

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。

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。

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緑の品種。

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。全体に大きなか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。