

ドイツにして食べるのが一般的です。見た目は武骨ですが、その素朴な味わいが魅力です。

ライ麦パンにはもう一つ、大事な特徴があります。それはライ麦が小麦に比べて、ビタミンB群や食物繊維が多いことです。庶民のパンとされていたライ麦パンが、今は健康に良い食品として知られています。豊かになった今では、朝食には、プレートヒェンと呼ばれる小型の小麦パン、または南ドイツやオーストリアではゼンメルと呼ばれる柔らかい小麦パンが主に食べられるようになりましたが、それ以外の昼食や夕食に食卓に登場するのは、やはり昔からドイツ人の生活を支えてきたライ麦パンなのです。



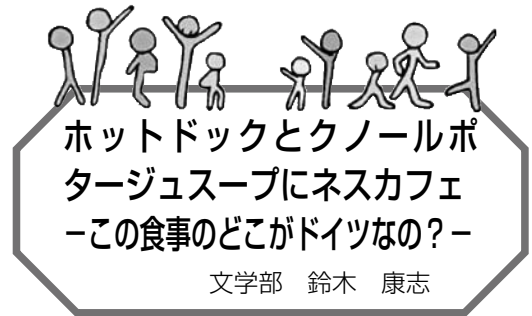
左上：プレートヒェン、中央：ブレツェル、右上：ザルツシュタング

#### ・ライ麦パン以外のパン

ドイツの街角でよく見かけるパンに、ブレツェルと呼ばれるものがあります。「め」の字のような形をしていて、一見ドーナツのようなお菓子に見えますが、小麦と塩と水だけからつくられるパンです。味付けは塩味だけ、内部はふっくらとした生地、外部は赤茶けた色をしているがその表面はなめらかです。その形と並んで大きな特徴は、表面についた粗塩です。最近、表面の塩は減っているようですが、旅行など移動の途中に売店で買って食べたり、大学の授業の合間にカフェテリアでちょっとつまむといったような軽食にぴったりのパンです。

そのほかにも、塩味のきいた棒状のパン（ザルツシュタング）など、いろいろな形のものがあります。名古屋でもドイツパンを扱うお店がありますので、見つけたらぜひお試しください、きっと気に入っていただけると思います。

参考図書：船田詠子著『パンの文化史』、朝日選書 1998年



豊橋市民大学トラム、愛知大学連携講座「世界の歴史と文化 食べ歩き」の際に「ビール、ジャガイモ、ソーセージ！ うん、でもそれだけじゃないドイツの食文化」というテーマでドイツの食について講演したことがありました。その原稿がそのままになっていましたので、今日はそのさわりの部分だけ簡単に紹介させていただきます。

ドイツ料理といいますと、フランス料理やイタリア料理に比べると、私たちには馴染みが薄いかもかもしれません。フレンチやイタリアンに対応する言葉もありません。普段の生活で「今日はフレンチにしようか？」はわかりますが、「今日はジャーマンにしようか？」と言われてもなんのことかわかりません。本屋さんの料理本コーナーに行きましても、フレンチとイタリアンの本は山ほどありますが、ドイツ料理の本はあまりありません。また言葉からいっても、ox（牛 [Ochse]）、sheep（羊 [Schaf]）、swine（豚 [Schwein]）など家畜や狩猟の言葉がゲルマン系であるのに対して、それに対応するbeef（牛肉）、mutton（羊の肉）、pork（豚肉）など料理用の言葉はラテン語、つまりフランス語、イタリア語系です。ここでもドイツやイギリスのゲルマンはラテンに差を付けられているといえるかもしれません。そのため学生のみなさんにドイツのもの、ドイツに関係するものなにか食べたことある？と聞くと、ビールやソーセージ以外「ありません、知りません」と答えます。ほんとうにそうでしょうか？

例えば「Knorr 賢沢野菜プレミアム ポタージュ」スープがあります。私も冬夜遅く研究室で仕事をしているとき飲むことがあります。クノールのスープはいまスーパーやコンビニなど、どこでも売っていますので、みなさんも飲

