



## 国際交流員カロリンのコラム

### ドイツ人とホワイト・アスパラガス Die Deutschen und ihr Spargel (ディ ドイチェン ウンド イア シュパーゲル)



ドイツの食べ物と聞いて、皆さんは何を想像しますか？ドイツには、お肉やソーセージにソースをかけて、フライド・ポテトや茹でたジャガイモ、パスタと一緒に食べる料理がたくさんあります。

では、ジャガイモ以外の野菜は思いつきますか？

実は、ほとんどありません。ドイツ人は、お腹にたまりにくくて物足りない野菜よりも、しっかりとお腹いっぱいになれるお肉やジャガイモが好きなんです。だから、私の日本人の友達は「ドイツの料理は野菜が少ないね」とよく言います。

でも、そんなドイツ人が、たくさん食べる野菜があります。それは、ホワイト・アスパラガスです！

なぜでしょうか？

それは、ホワイト・アスパラガスが主役の料理は、美味しいだけではなくお腹がいっぱいになるからです。ホワイト・アスパラガスと少しの茹でたジャガイモ、ハムと一緒に、バターと卵黄で作った濃厚なソースをかけて食べると、ほんのり甘くてどんどん食べられます。だから、ドイツ人でも満足できます。



それに、ドイツでは、新鮮なホワイト・アスパラガスは貴重で高級な野菜なんです。「白い金」と呼ばれるほどです。なぜ「白い金」なのかというと、ホワイト・アスパラガスは4月から5月にしか収穫できなくて、収穫するのに手間がかかる野菜だからです。

太陽に当たって緑色にならないように盛り土の中で育てるのですが、成長がとても速いので、毎日、早朝と夕方に盛り土から顔を出したホワイト・アスパラガスを探して、手作業で収穫するんです。だから、値段も高くなってしまいます。



旬のホワイト・アスパラガスは、直売所で買うのがおすすめです！普段、スーパーに並んでいる輸入されたホワイト・アスパラガスとは比べ物にならないほどみずみずしくて新鮮で、柔らかいけれどシャキシャキとした食感があって、甘さもあって美味しいんです！

旬のホワイト・アスパラガスは、直売所で買うのがおすすめです！普段、スーパーに並んでいる輸入されたホワイト・アスパラガスとは比べ物にならないほどみずみずしくて新鮮で、柔らかいけれどシャキシャキとした食感があって、甘さもあって美味しいんです！

それに、直売所に並びながらお客さん同士で「アスパラガスの時期がきましたね！」「どんな風に食べるんですか？」とおしゃべりするのも楽しいし、生産者の方からアスパラガスの出来栄について話を聞きながら買い物をするのは、本当にウキウキします。

日本では緑色のアスパラガスが一般的だと思いますが、ドイツではホワイト・アスパラガスの方が一般的です。もしも、ドイツ人が楽しそうにアスパラガスの話をしていたら、それはホワイト・アスパラガスのことですよ！

## 国際交流員カロリンによるママパパEnglishサロン

市国際交流協会では、子ども連れの方でも気軽に参加していただける英会話サロンを毎月開催しています。

国際交流員のカロリンさんと一緒に、遊びながら気軽に英会話を楽しんでみませんか？もちろん、大人の方のみでの参加もOK、外国人の方も大歓迎です！

- 日時 6月11日(木)・25日(木) 午前10時～11時
- 場所 薬師寺コミュニティセンター
- 参加費 無料(ただし、参加者は国際交流協会に入会していただきます。年会費 1,000円)
- 定員 10名
- 申し込み・問い合わせ先  
市民協働推進課 ☎(32)8887



### TAKE FREE

広報しもつけを設置してくださるコンビニエンスストアなどのお店を募集しています。ご協力いただける場合は総合政策課☎(32)8886までご連絡ください。

PC・スマホ  
市ホームページ

