

本「グローバル特集」号をきっかけに今まで母国であるドイツ、それから外国で経験したことを振り返ってみたいと思います。

考えてみれば、来日してからすでに30年がたとうとしています。ドイツの大学で日本語を勉強したものの、日本に来て話してみると「言った言葉が通じない、言われた言葉が分からない」という当初のつらい状況は今もよく覚えています。もちろん、聞き間違いの連発で始まりました。「聞き間違いにすぐ気が付きませんか」と、ある日、アフリカ出身の研修生と立ち話をしていたら、日本の漫画好きの関係で言葉を覚えた彼がこう言いました。『列車が出発する直前に「閉まるドアにご注意ください!」というアナウンスを「閉まるドアに50円ください!」と聞き間違っただけで、満員車両の中から降り遅れた場合に50円払えば閉まったドアをもう一度開けてもらえるとして自分で解釈してしまいました。』

「箸休め」といえば、日本では簡単な炒め物やつまみなどの意味で取られるようになっているようですが、昔は日本料理のコースで次の一品が出されるまでの間、箸の先を酢の物や汁物などで清めてから箸置きに戻すのが常だったそうですね。ドイツでも日本と同様に、カトラリー（スプーン、ナイフ、フォーク）をいったん手から放すことが礼儀です。食事中にスプーンを手から離すことをドイツ語で「den Löffel aus der Hand legen」と言いますが、この表現は「この世を去る」という別の意味もあるので、

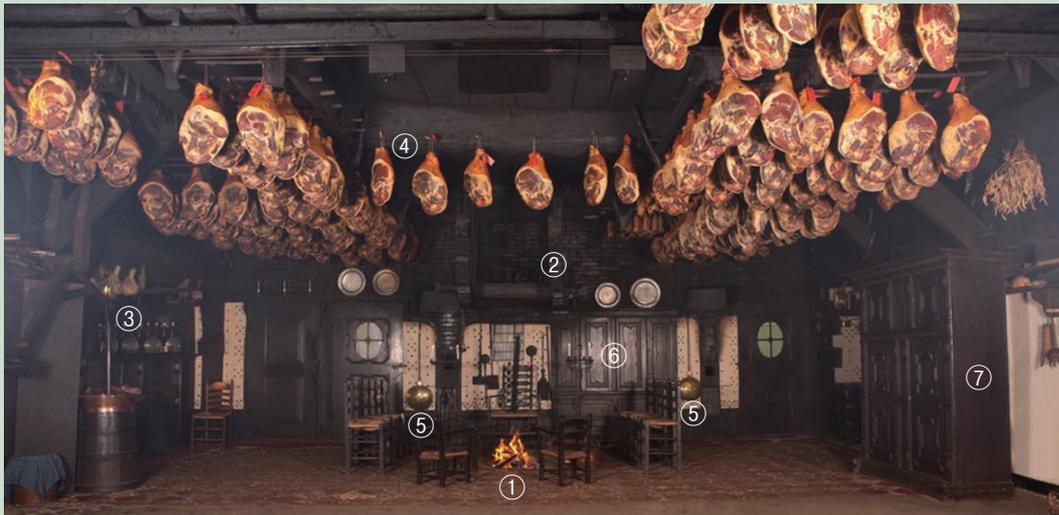
使い方には注意した方がいいですね。後者の意味は中世時代にに基づいているとされています。皆それぞれ自分専用のスプーンがあり、本来そのスプーンの収納場所は壁に取り付けられていました。食事のときに皆がテーブルの上に置かれた大きな鍋から自分の分を皿に取り分けスプーンで食事し、食べ終わった後にそのスプーンを壁に戻す習慣があったそうです。スプーンが壁に掛けられていることはその持ち主が食事を済ませたという意味合いがあり、スプーンがないことはその持ち主に不幸が起こったと考えられたそうです。

