

まれたことがあると思います。これがドイツとどうい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。^{カール ハインリヒ クノール} 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^{ハインリヒ ネストレ} 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)

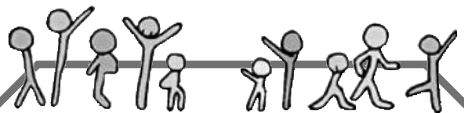
的な話ですが、1867年スイスで、ヴァナー夫人の赤ちゃんジュールは、生後2週間食事を受けつけず、目に見えて弱っていきました。夫人は薬にもすがらないで、ネスレのベビーフードを試します。するとジュールはこれを食べ、元気になり61歳まで生きることになります。ネスレがこの小さなジュールを救ったように、ジュエ

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

対に高級感がすごい」とワクワクしていたところ、カップ一杯のたっぷりの紅茶と小さくスライスされたパン2切れのみという全体的に茶色く、量も少ない朝食が出され驚いた。



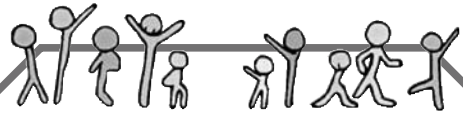
フランス料理だ、と実感がわいたのは、夕飯のときである。日本では食卓に着くとすでにすべての料理が並べてあり、いただきますと言ってから一斉に食べ始めるが、フランスの夕飯はコース料理のように品が順番に出てくる。まずスープが出され、その後にサラダとメインの品、最後にチーズという順序が毎回決まっていた。料理自体は豪華なものではなく、メインの品も例えば焼いたソーセージ一本と茹でたじゃがいもというシンプルなものであったが、2～3段階に分けてテーブルに皿が並べられる行為、また最後に必ずデザートとしてチーズが出てくるころはとてもフランスらしさを感じた。



また今回ストラスブールというドイツとの国境付近にあるアルザス地方の街へ行き、ドイツ色の強いアルザス料理を食べることができた。例えばシュークルートは、丸ごとのじゃがいもとソーセージと肉厚ベーコンに、大量のザウアークラウト（キャベツの酢漬け）が盛り付けられた料理である。

ザウアークラウトは主にドイツで食されるものであり、フランスにはあまりない。しかしア

ルザス地方ではドイツのそういった品も郷土料理の一部として組み込まれていることから、パリのような都会では味わえない地方料理独特の良さを感じることができた。私の頭の中にフランス料理のステレオタイプが根付いていたからこそ、今回の研修で新たな発見をすることができた。



中世英国の食財、料理

国際コミュニケーション学部

田本 健一

ジェフリー・チョーサー（Geoffrey Chaucer, 1340—1400）という詩人がいました。『カンタベリー物語』（1387—1400）で有名な詩人です。ロンドンの陣羽織亭という旅籠に、カンタベリー大聖堂の聖トマス・ア・ベケットのご廟へと向かう31人（チョーサーを含む）の巡礼者が集まりました。彼らは、すべて異なる階級・職業の人たちで、14世紀英国の社会構成が描写されているものと考えられます。宿の亭主は、巡礼の道すがら、お話しのコネクトをやって、一番良いお話をした人には賞品を出しましょうという企画を提案しました。各自の話に入る前に、詩人チョーサーは、858行から成る総序の歌で、参加者一人一人について簡潔に紹介します。

参加者の中に、郷士（Franklin）がいました。その人についてチョーサーは以下のように紹介します。