

食を通じた「ドイツ」

木村 咲瑛

1. はじめに

私は、食について調査することは、その国の文化と歴史を知るためにもっとも手っ取り早い方法であると考えている。それが今回、「食」というテーマを選んだきっかけである。

ドイツ南部、バイエルン地方に位置するアウクスブルクで、ドイツの伝統料理をたびたび口にする機会があった。その経験をもとに以下では、ドイツ料理の「歴史」、「伝統料理の紹介」、「人々を繋ぐ役割としての食」の三点にフォーカスして、ドイツの食文化、ひいては現在に至るまでのドイツの文化・歴史について考えていく。



図1 ドイツ料理といえば「シュニッツェル」※¹

2. ドイツ料理の歴史

(1)生活における「食」の立ち位置

「朝は王様のように、昼は貴族のように、夜は貧者のように食べよ。」

西洋のことわざで上記のようなものがある。比喻の通り、朝食をもっとも多く食べ、夜は少なく済ませるのがよいというものである。現代に至るまでその科学的な根拠は明確ではないものの、ドイツの食はたしかにこのスタイルを保ってきているのである。そして、多くの家庭ではこの意識が背景にあることが重要である。

ドイツの多くの家庭では、昼食に最も重きを置き、夕食は手間をかけず軽く済ませるのが一般的である。

夕食について、ドイツでは「カルトエッセン（直訳すると「冷たい食事」）」が多くの家庭に馴染んでおり、夜はハムやパン、チーズなど、「冷蔵庫を開ければ夕食の支度が終わるような食事」が広まっている。これは活動量の少ない夜には夕食の準備に多くの手間をかけないという合理的な理由、また食に対してのこだわりが少ないことがもとになっているのではないかと考察する。

(2)具体的なドイツ料理の紹介

一方、一日のなかで最も大切とされている昼食について、「ドイツ料理とい

¹ 薄くした肉をパン粉であげたもの。合わせてジャガイモがつくことが多い。カツレツに近い。

えばソーセージとジャガイモ」と思われる人は少なくないのではないだろうか。そして豪快な肉料理を思い浮かべるのではないだろうか。では、時折耳にする、「ドイツ料理はジャガイモとソーセージしかない」は果たして本当なのだろうか。



図2 「カリーヴルスト」'Currywurst' ※²

歴史的に、ドイツは肥沃な土地が少なく、気候が寒冷であった。そのため、そんな土地・気候でも育ちやすく、保存することができるジャガイモは重宝されてきたわけである。また、寒い冬を越えるために、ソーセージやハムなどのボリュームな肉料理が根付いた。※³

このように、ジャガイモやハム、ソーセージなどがドイツの食事を支えてきたことは、間違いがない。

² ソーセージにカレー粉をまぶし、ケチャップと合わせたもの、隣にはポテトフライが並ぶことが多い。

³ 「ドイツ料理とは 特徴や伝統料理を合わせて解説」
SHAREDINE, 最終更新 2022-12,
<https://sharedine.me/media/know-how/german-cuisine> ,

しかし、実際はこれらの料理の他にも、図3「シュベッツレ」などの麺料理や、図1「シュニッツェル」、図4「シュバイネハクセ」のようなさまざまな肉料理が広く親しまれている。



図3 「シュベッツレ」 柔らかい卵麺の一種



図4 「シュバイネハクセ」'Schweinshaxe' ※⁴

また、ソーセージの種類は1500種を超え、ジャガイモについても茹でたり団子のようにしたりと調理方法が多様で、ドイツの美味しいパンやチーズと

(参照 2024/11/18)

⁴ 豚の骨つき肉を焼いた料理。外はカリッと、中はジューシーである。

合わせて食卓を彩っている。現代では、多くのアジアンスーパーがあったり、外国の料理を提供する飲食店が多く立ち並ぶようになっていたりしていることから、外国の料理も食事に加わるようになっている。私自身のホームステイ最終日には、ホストファミリーが「手巻き寿司パーティ」を開いてくれ、生魚や海苔を買うことができるのか心配する私をよそに、アジアンスーパーで購入した、美味しい生魚と海苔、わさびや醤油、味噌、「きくらげ」までもが夕食の食卓に並んだ。



図4 夕食準備の様子。写真右上には、サーモンと、その隣に赤と白の「SURIMI」（魚の「すりみ」）が並べられている。

このように、決して料理のバリエーションは多くはないものの、「ドイツはソーセージとジャガイモだけ」というのは、実際は確かではないように思われる。

3. 「人々を繋ぐ役割としての食」

街中では、野菜や果物を山盛りに陳列したマルクト（市場）が多くみられる。



図5 アウクスブルク市内のマルクト

日本ではあまり見られない野菜や果物があったり、また写真のように屋外でカラフルな野菜が並べられていたりすることは、日本では珍しい。いくつかの野菜や果物を試食する機会があったが、どれも新鮮で美味しく、またドイツの街並みに囲まれながら見かけない野菜を口にすることは、雰囲気も相まって気持ちのいいものであった。

店は多くの地元客で賑わっており、店員らと楽しく会話する様子が見られた。屋外に立ち並ぶマーケットは、地元の人々をつなぐ交流の場としての大切な役割を果たしてきたのだろう。そし

て、食が食卓を支えると同時に人と人を繋ぐ役割を果たしていることにも気づかされる。

4. おわりに

一見身体が大きく、怖そうな顔立ちにみられがちなドイツ人だが、市場やスーパーマーケット、見学施設やその先々で、優しく、誠実な国民性を見ることができた。道中、道に迷ってしまった際には硬い表情ながらも丁寧に道順を教えてくれた若者、スーパーの会計後に、少ない口数のなかにも「Schonen tag noch」(「いい日を」)と付け加えてくれた年配の女性店員。ドイツの食の歴史を振り返り、現在に至るまでの食文化を学ぶことで、がっちりとした体格の人が多くいることをその食生活から理解することができ、また市場やスーパーで食を通じたコミュニケーションは、ドイツ人の優しい性格を教えてくれた。

このように、「食」についての調査を通じて、ドイツの歴史や文化を学ぶことができ、良い経験であったと振り返る。