

# ランチタイムミーティング参加記

登壇者：梅原秀元先生

2024年度より、毎月のように人文研究センターにて行われているミーティング。ロイドホール1階のエレベーターホール前でお知らせされるポスターを、いつも心密かに楽しみに拝見しつつ、当日になるとそっと扉から様子をうかがう日々だったある日。目に飛び込んできたのは、タイトルだけで心躍るようなポスターでした。

=====

「ドイツスイーツのあれこれ」

ドイツと食というと、「ビールとソーセージ」を思い浮かべる人が大半でしょう。あとはせいぜいジャガイモとかハムとかベーコンとか……。

そんなイメージのドイツが「スイーツ大国」であると聞いて、皆さんどう思うでしょうか？そんなことあるわけないと思いますか？

ドイツに対するそんな固定したイメージを、ドイツ留学中に楽しんださまざまなスイーツを紹介しながら覆しつつ、ドイツのスイーツから少しばかりドイツの歴史や社会も見てみたいと思います。

=====

甘い香りが漂うような案内に導かれ、2024年11月27日お昼休みに訪れたランチミーティング。ご担当されるのは、文学部史学科が誇る梅原秀元先生です。梅原先生は、ドイツ近現代史がご専門であり、その中でも医学史を主に研究なさっているとのこと。そんな梅原先生の研究室は、いつも「ウェルカム！（willkommen！のほうがいでしょうか）」とばかりにドアが開かれており、遊びに行くとお菓子でもてなしてくださったり、お話を聞いてくださったり。時に素敵なお笑い声で学生のみならず事務の私たちも癒してくださる、さながら優しいお医者様かサンタクロースのような先生です。

そんな先生が、どのようにしてドイツスイーツと巡り合い、深みにはまった（?!）のか。

今回のランチミーティングのトピックは、先生ご自身の様々なスイーツ体験談や参加者みんなのお口がむずむずしてしまうような魅惑の食レポート、そしてスイーツからみる世界情勢の影響や異文化共生、更には食文化への影響まで多岐にわたり、実に含蓄のあるお話を伺うことができました。

はじめに、アイスブレイクとして梅原先生ご自身が学生として滞在されていたデュッセルドルフや、ベルリン・ミュンヘンなどで体験した「ドイツらしい」ビールやソーセージのエピソード、そしてドイツスイーツにはまるきっかけについてお話を伺いました。もともと甘いものが好きで、院生の頃から京都に月一で和菓子を買いに行ったりしていたという梅原先生。10年近くに及ぶドイツ滞在時に様々な現地スイーツとの出会いがあったとのこと、首都ベルリンの有名店のスイーツからご自身が通われていた大学のメンザ（大学食堂）のケーキまで、お写真付きで紹介して下さいました。中でもベルリンでお仕事をされているとき、ランチにカレーブルスト&ポメス（ドイツでスタンダードなファストフードのひとつ。カレーブルストはケチャップベースのソースとカレー粉がまぶしてあるドイツソーセージ、ポメスはフライドポテト。添えられるのはケチャップとマヨネーズが多いです）とビールを堪能した後、仕事場の駅を通り過ぎてカフェまで赴き、ケーキとホットチョコレートを召し上がっていたと聞いて、筋金入り！という言葉が脳裏をよぎります……。

おいしい「ドイツスイーツ」の話の中で、スイーツがドイツの季節や地域、フルーツの旬を象徴するアイテムとなっていることを、実際のショーウィンドウの様子や、「ドナウの波（ドナウヴェレ/Donauwelle：表面にバタークリー

ムとチョコレートがたっぷりかかっており、その表面や側面に波のような模様が入っているのが特徴のドイツケーキ)「黒い森のサクランボケーキ(シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ(Schwarzwälder Kirschtorte): チョコスポンジにサクランボシロップをしみこませ、生クリームやチョコクリームにもサクランボ、飾りにもサクランボとチョコレートをういた、サクランボ尽くしのドイツ王道ケーキ)「フランクフルター・クランツ((Frankfurter Kranz): リング状に焼いたスポンジにバタークリームを塗り、キャラメリゼしたアーモンドを表面に付けたフランクフルトの冠の意味を持ち、冠に見立てた代表的お菓子)」のお写真に実感こもる紹介を添えて、お話しいただきました。

