

## ドイツでの新しい発見

金山 日南佳

### はじめに

ドイツと聞くと何を思い浮かべるだろうか。私は、ビールとソーセージとジャガイモが真っ先に頭に思い浮かぶ。ドイツを訪れるのは初めてなので、興味のある食を中心に、日本にはない文化や制度が存在するかを調査した。

### Radler とビール純粋令

ドイツでもビールで有名な地方が今回私たちの訪れた南ドイツのバイエルン地方に位置するミュンヘンだった。ビールのお祭りでも有名な Oktoberfest(オクトーバーフェスト)はバイエルン地方でしか開催されていない。



Radler(ラドラー)

ドイツでは「ビール純粋令」といった法律がある。1516年にバイエルン公ヴィルヘルム4世によって南ドイツのバイエルンで公布された。その内容は「ビールは大麦、

ホップ、水から造るべし」というもので、ドイツ統一後、1906年にはバイエルン地方だけでなくドイツ全土に対して適用されるようになり1919年には国法と定められた。以後ドイツでは「ビールとは麦芽、ホップ、水、酵母のみで造られるもの」となった。<sup>1</sup>日本のビールは酒税法という法の下、使用しても良いとされている原料は、ドイツビールと同じ原料の他10種類ある。ドイツのビールが日本のビールと違った味がして美味しく感じる人が多い理由も分かった気がした。



Hop(ホップ)

### Spätzle

ドイツに来て初めて食べたドイツ料理がシュペッツレだった。パスタと聞くとイタリア料理の印象が強く、ミートスパゲッティやラザニアを思い浮かべるが、ドイツにも「シュペッツレ」というドイツ発祥の生

<sup>1</sup> ビール純粋令 <https://www.jbja.jp/archives/866>

パスタが存在した。語源は「小さなスズメ」で見た感じは、生地を千切って茹でた様なニョッキに似ているショートパスタだった。シュペッツレは小麦粉、卵、水と塩で出来ており、生地はイタリアのパスタに比べるとしっとりしていて柔らかく弾力があってモチモチとしていた。南ドイツでメインディッシュと一緒に食べられている料理で、日本食でおかずと一緒に食べるご飯の様な役割をしていた。



Spätzle(シュペッツレ)

## 豊富なジャガイモ料理

私がドイツに訪れる前に知っていた唯一のジャガイモ料理がジャーマンポテトだったが、ジャガイモで有名な国だけあってジャガイモ料理のレパートリーも多く、たくさんのジャガイモの食べ方を見つける事ができた。私が今回の滞在中に食べたジャガイモ料理は、クヌーデルとカルトツフェルザラートだ。

クヌーデル(Knödel)はドイツ語で団子という意味で地域によっては Kroß と呼ばれているそうだ。お肉料理の隣に一緒に添えられており、大きさはテニスボールぐらいで、食感はモチモチとしていて食べ応えがあったため満腹感をもたらした。ドイツではメインディッシュとそのソースとその付け合わせを絡めて食べるスタイルの料理が多く感じた。



Knödel(クヌーデル)

カルトツフェルザラート(Kartoffelsalat)は日本語に直訳するとポテトサラダだ。日本のポテトサラダは、主にキュウリ、ハム、玉ねぎが入っており、味付けはマヨネーズと塩胡椒が主体であるが、カルトツフェルザラートは、茹でたジャガイモを薄くスライスし、酢とオイルで和えた少し甘いポテトサラダだった。これもお肉の付け合わせで絶対にお皿に添えてあり、味付けがしっかりとしていた。



Kartoffelsalat(カルトツフェルザラート)

## 労働時間の違い

今回ドイツを訪れてみて驚いた事がある。それは、お店の営業時間が短く、日曜日はどこのお店も開いていなかった事だ。土曜日の夜7時40分頃にスーパーに行った時、8時にお店が閉まるから早く買い物を終わらせるようにとホストマザーに言われた。日本では、夜9時、10時まで開いているのが普通で、土曜日でも日曜日と同じ様にお店が開いているため文化の違いを実感させられた。

1994年に施行された「労働時間法 (Arbeitszeitgesetz)」で、労働者の労働日における労働時間は、一日8時間を超えてはならないと定められている。また、「閉店法 (Ladenschlussgesetz)」では、小売業の営業時間が、平日および土曜日は6時から20時までに制限され、日曜日は駅のキオスク等を除き営業が禁止されている。<sup>2</sup> 実際に日曜日に空いていたのは、レストランだけでスーパーやデパート等の市内にあるほとんど全てのお店が閉まっていた。

<sup>2</sup> 厚生労働省：諸外国の労働時間制度の概要  
<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2005/05/s0520-7a.html>

## 改札のない駅



土曜日は一日中ホストファミリーと過ごすことの出来る時間があったため、ミュンヘンへ電車で行くことになった。駅には日本同様切符を買う券売機と改札があることを想像していたが、駅への階段を登るとホームがそのままあり、改札が無かった。ミュンヘンの駅にもどこを見渡しても改札と券売機を見ることは無かった。ドイツの駅にはどこにも改札がないようだ。しかし、時々検査員が抜き打ちで乗車チケットを持っているかチェックをしているらしく、無賃乗車が見つかったら罰金で60€(日本円で約7800円)も支払わなければならないようだ。チケットは事前にインターネットで購入が可能で、今回ミュンヘンに行ったときもコピーしたチケットをホストファミリーが持っているのを見た。また、新たに分かったことは、ドイツの小中高生は乗車賃が原則無料で、大学生は学生証を持っていれば、その学生証を購入するときに定期代も含まれているので、無料だということだ。日本にはまだないシステムだ。

## リサイクル大国ドイツ

ドイツの町並みで日本ではどこにでもある自動販売機を見かけることがなかった。

また、飲み物は大体瓶に入ったものが多く、ペットボトルは携帯用に使われていた。

ドイツでは、飲み物の瓶やペットボトルには Pfand(デポジット)がかかっている、その容器の代金を飲み物の購入時に上乗せして払うことによって、返却時にそのお金が返金される制度がある。容器やその種類によってデポジットの金額は異なり、リサイクル容器のペットボトルなら 25 セント、リユース容器のペットボトルは 15 セント、リユース可能な瓶は 8 セント、大きな瓶は 15 セントかかる。リユース容器は洗って何度も使用できるため、分厚く頑丈に作られているのが特徴だ。

日本ではとあるスーパーに 24 本入りの缶ビールの空き缶を全部入れて返すと 24 円換金されるサービスがあるが、そのスーパー以外同じ様な取組をしているお店を見たことがない。

国を挙げて国民にお金を還元するシステムはリサイクルの推進を行い、ドイツ国民の環境意識を大いに高めていると感じた。日本も早くこの制度を導入してドイツの様に環境保全への関心を高めていきたい。



実際に使用したリユース容器

## おわりに

今回の調査を通じて、暮らしの中に隠れたドイツと日本の文化の違いを見出した。その中には、日本もドイツに習って取り組

むべき制度が考えさせられた。実体験しなければ日本で生活しているだけでは触れることさえできなかったことを学べる貴重な経験となった。