

東京

「其の日」暮らし

＝ドイツ編＝



白アスパラガスのこと

夏時間がはじまって日の入りが次第に遅くなり、この頃は7時半でもまだ明るさが残るようになってきました。また、気温も上がり花という花が一斉に咲きだしました。週末になるとご近所さんが庭でバーベキューをしたり、昼下がりに散歩に出かけると庭の木陰でお茶を飲んだりする人々の姿もよく見るようになりました。寒い間家にこもっていた分を取り戻すべく人も花も動き出している気がします。もちろん我が家も例に漏れず週末には森に行ってきました。街に出かけるのではなく森に出かけるのがドイツらしい気がします。

市場では野菜と果物が何となくピカピカして見えます。特に今はイチゴと白アスパラガスが店頭に並べられます。この白アスパラガスのことをドイツでは Spargel(シュパーゲル)と言います。季節になるとレストランでも特別メニューで出されるとインターネットで見たりしますが、残念ながらレストランで食べたことはまだありません。それでも旬の物は食べてみたい。それもドイツ人の大好きな食べ物なのだから一度は体験してみたい！と思いついたのがほぼ1年前の事でした。来たばかりで朝市の存在など知らず、スーパーの白アスパラガスを買ってインターネットで茹で方を調べ夕食に出しました。感想は「私は缶詰の方がすきやなあ」でした。缶詰より新鮮なアスパラガスなのに、きつと調理の仕方の問題があるのだろうと思いつつも、その後再び白アスパラガスを買うことなく瓶詰めのアスパラガスでお茶を濁していました。そして今年には白アスパラガスに再挑戦です。美味しいアスパラガスの見分け方を調べ、朝市にいつもより少しく出かけました。そして根本が乾いていない中太で真っ白なアスパラガスを見つけたことが出来ました。前回の失敗もあるのでまずは500g(大体6〜7本)を購入しました。隣のおじいさんが1kgほど買っているのを見て「きつと上手に茹でる事が出来たら1kgでもべろりと食べられるのだろう」と思い期待もしました。家に帰って早速リベンジ。



前はアスパラガスの皮とレモンだけで茹でたのですが、今回は違うレシピを参考にアスパラガスの皮とバターと塩を入れて茹でたのです。茹で上がったアスパラガスは、すごく美味しい！味見しているだけで無くなりそうになったのでぐつと我慢しなければいけない程でした。以前は捨てていた煮汁もスープとして使うことが出来ると知ってなんて素敵野菜なんだろうと感心しました。しばらくは毎週白アスパラガスを買って食べたいです。

PUKIPUKI・N

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株)ファッションビジネス・御堂筋新聞