そして、「ドイツスイーツ」の一角として、1960年から移民(特にトルコ系労働者)を受け入れてきたドイツだからこそうまれた、トルコにルーツを持つバクラヴァ(トルコをはじめ中近東等といった地域で人気のお菓子。記事の間に刻んだクルミ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、アーモンドなどを挟み、焼き上げてから濃いシロップをかけてあり、歯が溶けそうな甘さ)や、現在のドイツ人からも受容されているトルコ企業発の板チョコシリーズなどを紹介いただきました。トルコから移民してきた人がまず生計を立てるために始めたのがケバブ屋だったそうです。ケバブの発祥は実はドイツで、トルコ人の移民が、自国で食べられていた肉料理をアレンジして作って売り出したのが始めなのだとか。まさに先生のお話にあった「移民受け入れ国でその食文化が定着し、更に変容することで、移民受け入れ国の食文化の一部をなすようになる」というお言葉そのものでした。

更に「故郷は遠きにありて思うもの」と題して、日本のバウムクーヘン文化について、そのルーツからお話しいただきました。確かに日本では「バウムクーヘン=ドイツのお菓子」というイメージは浸透していますが、ではその源流はと聞かれると確かに???…。諸説あるという中、バウムクーヘンの名店「ユーハイム」の成り立ちについてお話しいただきました。その起源は、ドイツ植民地時代のチンタオ(青島)にてカフェ「ユーハイム」を営んでいたカール・ユーハイムが、二度の世界大戦を経験する中で日本にて(おそらく初めて)バウムクーヘンを焼き、明治屋で提供したのち、横浜で開業したことにおそらくあるだろうこと。そして、二度の対戦の中でドイツでは職人がほぼいなくなったことに対して、日本では根付くことになり今日に至るということでした。

最後の質疑応答では、20名近くの参加者のなかからは「ドイツケーキの甘さと、トルコのケーキの甘さの種類に違いはあるのか」という興味深い質問がなされました。それに対する答えは、「ある」とのこと。その違いを端的に言うのであれば、ドイツケーキは、砂糖の甘さ、トルコのケーキは蜜の甘さにあるのではないかと、このことでした。また、ドイツケーキに関する起源の質問から、そもそも生クリームはいつごろからあるのか、という話題になりました。冷蔵技術がなかった時代に牛乳の品質を保持して遠くまで運ぶことは不可能であったため酪農を行っている地域以外に生クリームが広まったのは、冷蔵輸送技術が発達してからであったのだそうです。

最後に、今回のランチミーティングを通じて感じたこと、思ったことを少々記します。

「ドイツスイーツ」のお話に端を発し、梅原先生がミーティング中にふるまってくださったユーハイムのバウムクーヘンに舌鼓を打ちつつ伺う「人の移動と食文化」というテーマは、過去から現在に至るバウムクーヘンのような歴史の積み重ねを感じつつ、未来に思いをはせる良い契機となりました。今の日本での様々な移民問題、宗教や文化の違いによる相互受け入れの難しさが脳裏をよぎる一方で、東京での韓国・台湾など近隣諸国のスイーツの(主にZ世代を中心とした)需要の在り方もまた、懐の深い日本料理やスイーツへの刺激となり、新たな食文化として根付いていき、その先にさらに独自展開があるのではないかと、ポジティブな未来も感じさせてくださいました(なお、2025年のスイーツトレンド予測として「ドバイチョコ〇〇」なるものがあるようです)。

また、今回の隠れた主題は、文化は人とともに移動する、ということであったと思います。

カール・ユーハイム氏と同じで、自分の故郷の味が自分の異国での生活を支えてくれる、という事実があることは、過去の自分や自分を育んだ人や物が新しい自分を支えてくれていることを表しているようで、感慨深く感じました。経済的なことだけでなく、人は外国に移住しいくらその土地に馴染んだとしても、昔馴染んだ味というのは

忘れられないものなのだろう、だからこそ食文化も人と一緒に移動していくのだろう、という梅原先生のお話は、自分自身の経験と重ね合わせるとより深く理解できました。

懐かしさやおいしさと郷愁を誘われ、感情が楽しく忙しいあつという間の時間でした。スイーツは、今まで、日常の疲れや孤独を癒してくれるエッセンスという認識でいましたが、人の文化と密接にかかわりあいながら発達してきたということを実感しました。

まずはこの冬、わたしたち二人で梅原先生がご紹介してくださったオーストリアのポップ歌手、ウド・ユルゲンスの「Aber bitte mit Sahne(でもやっぱり、生クリーム添えて)」を聞きながら、デュッセルドルフ大学元学長秘伝のチョコムースを作って堪能したいと思います。最後に、山中と渡邊が二人で行った、ドイツとオーストリア旅行でのスイーツ写真で、この体験記を締めくくります。



(文・写真： 学部事務1課 山中・渡邊)