

## 市場で注目株の野菜【シーアスパラガス】

～独特の海の香りと塩味が特徴～

日本では「<sup>あつけしそう</sup>厚岸草」と言われています。2020年には絶滅危惧種に指定され、国内では天然のものは収穫できなくなりました。流通されているものは原産地メキシコ産で西海岸サンディエゴの南で生産されているものや、フランス産などが主流です。

日本語でも親しみやすい「シーアスパラガス」「シービーンズ」と呼ばれており、フランス語では「パスピエール」と呼ばれています。流通では「シーアスパラガス」か「パスピエール」で取引され、きわめて珍しい商品の一つとして扱われています。



シーアスパラガスは海水で育成するため、海藻と間違われやすいですが、実はオーガニックの「植物」で古くから食されていて、1605年のシェイクスピアの初期「リア王」にも記録されています。

塩水をかぶる砂丘地に生える無毛の一年草で、高さ15～30cmに成長、茎は濃緑色で秋になると次第に美しい紅黄色となります。紅変した姿がサンゴに似ているので谷地サンゴとも言われます。7～8月にかけて開花し、11月に結実します。

歯ごたえのあるシャキッとした食感で、シーフードや肉料理、サラダ、パスタ、炒め料理など多様な用途があり、何よりも独特の海の香が喜ばれています。生でそのままサラダに使ったり、ゆでてレモンを絞って食べたり、揚げておつまみにしたりスープやソース、または付け合わせに使用します。また、乾燥して砕いたものは、調味料としても使えます。

( 金澤 誠 筆 )