

バンベルク市民病院の食事分析とドイツの食事情

The analysis of the meals provided in the Municipal Hospital of Bamberg

依田 萬代, 堀 美佐子**

Takayo YODA, Misako HORI

1. はじめに

「ドイツの食」というと皆さんは何をイメージするだろうか？ 思い浮かぶのはおそらく夏の食材ならじゃが芋とキャベツ, 肉類ならソーセージとハム, それに飲み物としてビールなどが決まりであろう。例えば美食の国の料理つまり私達が雑誌やメディアなどで頻繁に見聞する華麗で豪華な洗練されたフランスやイタリア料理とは程遠い感がある。しかし実際のところはどうかだろうか？ 仮に, ドイツの一般的で日常的な食事内容がフランスほど洗練されたものではないとしても, それでは一体, 何がドイツ料理の特徴なのだろうか。

私達は平成24年8月19日から20日の2日間ドイツのバンベルク市で, 3つの施設を訪問する機会を得た。まずバンベルク市民病院では調理室の作業工程を視察し, さらに Antonistift と Bürgerspital という2つの高齢者養護施設では昼食時の様子を見ることができた。「食は文化を映す鏡」と言われるが, バンベルクの市民病院の調理室で調理され入院患者や養護施設の高齢者に提供している食事内容を調べてみると, 確かにドイツらしい食事情の一端が浮かび上がってくるようだ。以下ではバンベルク市民病院の調理室の様子並びにサイクルメニューの内容を中心に報告する。

2. Antonistift, Bürgerspital, 並びに 市民病院の歴史

バンベルクは, フランクフルト空港から列車で

約2時間半, ドイツの南部バイエルン州にある。1993年にユネスコの世界文化遺産にも登録され, 中世からの美しい街並みを残す人口約7万人の小規模な都市である。日本ではバンベルク交響楽団がよく知られている。

私達は二つの高齢者施設を訪問したが, その一つ Antonistift の起源は古く, 12世紀から14世紀の間に寄付により設立されたキリスト教に基く養護施設にさかのぼる。こうした宗教上の施設には, 身寄りのない高齢者あるいは治る見込みがなくしかも隔離されるべき病人(ハンセン病患者など)が収容され, 修道士や修道女がそうした人々の面倒をみていた。

1803年の Säkularisation (教会財産没収) により, こうした宗教上の養護施設は総て教会や修道院から切り離され, 国有化された。その際 Ardalbert Friedrich Marcus (1753-1816) は, それらの施設の財産を統合し, 「不治の病人のための施設」を造った。その狙いは, 1789年にすでに設立されていた「一般的な病院」(後の「バンベルク市民病院」)の負担を軽くするためであった。つまり「一般的な病院」では, 治る見込みのある救急患者の治療に専念するのに対し, それ以外の病人や介護が必要な高齢者は「不治の病人の施設」に収容されることになった。この「不治の病人の施設」は後に名称が変わり, 1885年以来 Antonistift と呼ばれるようになり, 後に高齢者専用の養護施設となった。一方, 1804年以来 Bürgerspital と呼ばれている養護施設は, それ以前に存在して

** 富山大学非常勤講師

いた Elisabethenspital（推定では13世紀初期に創立）と Kathalinenspital（1328年創立）という2つの施設が統合されたものである。こちらも現在では高齢者専用の養護施設として機能している。

また「バンベルク市民病院」の設立は1789年で、市町村が自ら造った「一般的な病院」としてはドイツで最も古いものの一つである。設立当初からの特徴は、「市民のための病院」であると同時に「医学生のための研修病院」の役割も担っている点である。

高齢者養護施設 Antonistift, Bürgerspital 並びに「バンベルク市民病院」は現在、バンベルク市が設立した Sozialstiftung（社会法人）によって運営されている（写真1）。



写真1 バンベルク市民病院

3. Sozialstiftung（社会法人）の病院給食の現状

バンベルク市民病院の医療スタッフは350人であり、ベット数は入院患者用が850床、外来のリハビリ患者用に60床ある。病院の中央調理室では、病院の入院患者だけでなく Sozialstiftung に属する養護施設の老人の給食も含めて毎日1,500食が調理される。事前に見学許可を得ていた著者らは、まず Sozialstiftung の食糧配給部門部長 Matthias Kredel 氏からこの財団についての説明を受けた（写真8）。その後見学者用の白衣を着て、下処理・加熱調理・ベルトコンベア上の盛り付け・仕上げ、さらには残飯処理に至るまでの一連の施設・設備、調理作業を視察した。献立の種類や既成加工食品（カット食品冷凍・冷蔵、瓶



