

ティーネのいいね！ドイツ

沼田市国際交流員が教えるドイツ

野菜の王様：白アスパラガス



ドイツで春を告げるモノといえば、「シュパーゲル」白アスパラガスです。もちろんグリーンアスパラガスもありますが、春だけ購入できるのは野菜の王様とも呼ばれている白アスパラガス（ドイツ語：シュパーゲル）です。シュパーゲルツァイト（アスパラガスの時）と言われて、街にシュパーゲルを売る屋台が出没します。デパートでもシュパーゲルグッズを並べた特設コーナーが見られます。それにテレビや雑誌でもこぞってシュパーゲル特集が組まれるなど、ドイツ中がシュパーゲル祭りのような状態です。

ドイツの白アスパラガスは日本のアスパラガスよりも、はるかに太く味わい深いです。青物屋台で売られている農家直送の白アスパラガスは太さによって値付けられて、区別されていますが、細めの白アスパラガスは日本の標準サイズよりも太いです。そして街を歩くとあちこち、店外の黒板にアスパラガスのメニューが登場します。

黒板の上から下まで書かれているのは定番のシュパーゲルズuppe（クリームスープ）、アスパラガスサラダ、茹でたアスパラガスとじゃがいも（ハム・スモークサーモン付け可能）です。茹でたアスパラガスとじゃがいもにオランダーズソースや溶かしバターをかけて食べます。シュパーゲルに合わせる飲み物といえば、辛口の白ワインです。とくにドイツ産のリースリングとのコンビが最高といわれています。

残念ながらこの野菜はいつでも食べられるわけではなくて春限定となっています。収穫時期は4月上旬頃から始まり、6月24日（聖ヨハネの日）が最終日とされています。これには理由があって、翌年も最高のシュパーゲルを収穫するために畑と根を休ませることが大切なのだそうです。良い仕事をするためにはしっかり休暇を取ることが大切です。アスパラガス作りにもドイツのライフスタイルがうかがえますね。



Es ist Spargelzeit!
(アスパラガスの時
がやって来た!)



作者：クリスティーネ・バウアー（ティーネ）
問い合わせ：c.bauer@city.numata.gunma.jp
👩🍳 クックパッド：沼田市のキッチン