

市自体は、ライン川をまたいで広がる約210平方キロメートル(大阪市と同じくらい)の広さで、人口もせいぜい60万人程度の小さな都市ですが、ドイツの特徴としてその程度

州都です。ドイツデュッセルドルフ市に赴任して早くも一年余りが経ちました。地図を見ると分かる通り、ドイツは欧州のほぼ中央に位置し、デュッセルドルフ市はその州の一つであるノルトラインヴェストファーレン(NRW)州の



ライン川岸からラインタワーを望む



企業が進出し、日本人人口は、デュッセルドルフ市の人口の1%を占めるまでになっています。さて、ドイツといえば、なんと

の市が周りにいくつも点在しているため、NRW州を二つの地域と見立てると、その規模は、人口1180万人となり、ロンドンやパリに匹敵する経済圏となるようです。またデュッセルドルフは、50年余り前から鉄鋼、機械関連の日本企業が進出し始めたのをきっかけとして、さまざまな日系企業が欧州の重要拠点として活動するようになりました。さらに、その増加とともに医療・教育・日本食料品・レストランなど日本人を意識した生活インフラも整えられ、今では約450社もの日系

特集 発酵食品をたずねて 「ザワークラウト」

デュッセルドルフ駐在員報告

世界各地には、その土地ならではの食材を生かし、伝統や知恵に育まれた、さまざまな発酵食品が受け継がれ、親しまれているものです。今回は日本を飛び出し、ドイツ・デュッセルドルフより、特別駐在員報告として、ドイツの「食」をレポートしてもらいました。ドイツのおふくろの味、乳酸発酵を利用したザワークラウトを中心に、ビールやソーセージなど、多彩な発酵食品の世界をお楽しみください。都内で、本場の味を堪能していただけるレストランも併せてご紹介します。

でもビール・ワイン・ジャガイモ・ソーセージ。特にビールは、各地に地元ビールが数多くあり、ここデュッセルドルフにもアルトビールという茶色いコクのある独特な地元ビールがあります。事務所界隈の日本レストランでは、やはりキリンビールの「二番搾り」で一杯となりますが、時折繰り出す、ライン川東岸沿いに広がる旧市街(アルトシュタット)では地元ビールで乾杯です。席に着くや否や、やや細めのグラスで運ばれてきて、空になんと注文せずともお代わりが運ばれてきます。



歴史を感じさせる旧市街



職場の仲間と。左から5番目が駐在員の水谷。

こちらの人は、あまりつまみを食
べないようですが、私は、やはりソー
セージ(こちらではヴルストとい
ます)とアイスバイン(豚肉の骨付
きすね肉を塩茹でしたもの)。
これに山盛りのザワークラウト
(Sauerkraut)が定番です。直訳す
ると、いわゆる発酵させた(Sauer・
ザワー)キャベツ(Kraut:クラウト)
の塩漬けで、ビールに非常によく合
います。酸味が利いていて、なんだか
健康的にビールを飲んでいる気にな

ります。



本来ザワークラウトは、ドイツの家
庭料理の添え物の一種だそうです
が、作り方は極めて簡単です。まず
生のキャベツを刻んで、弱火で焦がさ
ずに、全体的にしんなりするまで長
時間炒めます。油は、豚のベーコンの
油が良いようで、まろやかでコクのあ
る味になるそうです。その後、うっす
らキツネ色になったら火を止め、冷
めたところで密閉できる容器に移し
替えて、冷暗所に置いて発酵させま
す。漬け置きするうちに乳酸発酵
し、独特の酸味が出るのだそうで
す。そして程よく熟したところで、
食卓に上がるのです。

このように、唐辛子などの香辛料
はほとんど使わないので、全体的に

**本場の美味しさを
素敵な雰囲気です。**

東京都千代田区、新御茶ノ水駅か
ら南に徒歩5分のところに「フランチイ
スカーナー Bar&Grill 御茶ノ水」があり
ます。ザワークラウトももちろんです
が、ドイツパンのプレッツェル、ドイツ
ビール、ドイツワインと、美味しい発酵
食品もいっぱいあります。

さっそくスタンダードな「本格ドイツ
風ザワークラウト」をいただきました。
十分に冷やされ、さっぱりした味でサラ
ダ感覚の一品です。クミンとジュニパー
ジェミーを使っているのがこのお店のポ
イントなのだそうです。

今度は、ドイツソーセージに添えられ
たザワークラウトです。こちらはホク
ホクと温かくコクがあり、酸味もやさ
しく、次のひとくちが欲しくなる味で

した。

ドイツのキャベツは、包丁の刃が立た
ないほど堅く目が詰まっており、日本
のキャベツとは全く違うのだそうで
す。そのままでは食べられないため、長
い間にその土地に合った調理方法にた
どり着いたのかもしれないですね。

富田店長によれば、「特に週末はウェ
ディング等での貸切りも多い」とのこと
です。皆様足を運ばれる際には、事前に
お電話にてご確認の上、すばらしい雰
囲気とドイツ料理をお楽しみください。



ドイツ風インテリアで落ち着いた店内

やや茶色がかつた透明な感じがしま
すが、韓国でいえば、さしずめキムチ
のようなものでしょうか。ドイツは
冬の寒さがとても厳しいので、かつて
は野菜が不足がちな季節のために、
ザワークラウトがビタミン源として
も重要な役割を果たしたともいわ
れています。生活の知恵ですね。

今は、単身赴任の身ゆえ、一度自分
でも試して作ってみたいと思います。
ああ、ヴルストと二緒にビールが
すすみそうですが、飲みすぎたら、
日本から取り寄せているオルニチン
のお世話になります。

日頃リメイクシリーズをご愛顧い
ただいているお客様、皆々様の益々の
ご健康を願って、デュッセルドルフから
Zum wohl (乾杯) !!

フランチイスクナー駐在員
(Kyowa Hako Europe GmbH 社長 水谷利明)より



ソーセージ盛り合わせと
ザワークラウト

本格ドイツ風ザワークラウト。
ビール、プレッツェルと共に

**フランチイスクナー
Bar&Grill 御茶ノ水
のご紹介**

- 所在地
千代田区神田駿河台3-1 今里ビル
- TEL/FAX
03-5283-6846
- URL
<http://www.zato.co.jp/shop/shop01.html>
- 営業時間
月～金 17:00～23:00
土・祝 17:00～22:00
日曜定休