

Die Eiche

ディ アイヘ

<http://www.jdg-chiba.com>



Japanisch-Deutsche Gesellschaft
der Präfektur Chiba
〒274-0822 船橋市飯山満町 2-518-1
清和会第2ワールドナースングホーム内
電話 047-461-9111 Fax 047-461-7010



盛況だった『ドイツパン研究会』 鳥越製粉(株)船橋の工場で120人が参加

「ドイツパン研究会」が開かれると聞いて、「面白い」と思って出かけた。6月6日の火曜日、鳥越製粉の東京工場（船橋市高瀬町 21-8）で、午後1時。金谷会長、私など4人の当協会員が参加した。来年40周年を迎えるという研究会。この日は、2年に1度の総会を兼ねてパンづくりの講習会が開かれたのだ。

会場に着いて驚いた。パン好きの主婦たちからベーカリーの関係者、ハムのメーカー、商社員ら120人が詰めかけていた。地元千葉だけでなく、静岡、名古屋から九州、さらに山形からの参加者もいる、と聞いた。料理ができるキッチン風の一面と、階段式の教室が一体となった会場=写真、上=で総会と講演会の後、パンづくりの講習が始まった。

ベケライ・ダンケの杉山大一社長による「サワー種はドイツパン作りの命～最新ドイツパン事情」の講習。まず、カイザーゼンメル(Kaisersemmel)という小さな丸いパンは、その材料を細かく説明したうえ生イーストに水、調味料を加えて生地をしっかりとこねること。粗挽き麦から作る黒パン(Vollkornbrot)は、ライ麦80%、小麦20%に生イースト2%と水25%を加えてこねる。その際、ライ麦の少ないものから仕込む、などとジョークをまじえて2時間。作りたてのパンの甘い匂いが立ち込める会場。参加者はしきりに鼻をうごめかしながら、熱心に聴き入った。

ドイツパンのタンネの佐藤由木子社長が紹介した北欧風サンドイッチケーキ=写真、右=が会場の話題をさらった。スウェーデンやフィンランドで ↗

「ドイツパン研究会」 鳥越製粉(株) = 本社・福岡市博多区、鳥越徹社長 = の久保田稔・常務執行役員によると、1970年代消費者の健康志向が高まった頃、ドイツ滞在が長かった同社の役員が繊維に富むライブレッドに注目し当時例のないライ麦専用工場を建設、操業を開始した。この本格的なパンの普及、食生活向上のため、1978年に当時の日本パン科学学会会長、阿久津正蔵博士を会長に研究会が発足した。

その後阿久津会長の死去などで活動を一時休止したが、伝統的なドイツパンによる食習慣が健康に良いと見直される中、2009年に活動を再開。日本を代表するバイオ学者の中村桂子氏を会長にドイツパンの製造技術向上のための講習会、ドイツパンのおいしい食べ方や菓子類に関する情報の提供などを行っている。

ドイツ大使館主催のドイツフェスティバル(今年は11/2-5)には、研究会として出店する予定。「ドイツのパンの魅力は世界一種類が多いこと。目先の変化ではなくシンプルで、飽きのこないドイツパンがさらに注目され、ドイツ料理店が増えるよう祈っています」と、久保田さんは話している。



提案

『ドイツパンと料理 勉強会』

金谷会長の企画 (記事・2面)

↓ 家族の誕生日、お祝い事などの集いを賑やかにするために作られる。日本のちらし寿司のようなもので、ライ麦をベースにスライスしたパンを多段に重ね、間にいろいろな材料を挟む。上の面にはハムやサーモン、魚、肉を載せて盛り上げる。側面にもクリームを塗り、輪切りのキュウリ、クレソン、春菊、イタリアンパセリなどを貼り付ける。さまざまな材料を例にした佐藤さんの実演に会場から感嘆の声がもれた。



講習会に続く懇親会では、ドイツビール、ワインを飲みながら、ドイツパンをめぐる話で盛り上がり、楽しいひと時を過ごすことができた。(渡部 武弘)

**ドイツパンは
“なんといってもプレツェン”**

1970年前後の4年間、私たち家族はデュッセルドルフ

橋口 昭八 に暮らした。「ドイツパン」といえば、当時の家主を思い出す。彼は第二次大戦中、輜重兵としてユーゴスラビアで従軍した勇士で、終戦時シベリア送りを恐れ、夜の闇を縫って徒歩で故郷デュッセルドルフに帰還した。大きい体で地下から5階まで四六時中動いていた。彼の食事は5ミリぐらい厚くバターを塗った厚切りのパンをパクつく豪快なものであった。

