

日本発ドイツ便り～旬のもの: Spargel

ゴールデンウィークはいかがお過ごしでしたでしょうか？

その後無事社会復帰できましたか？

この連休に1日だけお休みをとって、私は「里帰り？」強行してきました。

これまでになく、忙しい日程でした。

どれだけ忙しかったかというと

- 1日目: 関空⇒フランクフルト⇒ウィーンへ
- 2日目: 終日ウィーン
- 3日目: 早朝ウィーン⇒ケルンへ
- 4日目: ケルン⇒ウィーン
- 5日目: ウィーン⇒フランクフルト⇒関空へ
- 6日目: 朝の8時に関空に到着⇒午後から出勤

と、振り返ってみると、6日間で、飛行機に乗らなかったのはたった1日ですね。我ながら無謀な予定立てたよな。と思いますが……。驚くべきストレスなしの旅でした。

今回の旅にはいくつか目的があったのですが、そのひとつが、Spargel(シュパーゲル:アスパラガス)をはじめとする、美味しいものを食べることに。

というわけで、いろいろネタを仕入れてきましたが、まずは、食べ物ネタから。

以前にも書きましたが、ドイツにも旬の食べ物というのは結構あります。「春」の代表がこのSpargel。私達が「アスパラガス」と聞いて、イメージする緑のものとは同じものらしいですが、土の中にあるうちに掘り出されたのが「白」で、ちょっと土から出てきた状態で採ったら「紫」で、完全に外まで伸びた状態が「緑」なんだそうです。

ドイツでは、大体3月の下旬から6月の中旬までがSpargelのシーズンで、どこのレストランでも普通のメニューとは別にSpargelのメニューが登場します。また各家庭でもこの時期は集中してSpargelを食べます。週3日はSpargelなんて人も珍しくないです。ここまで歓迎される「旬のもの」って日本にあるかなあ……。また、新鮮なものが手に入るのが、一年で本当にこの時期だけ、というのも珍しいかもしれません。(日本では、あえて言えば、筍でしょうか？)

Spargelのすごいところは、野菜でありながら、付け合せやサラダではなく、「立派にメインディッシュになること。」です。レストランで食べると、値段も結構高いし、最初は、アスパラがメインになるなんて、ちょっと想像もつかず、白いアスパラなんか缶詰しか知らなかったのが、「アスパラでしょ？」と思っていましたが、一度試しに頼んでみたら、「百聞は一口にしかず」で、それ以来、この時期には、何がなんでもSpargelを食べにいかないと、思うくらい、Spargelファンになってしまいました。



多分、いろいろな食べ方があると思いますが、ドイツ・オーストリアではこうやって、茹でたてを食べるのが一番一般的。ソースは、一番シンプルなのは、溶かしバター。(そのほかにはチーズソースやベシャメルソース、ベアネーズソースなどなどお好みで)付け合せは写真のように、塩茹でした新じゃがに溶かしバターにパセリを入れたものをかける。というものです。あとは、ハムがついたり、スモークサーモンと一緒に食べたり…。いろいろ加工しなくても、充分美味しいのです。ちなみに、メインで注文する場合の一人当たりの Spargel の量は 500 グラムです。(上記はウィーンのとあるカフェのもの)

この Spargel、どこで買うか、というと、スーパーでは、あまり新鮮ではない！ということで、この時期に市場や路上にでる Spargelstand(シュパーゲルシュタンド)という屋台みたいなところで買います。もっとこだわる人は、農園まで買いにいってしまったり、鍋など持参で、掘りにいってしまう人もいますよ。(イチゴやブドウ狩のイメージですね。)



こんな感じです。大体、Spargel 農園の人が売りにくるみたいです。今年は暖かいこともあって、もうかなり「最安値」でした。出始めの高いときは、それこそ、1 キロ 10 ユーロくらいするんですよ。このあと、スタンドのおいちゃんに、「どれがお勧め？」と聞いて、一瞬迷った後、「じゃ、4 キロ！」と無謀な買い物をして、ブツを渡されて、その重さに途方にくれたのは私です。◎ちゃんと日本まで持って帰って、食べました。



これはケルンで食べた Spargel。ウィーンのものより、もっと素朴な感じです。でも本当に美味しいのです。日本でも最近白いアスパラを見ることはありますが、なんか、違うんです。といってもどう違うのかは、実際にご自分でためしてみてもらうしかないんですけどね。今年の Spargel のシーズンもあと1ヶ月程度。ヨーロッパは、一年で一番素敵な時期です。一度出かけてみませんか？