ドイツの食文化

白石明日香

はじめに

私は以前からドイツの食文化に興味を持っていました。アウクスブルクを訪れて、以前から食べてみたいと思っていたドイツ料理やデザートを実際に食べることができました。また、食を通してドイツ人のライフスタイルを知ることができたり、新たな発見がありました。

ドイツといえばソーセージ

ドイツといえば、まずソーセージを思い浮かべることが多いと思います。実際、ドイツに行ってみてソーセージを食べることが多かったです。これから、私が食べたソーセージを紹介していきます。

1. カリーヴルスト

カリーはカレー、ヴルストはドイツ語でソーセージを意味します。これは、ソーセージにケチャップとカレー粉をかけたものです。カリーヴルストはドイツのB級グルメの定番です。私はホストファミリーに連れていってもらったビアガーデンで、これを食べることができました。実際私がドイツで食べたものの中でこれが一番美味しいと感じました。

2. ホワイトソーセージ

また、日本ではあまり目にすることがない白いソーセージも食べました。これは、皮は食べずに中身のみを食べるものです。マスタードをつけて食べるのが一般的です。

カリーヴルスト

ホワイトソーセージ

大勢の客でにぎわうテラス席

私がドイツでよく目にした光景は、街中のレストランやカフェのテラス席がどこも満席状態だったということです。日本では、大体の人は店内で食事をし、テラス席に座る人はあまり見かけないと思います。しかし、ドイツでは店内で食べる人は少なく、外で食べることが一般的です。ゆえに、テラス席の数も非常に多かったです。これも

また、文化の違いだと感じました。アウクスブルクではハチがよく飛んでいましたが、人々は気にもせず外で食事を楽しんでいました。

街中のテラス席

ドイツのスイーツ

1. 1ユーロのアイスクリーム

街中では、たくさんのアイスクリーム屋を目にしました。これも日本ではあまり見かけない光景だと思います。その中でも私は、1 ユーロ（約 130 円）のアイスクリーム屋に行きました。たった 1 ユーロで様々な味の中から選ぶことができました。

2. スパゲッティのようなアイスクリーム

ホストマザーに連れていってもらったアイスクリーム屋のテラスで、私は面白いアイスクリームを食べることができました。それは、スパゲッティアイスと呼ばれるものです。その名の通り、見た目はスパゲッティそのもので、麺の部分はバニラアイス、ミートソースはイチゴのソース、粉チーズはホワイトチョコレートで作られています。そして、食べるときはフォークではなくスプーンで食べます。このアイスは、ドイツでとても親しまれていて、どのアイスクリーム屋でも食べることができます。

スパゲッティアイス

3. プラムケーキ

昨年のアウクスブルクの団員たちとのパーティーで、プラムケーキを皆で作りました。ドイツでは、プラムが旬となる夏の終わりの時期にこのケーキが多く食べられています。ツヴェッチゲンクーヘンと呼ばれるこのケーキはドイツのパン屋さんで多く目にすることができます。

プラムケーキ

ドイツの伝統料理

研修中の昼食やホストファミリーとの生活のなかで、ドイツの様々な伝統料理を口にすることができました。

1. シュニッツェル

シュニッツェルは、いわゆる仔牛のカツ

レツです。日本で言う豚カツのようなものです。この料理は、ドイツでよく食べられているものです。レモンをかけて食べるのが一般的で、たいていポテトフライと一緒に出てきます。このように、ドイツの料理にはじゃがいもやポテトフライが添えられていることが多かったです。

シュニッツエル

2. クネーデルとシュヴァイネブラーテン

クネーデルは、いわゆるじゃがいもの団子のことです。食感はもちもちとしていました。シュヴァイネブラーテンはドイツの肉料理の代表格です。この料理は、お祝い事などでよく食べられます。豚の角煮のようなもので、付け合わせはクネーデルが定番です。

クネーデルとシュヴァイネブラーテン

3. シュペッツレ

シュペッツレは、南ドイツの名物料理と言われています。小麦粉と卵をこねて茹でた麺料理で、ニョッキのようなパスタです。クネーデルと同様、もちもちとした食感です。シュペッツレは、「小さな雀」を意味します。

シュペッツレ

温かい昼食、冷たい夕食

私が研修やホストファミリーとの生活のなかで面白いと感じたことは、昼食は温かいものが多く、朝食夕食は冷たいものしか出てこなかったということです。これはドイツでは一般的なことだと知りました。このような食事は、カルテス・エッセン（kaltes Essen）と呼ばれ、直訳すると「冷

たい食事」という意味です。ドイツでは、暖かい食事は１日１回、昼食のときだけしか食べないという伝統的な文化があります。夕食には火を使わず、調理が簡単な軽めの食事で済ませる家庭がほとんどです。実際、私がホームステイした家庭も朝と夜は、シリアル、パン、ハム、チーズ、サラダなど火を使わない簡単なものでした。夕食が軽い分、昼食ではシュニッツェルやソーセージなどといった温かく、調理された食事をたくさん食べます。日本では主に夕食が一日の食事のメインなので、私にとっては夕食のカルテス・エッセンは少し物足りなく感じました。一方、昼食はとても量が多く、食べきれないほどでした。

さいごに

　アウクスブルクに行く前は、このように食べ物を通して色々なことを学べるとは思っていませんでした。アウクスブルクに滞在した 6 日間の間で、ドイツの様々な食文化に触れることができました。また、ドイツの伝統料理を食べることができただけでなく、ドイツ人の食生活やライフスタイルにも触れることができました。思っていた以上に日本との違いを発見することができ、自分の世界が広がりました。アウクスブルクでの 6 日間で、実際に行かなければ知ることのできない色々なことを体験でき、とても良い経験になりました。