ドイツのパンは1200以上の種類があるといわれ、下記のように分類されている(ドイツ農業協会)。最も好まれていたのは、家主を含めて歯ごたえのある黒いライ麦混合であった。昔、東京へ研修に出した東独の秘書が帰国直後「フニャフニャした日本のパン。あれはパンではない」の一言が忘れられない。因みに、ドイツは世界一のライ麦生産国である。

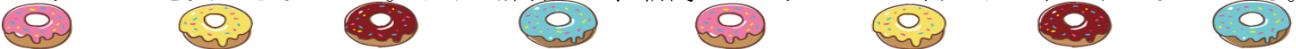
- | | | |
|--------------------|---------|------------|
| 1. Weizenbrot | 小麦パン | 小麦粉 90%以上 |
| 2. Weizenmischbrot | 小麦混合パン | ライ麦 11~49% |
| 3. Roggenmischbrot | ライ麦混合パン | ライ麦 50~89% |
| 4. Roggenbrot | ライ麦パン | ライ麦 90%以上 |
| 5. Spezialbrot | 特殊パン | 以上に入らぬもの |



またパン(Brot)とは300グラム以上、または500グラム以上をいう。250グラム以下は小物(Kleingebäck)。朝などに最も多く食べられているBrötchenプレツェンはこの分類になる。さらにクロワッサンなどの嗜好物(Feinbackwaren)に分けられる。ドイツの一人当たり年間パンの消費は84キロ、一般に50歳以上の男は冷やかに Brotesser(パン喰らい)といわれた。家主はその代表格だったか。ドイツ人はむしろジャガイモ喰いで知られているが、ジャガイモは生産高を人口で割ると約100キロという数字が出てくる。

パン屋はドイツ全国51,000軒(焼き立てを提供できる場所)といわれた。町内ごとにパン屋があり、毎朝焼きたてを買いに行く。大手はKamps系列などがあり、また大手スーパーには日本製の自動パン焼器を置き、Sonntagsbrötchen日曜プレツェンというサービスをしているところもあった。

わが家の朝食は決まってパンである。ドイツでは、こぶし大の小麦パンの堅焼で噛むほどに味の出る、あのプレツェンを欠かさなかった。ドイツ旅行では、朝食のプレツェンが何よりの楽しみとなっている。



金谷会長の提案

“ドイツのパンと料理を勉強し、作ってみませんか!!”

ドイツをはじめとして、今日の欧米では、日本食が肥満防止の健康食として普及、「Sushi」は広く一般に知られている。最近では「弁当」も大分普及してきており、東京の日独協会が昨年採用したドイツ人女子学生の研修生は大の「おにぎり」ファン。首から下げるネックレスにもおにぎりの模型が付いていたほどである。



一方、私たちはドイツ人の主食、ライ麦パンについては、余り知識がないのが実情です。この度の「ドイツパン研究会」に参加して、「ドイツのパンと料理の勉強会」を私たちが開催できないか、考えてみたいと思います。会員の皆さんやさまざまな法人、団体のご協力がなければできません。

ドイツでは、夕食は「カルテスエッセン」(火を入れない冷たい食事)といわれ、ライ麦パン、チーズ、ソーセージ、ハム、ワインが一般的。チーズ、ソーセージ、ハム、ワインは、ドイツレストランで良く食べ、飲むが、パンは、プレツェルをかじる程度。しかし、ライ麦パン(黒パン)は、ドイツ語圏や東欧などの寒冷な気候風土ではパン用の小麦が育たないため、気候に適したライ麦が栽培されて、パンがつくられており、ビタミンやミネラルなどの栄養をバランス良く含み、特に全粒粉を使ったライ麦パンは栄養価が高く、噛めば麦の旨みを味わえる上に、小麦粉とは異なり、グルテンがないために生地伸びが悪く固い食感のパンになるものの、密度が高いパンになるので、水分の蒸発が少なく日持ちする他、パンの発酵にはイースト菌ではなく乳酸菌を用いるので、疲労回復に役立つビタミンB1や細胞の新陳代謝や成長に役立つビタミンB2、動脈硬化、老化を予防するビタミンEを含み、カルシウムやリン、マグネシウムなどを含んでいるとの事です。会員の皆さんとドイツパンについて学び、料理についても勉強して楽しく過ごす機会をつくりたいと願っています。

(写真は、「ドイツパン研究会」のパンフレットから)