まれたことがあると思います。これがドイツとどう関係があるのでしょうか？実はこのKnorrというのはドイツ語、正確にはドイツ人の名前です。<sup>カール ハインリヒ クノール</sup> Carl Heinrich Knorrは乾燥フルーツなどを扱っていましたが、その息子たちが乾燥スープを生み出すことになります。つまり創業者の名前がブランド名になっています。知らず知らずにドイツのものを口にしているといえるのでしょうか？みなさんの中にはKnorrなど飲んだことないという方がみえるかもしれません。ではチョコレートのKit Kat とネスカフェのコーヒーはどうでしょうか。これは食べたり、飲んだりしたことがあると思います。これらがドイツとどう関係しているのでしょうか？どちらも世界トップクラスの食品メーカー、ネスレ(Nestlé)の商品です。しかしこのNestleというのはドイツ語、正確にはシュヴァーベン地方の方言で、「小さな鳥の巣」という意味です。Kit Katでもコーヒーでも鳥の巣の絵がついているのはそのためです。これは1814年にフランクフルトで生まれたドイツ人<sup>ハインリヒ ネストレ</sup> Heinrich Nestléが作った会社です。ネストレはスイスのフランス語圏、ヴヴェーに行って活躍することになり、名前もハインリヒ・ネストレからフランス語読みのアンリ・ネスレにかえます。ネスレは14人の11番目でしたが、兄弟姉妹たちの多くは成人前に亡くなります。また奥さんがお医者さんの娘であったことも、子どもが死なないようにと世界で初めてベビーフードを開発します。感動



ネスレと彼の乳児用穀粉 (Kindermehl)

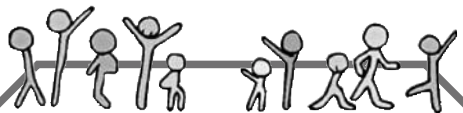
的な話ですが、1867年スイスで、ヴァナー夫人の赤ちゃんジュールは、生後2週間食事を受けつけず、目に見えて弱っていきました。夫人は藁にもすがる思いで、ネスレのベビーフードを試します。するとジュールはこれを食べ、元気になり61歳まで生きることになります。ネスレがこの小さなジュールを救ったように、ジュエ

ルもネスレの人生に転機をもたらしました。このネスレの話し覚えておいてもいいですね？

また、第一次世界大戦の際のドイツ人捕虜が日本に大きな文化を伝えたことはよく知られています。2006年の映画『バルトの楽園』は四国鳴門市外にあった坂東捕虜収容所でのドイツ人捕虜によるベートーベンの第九の初演を扱ったものですが、それ以外にもドイツ人によって食文化が日本にもたらされました。バウムクーヘンを伝えたユーハイムは有名ですが、ヘルマン・ヴォルシュケはハムやソーセージづくりを伝え、1934年のペープ・ルースの来日時に甲子園球場でホットドックを初めて販売しました。名古屋に目をむければ、敷島製粉はドイツ人捕虜ハインリヒ・フロイントリーブをパン職人として招き、製パン業に乗り出しました。つまり普段食べているホットドックや敷島パンもドイツあるいは第一次世界大戦とは無縁ではないのです。

今回はドイツの食文化そのものに触れることができませんでしたが、今私たちが食べているものが、直接的ではなくてもドイツと関わるような意外な歴史があることを知ってもらえればと思います。

\*\*ネスレに関してはヴォルフラム・ヴァイマー著(和泉雅人訳)『ドイツ企業のパイオニア』1996年 大修館書店が参考になります。



## 新たなフランス料理観

国際コミュニケーション学部4年  
舟橋 里帆

フランス料理と聞くと「高級でおいしい」という印象しか私は持たなかった。しかし1カ月間フランスでの語学研修とホームステイを経て、フランス料理の多様性を知った。まず一番フランスで印象深く感じたことは、平日の料理は割と質素という点である。特に朝食はそれが顕著で、研修初日の朝、「フランスの朝食は絶