

アスパラガス

池松 孝子

去年、体調を崩して入院していた友人から快気祝いに小さな段ボール箱が届いた。中に入っていたのは1キロもあるうか、びっしり詰まったアスパラガスであった。アスパラガスは、緑の穂を上にして突っ立っていた。その一本を手にとると、新鮮で水分がたっぷりのせいか、ポキッと折れた。出荷元は新潟県新発田市の農園だった。新潟のアスパラガスとは意外な感じがした。

クール便穂先のひかるアスパラガス

須賀 敏子

中のパンフレットを読むと、新潟県のアスパラガスは雪解け水と五月の豊富な日照を浴びて育つ。そのため、甘くて柔らかい。最近では北海道のものに勝るともいわれる。四〇六月が旬だが、秋になっても出荷されているという。その主な産地は十日町、津南町、新発田市でも新発田市が県内一の産地だ。雪解けの水はおいしい植物を育てるには欠かせないのだ。

今年の春、思いきって大型連休を利用して新発田市に出かけてみた。市内の飲食店で「食のアスパラ横丁 味めぐり」が開催されていた。多種多様なアスパラ料理が味わえる。太い、甘い、柔らかいと三拍子そろったこのアスパラガスは、炭火で焼く、それに塩を振るこれだけでいい。焼くと水分も水臭さも消える。よって甘さが増すと教えられた。そのほかに、アスパラガスのみどりカレー、アスパラガスとチーズの茶碗蒸し、アスパラのジェラードまで楽しめた。

店の人にアスパラガスをおいしく食べるコツを聞いた。答えは旨味を逃がさないように、アスパラガスを細かくカットしないことだそう。また友人に好みを聞いたことがある。バターを溶かしたフライパンにアスパラガスを一本そのまま入れ、そこに醤油をジュッとかける。これが一番だと言った。

かつて、北海道出身の古い友人がその庭で、ほうき草のように数十センチの丈に密集した柔らかいものの手入れをしていたのを思い出す。それがアスパラガスだと知って不思議なものを見た感じがした。