目を見張らされた ドイツ人の台所

土屋 有里



M.ルター宗教改革 500年 記念イベント

◇ポスター展 東京2会場◇

ルターが「95箇条の論題」を貼り出した10月31日は、全ドイツで1度限りの法定祝日となる。ドイツ大使館によると、「我ここに立つーM・ルター、宗教改革がもたらしたもの」展が10月11日(水)～14日(土)まで東京・赤坂図書館＝港区南青山1-3-3

☎03-3408-5090＝で、10月20日(金)～26日(木)同麻布図書館＝港区六本木5-12-24

☎03-3585-9225＝でそれぞれ開かれる(いずれも、入場無料)。



グラフィック、マンガ、写真で改革史、教義の何が新しかったか、今日までの影響を紹介する。

◇「ドイツ・レクイエム」演奏会◇

「宗教改革の精神を具現化した」といわれるJ・ブラームス作曲「ドイツ・レクイエム」の演奏会が決まった。10月31日(火)午後7時から、東京芸術劇場(豊島区西池袋1-8-1)で。Die Eiche 106号(2017年4月)で紹介したイベント。ロバート・ライカー指揮、ソプラノ・森野美咲、オルガニスト・川越聡子ら、東京音楽大学シンフォニーオーケストラ、合唱団約250人の大編成。チケットはS¥7000、A¥5000、B¥3000。問い合わせは「R500コンサート実行委員会」(☎03-3588-0738)。



「ドイツ人の家は、物が何も出てないんですって。全て鍵の掛った棚にしまってしまうそうよ。」ドイツで結婚した親戚を持つ母から聞いていたこの言葉は、私の中でドイツ家庭のイメージを何となく冷たいものにしていました。

鍵の謎が解けたのは留学してすぐでした。1994年から2001年まで、私はオーストリアのザルツブルク・モーツァルテウム音楽芸術大学に留学しました。現地で家具付きの部屋を借りる中、鍵付き家具が多いことに気付きました。この鍵はノブの役割も兼ねていて、鍵を回したらそのまま鍵を持って扉を開き、扉を閉めたら鍵は差したまま。鍵を抜いてしまえば本当に鍵がかかり、誰も開けられません。どうやら母から聞いた話は、「毎回鍵を掛けてしまう」のではなく、「鍵付きの棚にしまう」ということのようにでした。

ドイツの家庭を実際に垣間見る機会は、留学5年目の夏に訪れました。ダルムシュタット音楽アカデミーの講習会に参加するため、初めてホームステイをした時でした。

当初ホームステイ先は郊外住宅街の一軒家でした。驚いたことに大家さんは旅行中で、数人の下宿人がそれぞれ半地下の部屋を与えられ自由に過ごしている様子。「朝食付き」だった筈なのに、話しが違う。学生のホームステイとはこんなものか、と思いつつ事務に話すと、ごく稀にホームステイをお金のためと考える人もいるとのこと。すぐに別のホームステイ先へ移してくれました。



今度は親切な老夫婦が住む集合住宅でした。小ざっぱり整えられ部屋を与えられ、朝食は中庭の緑を眺めながら会話を楽しむひと時。帰宅すると必ずテーブルにちょっとした軽食が置かれていて、さりげない心遣いに毎晩心が温まりました。

ある日「1泊出かけるから自由に使って」と言われて入った台所で、思わず目を見張りました。

ピカピカに磨き上げられたコンロ、ファイリングされた書棚のごとく整理整頓された調味料やナイフ類。いかにも整理整頓好きなドイツ人らしい佇まいでした。でも冷たさは全くなく、どれも年季が入った温かみと、物を大切に使う堅実さがうかがえました。

日本でお客さまなど改まった形で人と向き合う時に「内と外」を区別したり、「おもてなし」という特別にサービスをする感じがありますが、ドイツ人家庭の「おもてなし」は日常をオープンにすることかも知れません。いざとなれば鍵を掛けてしまえる家具もあり、日頃から掃除や整理整頓がなされているからこそ、気持も空間もオープンにできるのでしょう。ごく普通の日常生活に受け入れられる心地よさを感じたドイツ家庭ホームステイでした。



「ドイツ語で読み解く音楽の世界」

秋のドイツ語講習会 内容固まる!!

Lernen wir Deutsch!



