

ドイツ人とじゃがいも料理

フリーライター 鈴木 由紀子



じゃがいもだけを売る屋台

ドイツ料理というと、何を思い浮かべるだろうか。ソーセージ、ビール、ザワークラウト(酸味のきいた塩漬けキャベツ)、そしてじゃがいも、といったところだろうか。このイメージに違わず、ドイツ人がじゃがいもを食べる回数と量はとても日本人の比ではない。統計的にみると日本人の10倍は食べている。「カルトツフェルエッサー」(じゃがいもを食べる人)と自称するだけのことはあるのだ。

初めてドイツを旅行し、最初に入ったレストランでオムレツを注文したときのこと。メインの皿の他にポンフリ(揚げじゃがいも)だけを山盛りにした皿がどんと置かれてびっくりしたことがある。付け合わせというにはあまりにもすごい量だ。もてあます私たちを尻目に、ドイツ人の客はケチャップをたっぷりつけて次々と食べていく。恐るべし。そのときから私の中で、「ドイツ人とじゃがいも」はいつかきちんと調べてみたい取材テーマとなったのだ。

ドイツのじゃがいも料理

4年ほど前の夏、ドイツを1ヶ月旅したときに、ドイツのじゃがいも料理にはどんなものがあるか、具体的に調べてみることにした。ホームステイした友人宅ではじゃがいも料理をリクエストし、バイキングレストランではじゃがいも料理の皿ばかりを手にとった。お祭りではポンフリ(揚げじゃがいも)をつまみながら人ごみを歩き回り、ミュンヘンではじゃがいもレストランを訪ねてスペシャル料理を注文してみた。

そのとき食べたじゃがいも料理を列記すると、ジャーマンポテト、グラタン、スープ、オーブン焼き・クヴァルク(ドイツ人が好むフレッシュチーズ)ソース添え、ホイル焼き、塩ゆでじゃがいも、各種サラダ、マッシュポテト、パンケーキ、田舎風ポテトオムレツ、クネーデル(すりおろすか、ゆでてつぶしたじゃがいもに小麦粉を混ぜて丸め、熱湯でゆでた団子状のもの)。これらのほかに、肉や魚料理の付け合せとしては、こふき芋やポンフリがつくことが多い。

じゃがいも料理はゆでたり煮たりするのに時間がかかるせいか、スーパーなどではインスタントのじゃがいも加工品の品揃えが充実している。ゆでてあたためるだけのクネーデル、焼くだけの冷凍ポテトグラタン、牛乳で溶いてあたためるスープなど、種類や味付けのバリエーションが豊富で、1つの棚全部がじゃがいも加工品で占められている店もあり、



じゃがいもがスペイン人によってヨーロッパへもたらされた史実を象徴的に描いた油彩
(ミュンヘンじゃがいも博物館蔵)
なかなか壮観だった。

ペルカルトツフェルンの魅力

数あるドイツのじゃがいも料理の中で、とくにポピュラーなものに「ペルカルトツフェルン」(Pellkartoffeln)がある。じゃがいもを皮付きのままゆでるか、または蒸しただけのものだが、熱々の芋の皮をむきながらバターをつけて食べると、これがまたおいしいのだ。ねっとりとした果肉に、ほのかな甘み。ほんの少しふった塩でうまみがぐんと増して4つでも5つでも食べられる。

ちなみにドイツのじゃがいもは“粘質”fest-kochend、“粉質”mehlig-kochendのほかに、“特に粘質”vorwiegend fest-kochend(粘質というより硬質のほうが正しい訳かもしれないが)の3種類あり、スーパーや市場などでは“ニコラ”“ジグリンデ”といった品種名の

