

月とアスパラ



萬谷 利久子 (ばんや りくこ)

シニア野菜ソムリエ・6次産業化プランナー

2004年に日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエとなり、09年北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。11年から日本野菜ソムリエ協会の「コミュニケーション講座」の講師となる。農産物のイメージコーディネーターとしてブランディングやPRに参加。JA研修会・セミナーなどの講師を務める。STVラジオ「スーパースクランブル」内「ほっかいどう野菜通信」で産地や生産者の情報をレポート。AIR-G (FM北海道)「アクション」内では、食クラスターをテーマにしたコーナー「北海道クオリティ」を担当。北海道発の商品を発信、開発者のインタビューも行っている。11年より、農林水産省の6次産業化プランナーとなり、生産者と商品開発を行う。農家の明るい相談員として活動するのがライフワーク。

グリーンアスパラは月とともに～

楽しい道産アスパラのシーズン到来！

行列のできる人気店のごとく収穫前から予約殺到のアスパラがある。今年は300人待ちだという長沼町押谷農園のグリーンアスパラだ。作り手の押谷さんは、関西のご出身で「だし文化」で育ったため、だしの利いたアスパラを目指しているそう。

押谷農園のアスパラは、甘さもえぐみもとんがっておらず、すべてが地球のようにまあるく一つの味になっている。ゆで汁までおいしく使えるのもうれしい。炊飯器にお米とアスパラのゆで汁、生のアスパラを入れて炊くとアスパラの炊き込みご飯ができる。日本料理の調理人さんは、押谷さんのアスパラをお豆腐と混ぜてアスパラ豆腐を作るそう。アスパラのいい香りは出ても、豆腐の味の邪魔をしないのだそう。香りも特徴的で、私が最初に食べた時にかわいらしい香りのアスパラだと感激したのを覚えている。癒し系の和食に合うアスパラだと思う。

押谷さんがアスパラの話をする時、誰か人間の話をしているように聞こえる。アスパラが、喉の乾いている時に水をやり、お腹がすいている時に肥料をやる。アスパラが欲している量がわかるように日々観察と実験を繰り返しているのだ。

また、月のリズムが植物の成長にも深く関わっていると押谷さんは言う。陰陽歴に合わせた栽培の仕方をしているのだ。半月の日は、アスパラの呼吸や代謝が激しくなるので、味は落ちるそう。逆に満月の日のアスパラが一番おいしくみずみずしい。新月の日のアスパラと比べると色も違うそう。味の差は食べ比べてもわからないかもしれないが、毎日見ている押谷さんにとってははっきりとした違いなのだろう。

人間的なアスパラの話で言うと、ストレスがかかるとアスパラの色が変わってしまうとか…。養豚などでもよく言われることだが、ストレスなく自然に合わせて育つことが大事！そうすると病気にも強く味もおいしくなるのである。

今、押谷さんが挑戦しているのは、お盆以降に出る

アスパラをおいしくすることだ。初夏の収穫が終わるとアスパラをそのまま大きく伸ばして、枝も葉もモサモサに育てる立系栽培という方法が一般的だ。光合成をたくさんさせて、次の年のための栄養分を株に蓄えるのである。その時に脇から出てくるアスパラを採って販売する生産者も増えているのだが、味が落ちると八百屋さんも言う。押谷さんは晩夏にも味を落とさない方法を探究し、年々おいしくしている。少しでも長い期間おいしい味でアスパラを出荷するのを目標にしているのだ。今年はお盆を過ぎた頃にアスパラを買ってみよう！

ホワイトアスパラは畑のパール！

「グリーンとホワイトどっちが好き？」よく受ける質問だが、好みのタイプの男性2人のように選ぶのは難しい！グリーンも爽やかな好青年だが、ホワイトには包み込むような包容力がある。

今では少なくなってきた露地栽培でホワイトアスパラを作っているのが、安平町の八木響子さん。フレンチやイタリアンのシェフたちが腕をふるいたくすると評判のホワイトアスパラだ。

札幌のフレンチレストラン「ラ・サンテ」では、このアスパラを塩釜焼きにして出している。笹で包んだホワイトアスパラの周りを塩で固めておおいつくし、それをオーブンで焼いたメニュー。塩釜をたたいて崩すと、中から塩味と笹の風味をまとったアスパラが出てくる。一年に一度のぜいたくな逸品だ。

露地栽培のホワイトアスパラは、ハウス栽培以上にほろ苦さが強い。ゆでるととうもろこしのようなふくよかな香りがある。繊維質の少ない食感とやさしい甘味は、女性である八木さんのつくるアスパラだからだろうか？皮には艶^{つや}があり、キラキラした色はまるでパールのような美しさだ。

露地物のホワイトアスパラは、1本1本土の中から傷つけないようにと丁寧に掘り起こすので、収穫は重労働である。アスパラが成長して土から穂先が出てしまうと、穂先はすぐに変色してしまうので、出る直前

に掘るのがコツなのだ。直前を見極めるには、土の表面にバツテン模様の切れ目が入るのが目印！そこを見つけても、ただ掘るだけだと土の中で折れてしまったら、短くなってしまうこともあるので、熟練を要する。

アスパラレシピ

ホワイトアスパラをゆでる時は、皮も一緒にゆでると風味が増す。隠し味に牛乳を入れると、露地アスパラのえぐみもマイルドになり、ミルクィな味に仕上がる。また、ゆでた後のゆで汁も、捨てずにスープにできる。ゆで汁に、輪切りのアスパラ、串切りの玉ネギ、雑穀のひえを入れて20～25分炊くと、とろみのある滋味スープができる。これににんじんやキャベツを加えても良い。自然食レストランのようなヘルシーメニューになる。

最近「ベジブロス」と言われる野菜だしが人気になってきたが、野菜のゆで汁もベースに使える。水に溶けだした栄養素も逃さず頂けて、エコな料理になる。京都のイタリアンのシェフが、パスタをゆでたあとの湯気で野菜を蒸すと言っていた。京に息づく「始末の文化」を調理のお手本にしたい。

*

アスパラの出荷の期間は、どんどん長くなり、通年に近づきつつある。旬がなくなってしまうとの声もあるが、生産者の努力と技でおいしく育てられれば、その努力を褒め称えたい！それが新たな作物の旬になるかもしれないし、農業継続の力となるかもしれないからだ。



押谷農場のアスパラ