



5月

「Deutsche Esskultur」 アントニア・シュルト

1. G7農業大臣会合が宮崎で開催されるため参加国のドイツ出身として、先日「ドイツの食べ物など」について発表しました。

以前同じような内容の発表をお願いされたことがあって、それを少しアップデートして使おうかと思っていましたが、そのプレゼンのファイルがダメージを受けて、開けませんでした。最初から作り直しながら、ドイツの食文化について改めて考えさせられました。今回の対象者が6年生だったので、普段より少し詳しく作成してみました。

2. どんなテーマでも、誰かに分かりやすく伝えようとしたら、まず内容をちゃんと理解した上でまとめて、因果関係を樹立しないといけないと思います。具体的にはドイツではお米ではなく、パン主食です。なぜなら、日本と違ってドイツの一年間の平均温度が日本より低くて、場所によって肥沃でない土が多いので、元々お米が作れる環境ではないです。作れないのはお米だけでなく、粘土質の土壌が多い北ドイツでは小麦は育てにくいので、昔からライ麦を優先して栽培してきました。今でも、ライ麦の比率の高いパンが特に北ドイツで食べられています。気候の影響で、冬には土が凍っているので、野菜や他の作物がほとんど採れない季節です。冷蔵庫がまだなかった昔は今では想像しにくいかもしれませんが、冬の時に新鮮な果物や野菜が食べられない時代でした。

3. ドイツの食べ物で有名なザウアークラウト（キャベツの漬物）は野菜を日持ちしようとした先人の贈り物です。漬物、ジャム、塩漬けの肉や魚、燻製ベーコンや鰻といった食べ物がほとんどそうして長持ちできるのは一生懸命工夫してきた昔の人のおかげという意識が大事だと思います。ドイツはソーセージの大国としてみなされていますが、それはなぜでしょうか。ソーセージの原料として豚肉が使われているからです。豚が牛より、食べ残しやじゃがいもの皮などの生ごみを飼料として太らせられるし、広い芝がなくても、飼育が簡単という背景があります。こういった例をたくさん挙げて、遠い外国のドイツでも、人の行動や文化や歴史などが普遍的な論理に沁み込まれているというのが一番子供たちに伝わってほしいところかもしれません。