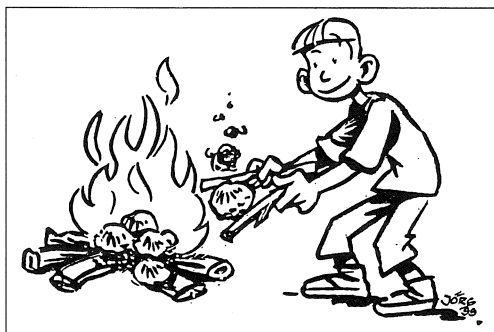
脇に必ずこのどれかが書き添えてある。日本では男爵(粉質)とメークイン(粘質)に大別されて料理によって使い分けられているように、ドイツでもサラダには粉質、クネーデルには粘質、と使い分けられている。ペルカルトツフェルンには、“特に粘質”で手のひらにすっぽりおさまるくらいの小ぶりのじゃがいもが適している。

ペルカルトツフェルンの話に戻ると、バターのほかにはいろいろな副菜も添えられる。あるときにはしんの酢漬け、ほうれん草のペースト、ハム、ソーセージ、目玉焼き。またあるときは豚肉のステーキやカツレツなど。普段の食事からおもてなし料理まで副菜によって変化する。これを考えると、日本人がたたてのご飯に佃煮や納豆で普段の一食をすませたり、ときには山海の珍味を味わったのちご飯でしめくくる——それと同じような役割をじゃがいもが果たしているように思えるのだ。

じゃがいもはドイツ人の主食?

日本人の主食は誰に聞いても“米”に違いないが、ドイツ人の主食(Hauptnahrung)はなんだろうか。パンなのか、あるいはじゃがいもなのか。きちんと調べたことはないが、まわりのドイツ人に聞いてもよくわからないと言う。家庭でもホテルでも、朝食にはパンを食べるのでパンが主食のように思えるが、一方じゃがいも料理にはパンはつかず、それを考えるとどうもパンとじゃがいもは同列に考えられているようだ。

上でご紹介したペルカルトツフェルンという料理を見ると、いっそうドイツのじゃがいもと日本のご飯の役割との共通点が強く感じ



たき火で焼く



いも判をつくる

じゃがいもについて書かれた子供向け雑誌記事の挿絵

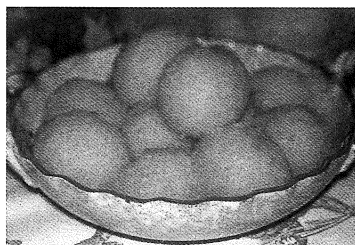
られる、また、戦争中はじゃがいもの値段が高騰しないように政府によって価格が統制されていた。じゃがいもがいかにドイツ人の生活にとって大切なものだったか、ということがうかがわれる。だから、「じゃがいも＝ドイツ人の主食」といってもあながち間違いではないのかもしれない。

ところで、日本では主食である米離れが指摘されて久しいが、ドイツでもじゃがいもの消費量は年々減る傾向にある。古い統計で恐縮だが、一人当たりの年間じゃがいも消費量は1990年で約73kg、100年前の1890年代は250kgだったというから、ドイツ人の“じゃがいも離れ”ぶりがうかがえようというもの。いずこも主食は同じ運命をたどるのであろうか。

ドイツでは昨今、イタリア料理の店やトルコ料理店が目につく。韓国料理もブームだ。

マックやバーガーキングといったファストフードの店も多い。それと呼応して女性が外に出て働くようになり、食事の準備にかかる時間も減ってきている。クネーデルをはじめとする手のかかるじゃがいも料理は年々作らない傾向にあるらしい。もしもドイツの家庭やレストランからじゃがいも料理が消えたら、どうだろう。旅をする楽しみもずいぶん減ってしまうにちがいない。

“カルトツフェルエッサー”——じゃがいも＝太る、貧者の食材というイメージから、当のドイツ人にはなかなば自嘲気味に使われる言葉ではあるが、私はじゃがいもを愛してやまない“カルトツフェルエッサー”が、いつまでもドイツに健在でいてほしい。ひそかにそう願っている。

クネーデル
(じゃがいも団子)ブラートカルトツフェルン
(ジャーマンポテト)カルトツフェルグラティン
(じゃがいものグラタン)