

ドイツの食文化について

杉野 愛子

1. はじめに

近年はインターネットの普及によって、世界中の事柄についてなんでも調べることができるようになった。それは外国の食生活についても同様である。しかし、インターネット上で調べられる食生活は現地の人々からすると日常生活の食事ではないことが少なくない。私は、ドイツ人が普段から食べている食事について興味があったため、今回の滞在で、ホストファミリーや現地で出会った人からドイツの日々の食生活について調査した。

2. ドイツでの食事

2章では、実際に私がドイツ滞在中に食べた食事を紹介する。まず、メインの食事は基本的にお肉と付け合わせのじゃがいもという組み合わせがほとんどだった。

写真1はシュニツェルという料理で、日本のカツレツに似た料理である。豚肉を揚げたものにジャムをつけて食べ、レモン



写真1 シュニツェル

も添えられている。このレストランでの付け合わせはフライドポテトで、ケチャップとマヨネーズ両方が用意されていた。

次に、写真2はクルステンブラーテという豚皮がカリカリに焼かれた豚肉料理である。おそ

らく15cmほどの長さで、かなりのボリュームだった。ソースはブラウンソースと思われる。付け合わせは、クヌーデルと呼ばれる

ドイツでよく食べられるジャガイモと小麦粉でできた団子である。食感はお餅のようにもちもちとしており、味は薄味のジャガイモだ。こちらもちかなりのボリュームで、拳より一回り小さいものが2つ添えられてあった。

写真3はカレーウルストである。カレーとはドイツ語でカレー、ウルストはドイツ語でソーセージを意味する。この料理は、その名の通りカレーソースがかけられたソーセージだ。カレーソースは甘めでとろっとしており、ソーセージに非常に合う。写真3のソーセージは一般的なソーセージだと思う。辛みがある、特別肉汁が多いということはない。このレストランの付け合わせは、フライドポテト



写真2 クルステンブラーテ



写真3 カレーウルスト

である。ケチャップやマヨネーズの用意はなかった。

写真4はフラムクーヘンという料理だ。写真4は焼き上がり前の写真である。これは、独日協会の青年部の方々と一緒に作った。ピザのような料理で、生地は小麦粉、

イースト、水、オリーブオイルから作られる。ソースはサワークリームと生クリーム、塩とこしょうだ。トッピングは自由に選び、写真4はサーモンと赤パプリカ、タマネギ、ネギである。ネギは小ネギに近い。他にはリンゴやはち



写真4 フラムクーヘン

みつなども選ぶことができ、ご飯系からスイーツ系まで種類は多い。味はピザに似ているが、ソースがサワークリームと生クリームであるため、すこし酸っぱい風味がする。

写真5はプレッツェルである。ドイツ発

祥の菓子パンで、固めの食感である。フランスパンのような堅さではなく、しっとりとした堅さである。素のままのプレッツェルだと塩味が感じられ、あいだにチーズやバジルなどを挟んでサンドイッチのようにして食べ



写真5 プレッツェル

ることもある。

写真6はメインがローストポークとローストターキー、付け合わせはトマト味のショートパスタ、サラダとブルーベリー味のヨーグルトである。これは職業訓練学校の視察をさせていただいたときに、併設されている食堂で食べた食事である。他にもアップルシュ



写真6 ローストポーク、ローストターキー

トーデルというアップルパイのようなケーキや、写真2で紹介したクヌーデルも選ぶことが出来た。メインにかけられているソースはビールソースである。味は照り焼きソースやブラウンソースと似た味だった。

写真7は鶏胸肉にコニャック・ピーマンソースがかけられたものである。付け合わせはローストポテトだった。コニャックはフランスの酒のことであるため、コニャック・ピーマンソースは酒から作られたソースである。味は今まで記述したソースと似たような味だった。鶏胸肉は一枚分ほどの大きさで、ナスやパプリカなどの野菜も添えられている。



