



国際交流員マルセルのコラム

ドイツの生活 パート1「衣・食」

レベイン ドイツランド エssen ウンド クライドゥング
Leben in Deutschland (Essen und Kleidung)



今回から3回にわたって、ドイツの衣食住についてご案内したいと思います。いつか皆さんがドイツに旅行したり住んだり(!)するときの参考にしてもらえたら嬉しいです。

まず、衣食住の「衣」ですが、ドイツ国内のあちこちの街に、H&MやZARAといった日本でも有名なファストファッションの店がたくさんあります。その逆に、日本のMUJI(ミュンヘン、ハンブルク)やユニクロ(ベルリン、シュトゥットガルト)もドイツ国内で店舗を展開しており、なかなか人気が高いようです。

いずれにしろ、ドイツでは「1日のうちに四季がある」と言われるほど、朝方・日中・夕方での寒暖の差が激しいことが多いので、とにかく重ね着で対応し、温度によって衣類を着脱して調整していくのがいいかと思います。夏など、日中の気温が30度を超えていても、夕方になると急に冷え込んだりしますので、1枚上着を持って出かけると安心です。

また、地元のドイツ人などは、ちょっとくらいの雨なら傘を差さずに上着の襟を立てて済ませているようなこともあります。これはあまり真似しないほうが無難ではないかと思います。

次に「食」です。ドイツ料理として日本でも有名なのは、ソーセージやシュニッツェル、アイスバインと呼ばれる骨付き豚肉の料理などではないでしょうか。



左：シュニッツェル、右：レンズ豆のシチューとソーセージ

これらはもちろんドイツを代表する料理の一部ではありますが、ドイツの一般家庭で毎日このような料理を食べているわけではありません。

ドイツの家庭料理の特徴といえば、まず何とんでも「Kaltes Essen(カルテス・エッセン)」だと思います。これはどのようなものかと言うと、Kalt(カルテスはカルトの中性変化) = 英語でCold、Essen = 英語でMeal という意味からお分かりいただけるように、加熱調理しないで食べられる冷たい食事のこと。

ドイツでは伝統的に、火を通した温かい食事「Warmes Essen(ワルメス・エッセン)」は一日に一度、昼食時に食べるのみ、という習慣があり、それ以外の朝と夜は、家庭でパンにチーズやハム、ソーセージなどを食べるのが一般的です。特に共働き家庭などですと、平日の夜は料理をせず、週末、時間のあるときにゆっくりと手作り料理を作る、というところも多いです。

以上は、どちらかといえばドイツの家庭料理についてでしたが、日本の皆さんがドイツを訪れるときは、レストランなどでドイツの料理を楽しむことも多いかと思います。



上：私が13歳まで住んでいたWeilheim(ヴァイルハイム)という街のレストラン



右：私が高校生のときに住んでいたBruchsal(ブルッフザール)という街のレストランの内装

一口にレストランといっても、ドイツ語ではRestaurant(レストラン)、Gasthaus(ガストホーフ)、Gaststätte(ガストシュテッテ)、Wirtshaus(ヴィルツハウス)など、さまざまな呼称がありますが、いずれにも共通する日本との大きな違いは、以下のとおりです。

- チップを支払う習慣がある
- お会計はテーブルで済ませる
- ウエイター・ウエイトレスの担当テーブルが決まっている

詳しくは来月号のコラムでご紹介します。お楽しみに！