写真2 冷蔵庫内の獣鳥肉類とその加工品



写真3 冷蔵庫内の乳製品と豆類の加工品

詰、缶詰など）の導入する度合いに応じて調理作業時間が異なり、特に調理室での下処理、例えば野菜や果物を洗って用途に合わせて切るといった作業が殆んどないので、その結果調理段階での廃棄部分がゼロにひとしいという点が注目された（写真2）。日本では食材が産地、市場からそのままであり、廃棄部が多く調理の下処理に時間を要する。

その際に使われる食材は、例えば肉類は一日80 kg、芋及び澱粉類120 kgである。調理室の鍋容量は100～200 l、一番大きな泡立器は1.5 mの長さであった。調理方法は、新調理システム方式のクックチルでの冷凍し料理して熱い内に分け盛り付ける形式であり、経済性と合理性を追求する仕組みが伺えた（写真4, 5）。

新調理システムのクックチル方式の導入によって、バンベルク市民病院の中央調理室では給食が計画的に調理・生産され、さらに調理作業の合理



写真4 出来上がった獣鳥肉類の盛り付け



写真5 バンベルク市民病院厨房施設内



写真6 検査は冷凍庫で-18℃10日間保存



写真7 Antonistiftでの個人対応の配食保温容器

化、喫食者に対する食事サービスの向上、メニューの多様化を図るように工夫していた。新調理システムでは、主菜の肉や魚類、付け合わせになるじゃが芋料理のサラダ・スープ主菜などはっきりと分かれ作業工程が能率良くなるように配置され決められた持ち場で行っていた。クックチルは通常の方式で調理した料理を急速冷却し殺菌の発生しにくいチルド方法であり、この保存方法で二か所の高齢者養護施設（Antonistift, Bürgerpital）へ搬送し、そこで再加熱をし料理を仕上げ提供していた（写真7）。献立は日本ほど細分化がなく比較のおおまかで、高エネルギー、高たんぱく質な内容であった。また果物は下処理済み・容器入りの状態で調理室に配達されるリンゴやオレンジ、バナナなどが使用され、市販品のヨーグルトや飲み物なども献立に加わっていた（写真3）。クックチルの長所は、調理の中心温度を短時間で下降させ衛生上安全な状態により長時間保存出来るシステムである。揚げ物・煮物などの劣化が急速冷却によって最小限に抑えられ、

再加熱後の色彩・風味・触感の変化も少なく殆ど食味が変わらない点に特徴がある。

調理後プラスチッククーラーにより急速冷却、徹底した温度、時間管理に基づく再加熱調理・温冷配膳車でサービスという一連の流れがシステム化されている。メニューの選択肢が増え適温給食によって喫食できるので患者サービスの向上に繋がっている。こうしたシステムの長所としては、調理作業の合理化、献立・メニューの充実、高品質で均一化された食事提供、労働時間の合理化、食品衛生管理の充実・向上などが挙げられる。そして最終的には人件費の削減に繋がっている、とKredel氏は説明している。

作業工程を的確に判断し、調理員をうまく配置し、調理作業計画にクックチル料理を組み込んで作業量の標準化が図られていた。最も重視すべき加熱調理は、中心温度を88℃と決めてあった。検査は、専用の冷凍庫で-18℃、10日間保存される



写真8 Sozialstiftungの職員と著者ら

(写真6)。この病院はトレイや容器で喫食総人数が把握できるうえにクックチル容器の容量が定まり解りやすいことも特徴である。高齢者養護施設は毎日、毎食において対象者の喫食総数にあまり変化がないので一定分量の調理を行っている。適温適時給食の基、温冷配膳車が稼働していた。

1) 病院における昼食献立の内容

ドイツの朝食と夕食は基本的にパンがメインであり、加熱をしない献立である。朝は普通パンにバターとジャム、あるいはヨーグルトや果物が付き、夕食はパンにチーズ、ハムあるいはソーセージなどを添えて食べる。病院食や老人食であっても大差はない。食事の内容が毎日変化があるのは昼食なので、翻訳しここに取り上げた。

