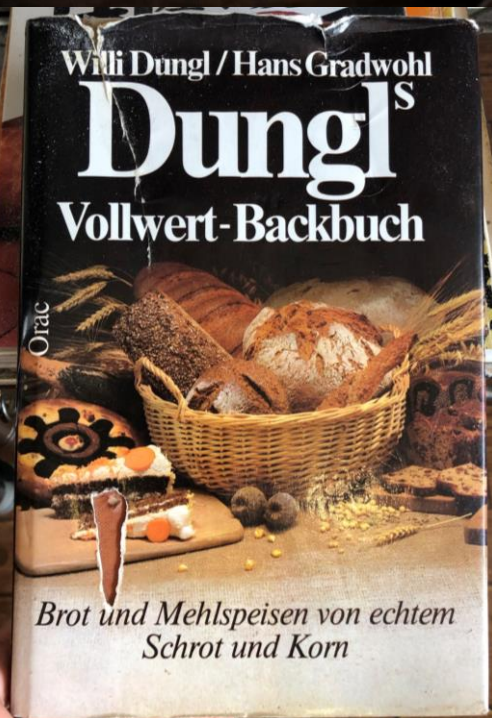


8月「Brot」

アントニア・シュルト

1.

日本の食文化が大好きなのは事実です。大阪で留学をしていたころは外食することが多くて、住んでいたアパートの向かい側には年配の夫婦がやっていた「大阪ラーメン」という小さい店がありました。そこ220¥のラーメンが安くて、おいしかったです。ドイツでは基本的に安い店は、食べ物がまずいことが多いので、あまり勧められないですが、日本ではそうではないのは素晴らしいことだと思います。大阪では二回、それぞれ半年を過ごしてきて、食べ物に関しては「もの足りない」とはあまり感じていなかったです。今月は日本にきて、一年間が経って、最近、はじめて食べたいものが手に入らないという悩みを知りました。学校訪問をするたびに学達は、特に給食時間の前、ドイツの食べ物について聞くので、ドイツの料理の写真を見せながらその話をします。その中にドイツのパンも当たり前のように出てきて、抑えられないほど食べたくなります。ドイツ人にとっては、パンが日本人にとっての白米のような存在だと言えると思います。子供のころから毎日食べてきて、日本で売っているパンとは全く違うので、食べても隙間が埋められないです。こういう話を同僚にして、都城にはドイツとフランス風のパンを焼くパン屋さんがあることを知り、この間の日曜日、そのパン屋さんに行きました。



8月「Brot」 アントニア・シュルト

2.

店に入ったとき、焼いたばかりパンのとてもいい匂いに歓迎され、壁に古い写真やフランスからはがきが張ったり、棚にはドイツのパンについての本までも置いたりして、素敵な店だと思いました。言うまでもなく、ドイツとフランスのパンをいっぱい買っておきましたが、私の大好きな「ロッゲン・フォルコルン・ブrot」（全粒粉のライ麦パン）はスライス一枚をそのまま食べて、一瞬涙が零れそうになりました。「本物の味がしますね。」とちょっと無口な店の人に言って、笑ってもらいました。「本物の味」は私にとってどれほど大事なことだと分かってくれたような気がしました。