写真7 鶏胸肉にコニャック・ピーマンソース

以上がドイツ滞在中で食べたメインの食事である。写真からわかるとおり、メインの肉に野菜などの付け合わせがあるワンプレートの食事がほとんどだ。付け合わせの野菜はじゃがいもであることがほとんどで、フライドポテトやローストポテトとして添えられる。

次にスイーツなど甘いものを紹介する。基本的には日本と変わらない味であると言えるが、甘さはドイツのほうが強いと感じた。また大きさもドイツのスイーツのほうがより大きい傾向にあると言える。

写真8はいちごケーキである。写真2のクルステンプレートを食べたレストランで



写真 8 いちごケーキ

一緒に提供された。スポンジの間に生クリームが挟まれ、上には生のいちごといちご味のゼリーがある。側面の茶色いものは砕かれたナッツである。甘さもくどくなく、ナッツが良いアクセントになっていた。ただ非常に大きく、一般的な日本のケーキの1.5倍ほどの大きさだった。

写真9はホストファミリーと食べた朝食である。イチジクのジャムがのっている半月状の菓子パンにキウイとイチジクが添えられている。このパンは非常に甘く、ずっしりとした重さだったが、意外と食べられてしまう。ただ半月状にしても大きさは食パン一枚ほどの大きさであるため、一枚をまるごと食べることは出来なかった。

写真10はシナモンロールである。ホストファミリーとミュンヘン観光をした際に、CINNAMOOD というシナモンロール専門店で購入していただいた。ホストファミリーがミュンヘンに行く際には必ずCINNAMOODでシナモンロールを購入するそうだ。



写真 9 ホストファミリーとの朝食

私は写真10の右下にあるコーヒー味を選んだ。普通のシナモンロール以外にもいちご味やピスタチオ味、ティラミス味などさまざまなフレーバーがある。私が選んだコーヒー味は、ねっとりとした濃厚なコーヒー風味のクリームが入っており、パンもふわふわしてやわらかかった。この店で売られているシナモンロールはすべて四角形であり、大きさも通常のシナモンロールと比較すると大きめである。



写真 10 シナモンロール

3. ドイツでの食文化

2章ではドイツで実際に食べた食事について調査した。本章ではドイツ滞在中に知った食文化について紹介する。

まず、ドイツにおける「外食」は、日本とは立ち位置が異なる。日本での外食は身近なもので、家族や友人と頻繁に行く人も多い。一方、ドイツでは、レストランに行くという習慣があまりない。そのため、レストランで食べるならゆっくり食べたいという人が多い。その要望が反映されるため、レストランのサービスはとても遅い。早く食べたい時はレストランに入らない方が良さそうである。

次に、オーガニック食品は日本でも人気であるが、ドイツでも同様に人気である。特にミュンヘンはドイツでも豊かな地域で民度も高いため、高価でも健康と環境に良いものを買おうという傾向が強い。ミュンヘンで売られているオーガニック食品の多くは、ドイツ南部のアルゴイ地方で作られている。

次に、アウクスブルク大学のカフェテリアについて紹介する。メイン料理は3ユーロか5ユーロの値段で、パスタ、ピザ、アジア、バイエルン料理から選ぶことができる。学生団体がカフェテリアの人気メニューの投票を行ったところ、1番人気はフライドポテトだったそう。支払いは学生用のカードがあり、そのカードで食堂の支払いだけでなく、電車も乗ることができる。

最後に、ドイツといえば、で有名なソーセージについて紹介する。ソーセージは、ドイツにおいて食事のメイン料理になることはあまりない。屋台で買って立って食べたり、軽食として食べたりする。また、ドイツ人は

ソーセージを頻繁に食べているイメージがあるが、そこまで食べない。日本でいうとたこ焼きの立ち位置である。

4. まとめ

本レポートでは、アウクスブルク滞在中の食生活や、現地で知ったドイツの食文化について調査した結果を紹介した。日本で知ったドイツの食文化とは異なる部分が多くあった。実際に滞在し、現地に住む人と交流することで知り得た情報も多かった。