バンベルク市民病院の献立はサイクルメニュー方式であり、表1に示した通り、6週42日分を1つのグループとして構成されている。その昼食献立は、Vollkost (普通食)、leichte Vollkost (低カロリーの普通食)、vegetarische Kost (肉なしの菜食)の3つに分類されている。それぞれの献立にSuppe (スープ)とGemüse (温野菜)又はSalat (生野菜サラダ)が加えられている。「菜食」の献立では、肉類の代わりに牛乳、ヨーグルト、バターなどの乳製品が非常に多く使われている。3分類されたこれらの献立は、それぞれ大きな一皿に盛られ、主菜は七面鳥肉、鶏肉、豚肉、羊肉、牛肉、ソーセージ類、魚類料理のいずれかであり、そこにパスタ、ライス、パンケーキなどが付

く場合もある。こうした普通食、低カロリー普通食及び菜食(肉なし)の3つの献立内容を分析すると、じゃが芋料理が非常に多い点が注目される。普通食では31品、低カロリー食に29品、菜食に24品、合計84品のじゃが芋料理が登場する。サイクルメニュー42日分、つまり合計126メニューの中で占めるじゃが芋料理の割合は65.8%と非常に高く、その中でもじゃが芋団子と茹でじゃが芋は38品で30.2%を占め、次いでポテトサラダは10.1%、マッシュポテトを合わせると16品20.1%が出現していた。その他に、じゃが芋スープ、グラタン、カレー、クリーム煮やシチュー、煮込みなどのじゃが芋を使った料理が多彩に出現する。次に調理法を見てみると煮物、オープン焼き、炒め物、茹で物などがあり、特に煮物とオープン焼きの頻度が高い。この調理の特徴は、加熱調理の過程によって料理の香気を漂わせかつ風味があり、さらに肉類、魚類と乳製品などの濃厚な美味しさと口当たりの柔らかさのうえに多めの油脂類を含みグンと嗜好性を高める調理が多い点である。高温加熱によって食品全体を同時に蒸し焼きすることで肉類、乳製品などのたんぱく質製品は香ばしさの上にジューシーな旨みを内包し生かされるように調理されトマトソース、エストラゴンソース、香草入りチーズソース、バニラソース、辛子ソース、クミンソースなど主菜料理の上に香り高いパンチの利いたソースと共に頂くように構成されている。

どの献立にも、スープ並びに選択のメニューとして温野菜または生野菜のサラダが付く。スープはマッシュルーム、人参、ポテト、チキンなどを使ったクリームスープが主流であり、乳製品をたっぷり用い濃厚で温かく消化も良い高栄養の料理とし重要視され好まれている。また、温野菜ではいんげん豆、人参、ほうれん草、ブロッコリー、ズッキーニなどカットした野菜は茹で薄い塩味で味付けされている。ドイツの代表的な料理の一つであるザワークラウトはここに位置づけられていた。生野菜サラダにはレタス、チシャ、チコリ、キュウリ、トマト、スプラウドなどが使われている。

