



国際交流員カロリンのコラム

ドイツのクリスマス菓子 Deutsches Weihnachtsgebäck (ドイツェス ヴァイナフツゲベク)



皆さん、クリスマスといえばクリスマスケーキですね！でも、ドイツには、日本のようなクリームや果物を使ったクリスマスケーキはないんですよ！

その代わりに、ドイツ人は12月になると特別なクッキーを作ります。Plätzchen (プレツヘン) といって、クリスマスの時期にだけ食べるクッキーです。種類は数えられないほどありますが、中でも有名なのは、シナモンをたっぷり使った星の形をしたクッキー、ココナッツでできたマカロン、クリスマスらしい形をしたバタークッキーです。

1番有名な、クリスマスの特別なお菓子といえば、Stollen (シュトレン) があります。生地はとてもしっかりしていて、パンに近いかもしれません。シナモンやカルダモンといった香辛料と、レーズン、レモンとオレンジの皮の砂糖漬け、アーモンドが入っていて、とても甘いです。形は長方形に近く、粉砂糖がたっぷり塗ってあるので、真っ白な見た目で地味です。

でも、シュトレンの形には意味があります。

幼いキリストが白いシートに包まれて、牧草を入れた桶に寝かされている姿を表しているのです。



シュトレンは15世紀からドイツのあちこちで作られるようになり、長い歴史があります。その中でもドイツ東部にあるザクセン州ド

レスデン市のシュトレンが大人気となり、ドイツ中に広がって各家庭で作られるようになったとされています。そして、色々な種類が生まれました。例えば、マジパン (砂糖とアーモンドを使ったペースト) やアーモンド以外のナッツが入っているものもあります。

シュトレンは焼きあがってもすぐには食べません。食べられますが、美味しくはないんです。美味しく食べられるようになるまで、地下室で1か月くらい寝かせなければなりません。寝かせることで、生地と香辛料やレーズンが馴染んでいきます。



シュトレンは食べられるようになるまでに時間がかかるので、私の家では一度に2kgも作りました。

そんなに食べられないと思いますよね？

でも、たっぷりの粉砂糖と、室温が約15度に保たれている地下室のほどよい湿気が、シュトレンを長持ちさせてくれるので、急いで食べなくても心配はいりません。

シュトレンは2~3か月かけて少しずつ食べるので、その分、クリスマス気分を長く楽しめます！だから、私達ドイツ人にとって、本当に特別なお菓子なんです。

国際交流員カロリンによるママパパEnglishサロン

市国際交流協会では、子ども連れの方でも気軽に参加していただける英会話サロンを毎月開催しています。

国際交流員のカロリンさんと一緒に、遊びながら気軽に英会話を楽しんでみませんか？ もちろん、大人の方のみでの参加もOK、外国人の方も大歓迎です！

■日時 令和2年1月16日(木)・30日(木)

午前10時~11時

■場所 薬師寺コミュニティセンター

■参加費 無料 (ただし、参加者は国際交流協会に入会していただきます。年会費 1,000円)

■定員 10名

■申し込み・問い合わせ先 市民協働推進課 ☎(32)8887



TAKE FREE

広報しもつけを設置してくださるコンビニエンスストアなどのお店を募集しています。ご協力いただける場合は総合政策課 ☎(32)8886までご連絡ください。

PC・スマホ
市ホームページ

