

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学（責任編集・訳・注釈） 河井 健司（訳・注釈） 春野 裕征（訳）
山本 学（訳） 高橋 昇（校正）

アスパラガス

ASPERGES

アスパラガスは主に 4 種類¹⁾に分けられる。フランス産アスパラガスの典型的な品種、アルジャントゥイユ²⁾。グリーンアスパラガス³⁾。ジェノヴァ産紫アスパラガス⁴⁾、イタリア産アスパラガスの典型で繊細な風味だがややえぐ味がある。ベルギー産ホワイトアスパラガス⁵⁾、これも繊細な風味だが、輸送による劣化がはげしい。

アスパラガスは出来るだけ新鮮なものを用いること。丁寧に皮をむき、手早く洗う。紐で束ねてたっぷりの塩湯で茹でる。

種類によっては多少エグ味があるので、茹であがったらすぐに水を替えてエグ味を取り除く。少なくともエグ味を弱めることは可能だ。茹でたアスパラガスは専用の銀の網の上に盛るか、ナフキンの上に盛り付ける。

アスパラガス・フランドル風⁶⁾ Asperges à la Flamande

フランドル地方では慣習的に、1 人あたり熱々の半熟卵 1 個とバター 30 g を添える。食べ手、半熟の黄身を自分でつぶして、塩こしょうで調味し、バターを加えて食する。もちろん、この半熟卵とバターのソースをあらかじめ作っておき、ソース入力で添えて供してもいい。

アスパラガスのグラタン Asperges au Gratin

アスパラガスは穂先にソース・モルネー [p.0] を薄く塗ってから整列するように皿に盛る。アスパラガス全部を並べ終えたら、下から 2/3 程度をバ

ターを塗った紙で覆う。紙に覆われていない穂先のほうにソース・モルネーをたっぷり多かけ、おろしたパルメザンチーズを振る。強火のサラマnderに入れてこんがり焼き色を付ける。覆っていた紙を取り除き、すぐに供する。

アスパラガス・ミラノ風 Asperges au Gratin

茹でたアスパラガスはよく水気をきり、バターを塗った長い皿に、おろしたパルメザンチーズを振りかけながら並べていく。アスパラガスの列を積み上げるように盛り、その各段で穂先にパルメザンをまぶすようにする。提供直前に、チーズをまぶしあ部分に焦がしバターをたっぷりかけ、サラマnderで軽く焼き色を漬ける。

- 1) variété (ヴァリエテ) 野菜についての場合通常は「品種」と訳すが、ここではバラエティ、種類くらいの意。なお、いわゆる「アスパラソバージュ」asperges sauvages (アスペルジュソヴァージュ) はまったくの別種であり、ここには含まれていない。栽培種としてのアスパラガスの歴史は古く、古代ローマまで遡れるとされている。4~5 世紀ごろに成立した「アピキウス」においても、「アスパラガスは乾かし、熱湯で固めにさっと茹でる」とある (III-72)。また、ベルトラン・ゲガンの訳注によれば、ラヴェンナ産がもっとも珍重され、アフリカ産のものの方が大きかったにもかかわらず、人気だったという。ラヴェンナはフィレンツェ、ヴェネチアからそれぞれ約 100km のアドリア海側に位置する。ローマなどへの輸送の際、アスパラガスは水に漬けられていたのではないだろうか。だとすればアピキウスの記述にある「乾かす」も得心のいくところだろう。さて、プリニウスによれば、栽培種のアスパラガスは胃によく、催淫作用もあるということだった (III-66, p.64n)。その後、中世の料理書で言及されることもなく、姿を消したかのように見えたが、16 世紀末のオリヴィエ・ド・セール『農業経営論』においては、アーティチョークと同様に重要な野菜として扱われており、栽培に適した土壌が肥持ちのいい砂壤土であることなど詳しく論じられている。また、茎の部分 15cm 程度を軟白する栽培方法が示されている (pp.833-384)。17 世紀になると、1651 年のラ・ヴァレーヌフランス料理の本』において、オランダーズソースの原型ともいえる「白いソース」のレシピが中心となっている、アスパラガス・白いソース添え、が掲載されるようになり (p.238)、この野菜の人気の復活したことがうかがえる (オランダーズソース [p.0] 訳注も参照)。
- 2) Argenteuil (アルジョントウイユ)。パリ近郊の地名。かつてここでアスパラガスの生産が盛んだったという。またこの地名を冠した品種が 21 世紀になった現在でも主流であることは事実。穂先がやや紫がかかる傾向にあるが基本的には緑色の品種。
- 3) 現在ではオランダの種苗会社が交配した F1 品種が増えている。
- 4) 同上。ただしこの紫色は茹でると失なわれる。
- 5) ホワイトアスパラガスは「品種」ではなく栽培方法が異なる (軟白の工程が入る)。理屈のうえではどんな品種であってもホワイトアスパラガスにすることは可能。秋のうちに地上部を切り落とし、根株を中心にブラウ (鋤の一種) などを用いて土を盛り上げる。全体に大きなまぼこのような格好になる。春になると、地中深くの根株から伸びてきたアスパラガスの茎は日光に当たっていないので軟白されている。それを地上に出る直前に収穫する。収穫は一定期間で終了させ、盛り上げた土を平らに戻し、緑の茎葉を茂らせて翌年のために根株を養成する。トラクタがブラウを曳けるようかなり条間を広くとる必要があり、単位面積あたりの収量は低い。かつては缶詰の材料として北海道で盛んに栽培されていたが、だんだん生産量が落ちている。近年日本ではハウス栽培で土盛りをせずトンネルに遮光率 100 % のシートで暗闇を作って栽培する方式が増えつつある。いずれもフランス料理においてあまり高い評価を得られていないのは、品種の選定と栽培方法に負うところが大きいだろう。
- 6) 現在のベルギー西部からフランス北部にかけての北海に面する地域。フランダース。ガルニチュール・フランドル風 [p.0] 訳注参照。本文ではとくに指定されていないが、概説部分に「ベルギー産ホワイトアスパラガス」の説明があること、初版の料理名が「ホワイトアスパラガス・フランドル風」であることを考慮する必要がある。