- ◇ テーマと内容：「ドイツ語で読み解く音楽の世界」：音楽に関わるドイツ語を学んだり、ドイツ語を通して音楽を見ることにより音楽の知識と楽しみを広げる。音楽用語とドイツ語、音符に隠された言葉、詩と音楽、音楽に関する文章講読など。必要に応じて音源を聴く。テキストは講師作成、初級クラス。
- ◇ 講師：土屋有里・当協会理事、聖徳大学音楽学部、日本女子大学、和洋女子大学各非常勤講師。
- ◇ 日時、会場：2017年10月8日、同22日、11月5日、同19日、12月3日の隔週日曜日（予定）。毎回午後3時10分～4時40分（90分）。船橋市中央公民館（船橋市本町 2-2-5 ☎ 047-434-5551）
- ◇ 会費：千葉県日独協会会員 ¥3,500 一般¥4,000 学生¥2,000（いずれも教材費込み）
- ◇ 定員：35人（定員になり次第、受付を〆切る。申し込み先・E-mail: info@jdg-chiba.com または ☎ 080-4463-2609（行事専用電話 9:00～17:00） 当協会 HP (<http://jdg-chiba.com>) を参照



スイス映画 『ハイジ』公開

スイスのヨハンナ・シュピリ原作を映画化した「ハイジ アルプスの物語」（原題；*Hiedi*）が8月26日（土）から YEBISU GARDEN CINEMA（東京渋谷区恵比寿 4-20-2）で公開される。2003年、イギリスで映画化されたが、携帯電話を使い、ジーンズをはいたハイジ“現代っ子”版。日本でも人気を呼んだアニメーション

には、原作にはない愛犬パトリシアが加えられた。今回公開のスイス映画は、原作に忠実に19世紀のアルプスを舞台にした物語、雄大な山岳風景とともに楽しめそうだ。前売り ¥1400、当日売り ¥1800、60歳以上のシニアは ¥1100。順次、各地で公開の予定という。



◇これからの催し

催しもの	開催日	曜日	時間	場 所	内 容 等
 ビール祭り 2017	9/9	土	17:00 -19:00	「越中音酒場 はなぞの座」 千葉市花見川区花園 1-8-7 ☎ 043-307-7207	JR新検見川駅下車/ 会費 ¥4500・1人/ 定員50人 2時間飲み放題/ ワイン・酒等持込自由（無料） 会員・家族、友人の参加〆切りはハガキで9/2まで 申し込み後9/8以降の不参加はキャンセル料を徴収
市川ドイツデー	10/8 - 9	日 月	10:00 -16:30	市川市文化会館=同市大和田 1-1-5 ☎ 047-379-5111	秋の文化イヤーの一環。会館前でテント、ブースで ビール等販売。当協会が写真展示で協力する。
習志野ドイツフェア	10/21 -22	土 日	11:00 -19:00	JR津田沼駅前広場、 同モリシアビル	ドイツ色を強め、“ドイツソーセージ発祥の地”を アピールする。当協会が写真展示をして協力する。

新入会員紹介

- ◇ 宮本 ^{かずいち}和一 (74) = 千葉市美浜区
- ◇ 村田 ^{しげあき}重章 (73) = 東京都三鷹市下連雀 (敬称、略)



子安 美知子さん (83) = 当協会会員。早稲田大学名誉教授、ドイツ文学専攻。7月2日肺炎のため死去され、葬儀は近親者で営んだ。同30日、同大学国際会議場で「偲ぶ会」。2012年2月25日の当協会新春講演会で「ミヒャエル・エンデと21世紀—今、なぜ、あのベストセラー作家？」を講演された。「こども向きばかりではないエンデの文学」「その秘密は環境破壊、原発など未来予測的なことを言い残したことはないか」などと語られた。謹んでご冥福をお祈りいたします。

編集後記

◇「食べもの」の話は、やはり楽しい。「ドイツパン研究会」は立ち見の参加者も出るほどの盛況さ。日本でも静かな人気がある証しか。ドイツの食物といえばジャガイモ。フリードリッヒ大王がジャガイモの普及に躍起になりその生産量は依然多いが、今や品数が世界一だというドイツパン。おしゃれでおいしいドイツ料理を教わり、味わえたら“新しいドイツ”が見つかるかも知れない。◇M・ルターの宗教改革から500年。日本は室町期。キリスト教界のできごとを超えた偉業をめぐるイベントがドイツ、日本でも活発です。カトリック布教のためのザビエル来日（1549年）やポルトガル・スペインと、プロテスタント派の英・オランダ。アジア、ニッポンを舞台にした新旧キリスト教の争い。それはわが国の政治や文化にはかり知れない影響をもたらした。極東にも押し寄せた“歴史のうねり”に思いを馳せたい。(M.T)