初対面で100%に近い確率で「ビール」が話題になります。筆者が「日本の蒸し暑い夏に負けてビールを飲み始めました」というと、不思議そうな表情で見つめる相手から「どのビールが一番おいしいか」の答えを期待されながら、次の機会まで先延ばししていただくことしかありません。今まで何回もそうやってごまかしてきたことでしょう。恥ずかしいので、少しだけ勉強した成果をアピールしましょう。欧州でのビールらしい飲み物の作成は1600 BC のようです。古代ローマの有名な著作家 Tacitus（西暦56年～120年）は「Germania」の本の中で、ゲルマン人が空腹や寒さによく耐えられるが口渇には弱いと述べています。「彼らは昼も夜も飲み続けている。酔う飲み物を調達すれば武器の力と同じように勝利できる。」ドイツのビールは麦芽（Malz）、ホップ（Hopfen）、酵母（Hefe）、水（Wasser）の四つの成分からなります。

箸休め

技術開発本部 技術基盤センター
リーヘルマン ディアク





- ① 囲炉裏
- ② 火棚
- ③ カトラリー
- ④ 燻製ハム
- ⑤ ベッドウォーマー
- ⑥ 寝間
- ⑦ クローゼット

ニーダーザクセン州（北ドイツ）の古民家風景（西暦 1700 年ごろを再現）
 (<https://www.bad-zwischenahn-touristik.de/freizeit/freizeitangebote/freizeitfuehrer/poi/ammerlaender-bauernhaus/>)

Patzschke 兄弟の調査によれば、ドイツの 1 000 か所以上の醸造所で 7 800 種類以上のビール、さらに 270 種類のノンアルコールのビールを造っています (www.biermap24.de)。世界中には 15 000 種類のビールが存在するらしいので、ドイツのシェアは 50% となります。ビールの味付けは複雑な過程と醸造家 (Braumeister) の技術で決まるそうですが、水の重要性も確かです。ビールの味は軟らかい水で苦く、硬い水で甘口になるそうです。そのため、大目に区分すれば、北ドイツのビールは苦い、南に飲んで行くほどビールは甘くなるはずで

ところで、「不幸」にならないように、いいえ、「幸運」 (Glück) に恵まれるために豚のお守り (Glücksbringer) を渡されたことはありませんか。ドイツでは四つ葉のクローバー、てんとう虫や煙突掃除人がグッドラックの意味もっています。それらの一般的な幸せの意味と比べて、豚は特に体力や金銭面で困らないようにという意味もっています。その原点は中世の祭りでの習慣にあるとされています。縁日においてさまざまな競技で成績の一番悪かった人に残念賞として子豚が贈呈されたそうです。豚はほとんどなんでも食べる (エサ代が安い) こと、子豚は半年程度で食肉になること、雌豚は年に 2 回 10 匹ほどの子豚を産ませることが可能であることなどから、期待もしなかった良い出来事や分相応以上の幸運を手に入れた人に「 Schwein gehabt 」という言葉掛けが生まれたとされています。そのため、ドイツでは地域によって正月に豚のお菓子を渡したりする習慣もありますが、スペイン、フィンランド、スウェーデンなどでは子豚料理が定番となっているようで、子豚にとっては、とても幸運がやってきたとはい

えないかもしれません。また、面白いことに、「欧州の文化は極東アジアと全く異なる」とされますが、共通点が多いです」とよく聞きます。豚も例外ではないようです。中国では「豚」、日本では「猪」が十二支の 12 番目に使われているほど重要とされていますし、やはり、縁起物でしょうか。

国によって食事作法は異なることがあります。欧州においては、パスタを食べるときに音を立てることに對しておいしいイメージをもっていません。逆に日本では、ラーメンやうどんを食べるときには音を立てて食べる方がおいしそうに感じられます。しかし、猫舌の筆者にとってこの礼儀は幸運です。なぜならば、より多くの空気を攪拌させることで舌で感じる温度を下げるができるからです。故に、欧州出身である私でも、この「礼儀」は音を出す言い訳の一つとして、いや失礼、技術的な根拠の一つとして立派に成立するのです。

国によっては生の食品に対する考え方が異なります。お寿司は言うまでもないですが、生魚です。日本では当たり前な一品です。現在、日本の食習慣が世界中に広がっていますが、若いころ寿司は珍しいものでした。ドイツでは牛豚のミンチ肉を生で食べる習慣が昔からありましたが、生魚は想像もできませんでした。海が近い北の方は魚料理もありますが、肉料理ほど多くはない気がします。筆者は魚も食べますが、骨のない魚が一番おいしく、お寿司は大好きです。

さて、箸休めはここでいったん終えて、次の一品を楽しみたいと思います。ここまで読んでくださりありがとうございました。失礼いたします。