きとか Schnitzel（シュニッツェル：カツレツ）とかスモークサーモンやハムを添えて。



市場で買ったドイツのイチゴは、旅行中のビタミン補給にぴったりです。

6月中旬までのドイツの春の味。一度食べに行ってみませんか？