

## 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<sup>1)</sup>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<sup>2)</sup>。グリーンアスパラガス<sup>3)</sup>。ジェノヴァ産紫アスパラガス<sup>4)</sup>、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<sup>5)</sup>、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<sup>6)</sup> Asperges à la Flamande

フランドル地方の流儀では 1 人あたり熱々の半熟卵 1 個とバター 30 g を添える。  
食べ手自身が、半熟の黄身をすり潰してから、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

- 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。
- 2) Argenteuil (アルジョントゥイユ)。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。
- 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。フランドース。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。