



国際交流員

ウィルベルト・メラニーのコラム

クリスマスのごちそう Weihnachtsessen (ヴァイナフツエッセン)



ドイツ人はクリスマスに何を食べるのでしょうか？
実は、家庭ごとに違った習慣があります。

私にとっては12月24日のクリスマスイブが最も大切な日ですが、その日には、私の家族はいつも魚料理を食べてきました。

ドイツの食品協会のクリスマスディナーに関する統計によると、ソーセージとポテトサラダを食べる家庭が一番多く、36%でした。次に、ラクレットやフォンデュを食べる家庭が17%でした。

手のひらサイズのフライパンに、チーズ、野菜、漬物、ハムなどをのせて卓上電気グリルで加熱し、チーズが溶けてグツグツしてきたらお皿



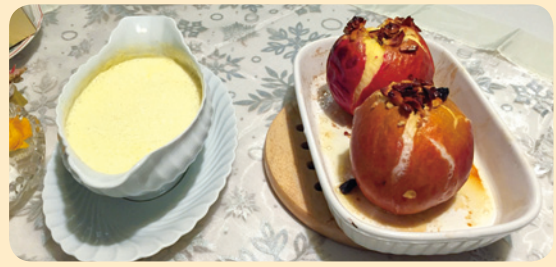
ラクレット

に盛り、じゃがいもやパンと一緒に食べるのがラクレットです。フォンデュも似ていて、テーブルの上に溶かしたチーズかスープ、あるいはオイルが入ったお鍋を置いて、パンや野菜、お肉などの様々な食材を浸して食べます。両方とも、大人数でテーブルを囲んで作りながら食べるので、日本の冬のお鍋を食べる雰囲気似ています。

私の祖母はカトリックの教えを大切に守っていたので、教会の決まりに従って、クリスマスイブにお肉を食べることを控えていました。それで、代わりに魚料理にしていました。私にとって、クリスマスといえば青い鱈の料理です。



思い出の「青い鱈の料理」



焼きリンゴとバニラソース

魚を使ったメイン料理以外に、スープやサラダ、焼きリンゴなどのデザートまでありました。

そして、クリスマスクッキーは食べ放題でした。保存のために砂糖をたっぷり使ったクッキーは、オレンジの皮の入ったもの、シナモンなどの香辛料が入ったものなど何種類もあります。

私がまだ小さかった頃は、24日の午後になったら家族と一緒に子ども向けのクリスマスのミサに行き、家に帰ったらクリスマスディナーを食べて、その後、プレゼントを開けました。

11歳くらいからは、大人向けのミサに行きはじめました。そのミサは、真夜中に行われるのが伝統的ですが、22時や23時に行われているものもよくあります。ミサの後で家に帰ってプレゼントを開けるのが待ち遠しくて、ミサが行われている1時間はいつも長く感じました。

12月25日と26日の食事には、決まりはありません。アヒルやガチョウをオーブンで焼いたり、七面鳥や他の肉料理を作ったりします。決まりはないといっても、ポテトサラダとシュニッツェルは必ず作ります。ポテトサラダには、とうもろこし、人参、卵、ソーセージ、ピクルスなど、色々な材料を入れます。シュニッツェルは、叩いて柔らかく薄くした豚肉や子牛の肉に、細かいパン粉をつけて揚げ焼きにした料理です。そして、両日とも、午後にはコーヒーを飲みながらケーキを食べます。

私の記憶では、クリスマスといえば、美味しい料理を作ったり食べたりして過ごす時間です。日本のお正月に似ているかもしれませんが。祖母と一緒にミサに出かけた時間だけが、たくさんの料理から離れるお腹の休憩時間でした。

ドイツでは、12月24日の午後2時から26日まで、すべてのお店がお休みになります。今でも、ドイツのクリスマスは、家族と家で静かに穏やかに過ごして、たくさんの美味しい料理を楽しむ時間です。

みなさんにも、いつかドイツのクリスマスを味わってほしいです！

PC・スマホ
市ホームページ

TAKE FREE

広報しもつけを設置して下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。