バンベルク病院の昼食の給食は、一皿に数多くの御馳走が盛られボリュームが高く、チルドの調

表1. バンベルク市民病院の昼食献立

日付	7月30日	7月31日	8月1日	8月2日	8月3日	8月4日	8月5日
スープ	マッシュルームのクリームスープ	ミラノ風ミネストローネ	人参のクリームスープ	パスタ入りスープ	じゃが芋のスープ	チキンクリームスープ	小麦団子入りスープ
普通食	羊肉ロール煮きゅうりのディップライス	魚の切身のオープン焼きポテトサラダ	牛肉入り緑豆のシチュー	パン団子入り牛肉のシチュー	香草入りチーズディップ塩茹でじゃが芋	野菜のシチューレーゲンスブルク風丸パン	焼肉じゃが芋団子
低カロリーの普通食	トマトソースの Pasta	鶏肉のクリーム煮ライス	鶏もも肉のブイヨン煮マッシュポテト	香草入りソースのミートボールライス	切り身魚の辛しソース煮塩茹でじゃが芋	野菜のシチューレーゲンスブルク風丸パン	焼肉じゃが芋団子
菜食(肉なし)	豆腐入り中華炒めライス	ソースのロール状パスタ	アルゴイ風チーズ入りパスタグラタン	パン団子入りキノコのクリーム煮	ズッキーニとフレッシュチーズのグラタン	フレッシュチーズ入りパンケーキもものコンポート	肉なしロールキャベツじゃが芋団子
温野菜又はサラダ	いんげん豆野菜サラダ	人参野菜サラダ	ブロッコリー野菜サラダ	混合野菜野菜サラダ	ほうれん草野菜サラダ	ズッキーニ野菜サラダ	混合野菜野菜サラダ
日付	8月6日	8月7日	8月8日	8月9日	8月10日	8月11日	8月12日
スープ	細切りパンケーキ入りビーフスープ	かぼちゃのクリームスープ	野菜のコンソメスープ	ブロッコリーのクリームスープ	卵とじスープ	トマトクリームスープ	レバー団子入りスープ
普通食	バイエルン風レバー団子サワーキャベツマッシュポテト	西洋わさびソース付きの茹でた牛肉じゃが芋	豚のステーキマッシュルームと玉ねぎの付け合わせマッシュポテト	ウインナー入りのエンドウ豆のシチュー	地中海風焼き魚パブリカ、ズッキーニ、玉ねぎの付け合わせじゃが芋	ソーセージ入り人参とじゃが芋のシチュー	豚の焼肉じゃが芋団子
低カロリーの普通食	リングとパイナップル入りのインド風七面鳥のカレー	トマトソース付きの焼き魚ライス	焼きソーセージポテトサラダ	エストラゴンソース付きのチキンボールライス	バルメザンチーズ入りナポリ風パスタ	ソーセージ入り人参とじゃが芋のシチュー	豚の焼肉じゃが芋団子
菜食(肉なし)	肉なし焼きソーセージサワーキャベツマッシュポテト	セロリーのカツレットヨーグルトディップポテトサラダ	香草入りチーズソースをかけた野菜とパスタのグラタン	バニラソースのチェリーグラタン	リングのムース付きの細切りパンケーキ	辛子ソース付きの卵料理じゃが芋	バニラソース付きのフレッシュチーズのクレープ包み
温野菜又はサラダ	混合野菜野菜サラダ	人参野菜サラダ	コールラビ野菜サラダ	混合野菜野菜サラダ	ほうれん草野菜サラダ	いんげん豆野菜サラダ	ヴィルジング(チリメンタマナ)野菜サラダ
日付	8月13日	8月14日	8月15日	8月16日	8月17日	8月18日	8月19日
スープ	いった小麦のスープ	ズッキーニ入りクリームスープ	祝日用スープ	野菜入りクリームスープ	ライス入り野菜スープ	チキンクリームスープ	小麦団子入りスープ
普通食	トマトソースの肉詰めパブリカライス	魚のフライポテトサラダ	シカ肉のシチューサワーキャベツじゃが芋団子	ソーセージ入りパブリカとキャベツの煮込み	西洋わさびソース付きの魚の蒸し物じゃが芋	パスタと牛肉入りの煮込み	ブルグンド風肉の煮込みじゃが芋団子
低カロリーの普通食	七面鳥のシチュー茹でじゃが芋	ミートソースの Pasta パルメザンチーズ	シカ肉のシチューじゃが芋団子	クリームソースの子牛肉団子パスタ	オムレツほうれん草じゃが芋	パスタと牛肉入りの煮込み	ブルグンド風肉の煮込みじゃが芋団子
菜食(肉なし)	ブロッコリーのベシヤメルソースがけローズマリー風味の茹でじゃが芋	ライスグラタンプラムのコンポー	香草入りフレッシュチーズ茹でじゃが芋	ラタトイユと羊のチーズの Pasta	肉なしカツレツポテトサラダ	バニラソース付きのロール状パスタ	香草ソース付きの野菜のクレープ巻きサラダ
温野菜又はサラダ	いんげん豆チシャサラダ	コールラビチシャサラダ	サワーキャベツチシャサラダ	人参チシャサラダ	ほうれん草チシャサラダ	ビタミン野菜チシャサラダ	人参チシャサラダ

日付	8月20日	8月21日	8月22日	8月23日	8月24日	8月25日	8月26日
スープ	パスタ入り スープ	かぼちゃのク リームスープ	野菜のコンソ メスープ	ブロッコリー のクリーム スープ	かき卵入り スープ	トマトのク リームスープ	レバー団子入 りスープ
普通食	クミンソース のロールキャ ベツ ジャが 芋	サケのフライ ポテトサラダ	レンズ豆と ソーセージの 煮込み	ローマ風肉の ロースト サ ワーキャベツ マッシュポテ ト	フレッシュ チーズを詰め たパンケーキ りんごのムー セージ	フランケン風 コールラビの 煮込み チー ズ入りソー セージ	ローストポー ク ジャが芋 団子
低カロリー の普通食	小牛肉の焼き ソーセージ香 草入りソース マッシュポ テト	豚肉のシチ ュー パスタ	鶏肉のクリ ス ム煮 ライス	クリームソー スの肉団子 パセリ入り茹 でじゃが芋	魚の蒸物 野 菜 デイル入 り茹でじゃが 芋	フランケン風 コールラビの 煮込み チー ズ入りソー セージ	ローストポー ク ジャが芋 団子
菜食(肉なし)	あさつきソー スを添えた全 粒粉のハン バーグ ジャ が芋	えんどう豆と 肉なしソー セージの煮込 み	荒びき粉の チーズグラタ ン サワー チェリー	フレッシュ チーズ入り じゃが芋の詰 め物 きゅう りのヨーグル トディップ	イタリア風パ スタの炒め物	シナモンと砂 糖入りミルク ライス プラ ムのコンポー ト	オムレツ ほ うれん草 じゃが芋
温野菜又はサ ラダ	カリフラワー チシャサラダ	ズッキーニト マト チシャサラダ	野菜 チシャサラダ	コールラビ チシャサラダ	イタリア風野 菜 チシャサラダ	セイヨウゴボ ウ チシャサラダ	ほうれん草 チシャサラダ
日付	8月27日	8月28日	8月29日	8月30日	8月31日	9月1日	9月2日
スープ	いった小麦 スープ	野菜のクリー ムスープ	祝日用スープ	ズッキーニの クリームソー プ	ライスと野菜 入りコンソメ スープ	チキンクリー ムスープ	小麦団子入り スープ
普通食	豚肉の冷ド ンブルー ポ テトサラダ	牛肉の蒸し煮 赤キャベツ じゃが芋団子	メキシコ風キ ドニー豆入り 煮込み パス タ	ベーコンと玉 ねぎのソース を添えたドイ ツ風ぎょうざ	バニラソース を添えた渦巻 きパイ	牛肉と野菜の 煮込み 丸パ ン	小牛肉のロー ル焼き ジャ が芋団子
低カロリー の普通食	牛肉のシチ ュー ジャが 芋団子	シャケのハー ブソース煮 ライス	チキンのパイ ンカレーソー ス煮	マッシュルー ムソースを添 えたハンバー グ マッシュ ポテト	シャケの野菜 ソース煮 香 草入りライス	牛肉と野菜の 煮込み 丸パ ン	小牛肉のロー ル焼き ジャ が芋団子
菜食(肉なし)	アジア風ソー スを添えた肉 なし春巻き	香草入りソー スを添えた じゃが芋と野 菜のグラタン	りんごのパン ケーキバニラ ソース	カリフラワー のチーズグラ タン パセリ 入りじゃが芋	パルメザン チーズと野菜 ソース付きの パスタ	バニラソース 付きのパン団 子	香草入りソー ス付きの野菜 のクレープ巻 き サラダ
温野菜又はサ ラダ	人参 チシャサラダ	ムラサキキャ ベツ チシャサラダ	ビタミン野菜 チシャサラダ	ほうれん草 チシャサラダ	セイヨウゴボ ウ チシャサラダ	混合野菜 チシャサラダ	チリメンタマ ナ(ヴィルジ ング) チシャサラダ
日付	9月3日	9月4日	9月5日	9月6日	9月7日	9月8日	9月9日
スープ	セロリーのク リームスープ	野菜のコンソ メスープ	カリフラワー のスープ	かぼちゃのク リームスープ	中華風チキン スープ	トマトのク リームスープ	レバー団子入 りスープ
普通食	アンズ入じゃ が芋団子 パ ニラソース	魚のベシャメ ルソース煮 パセリ入り じゃが芋	燻製肉と豆の 煮込み ジャ が芋団子	ウィーン風カ ツレット ポテ トサラダ	ローズマリー ソースを添え た鶏肉のロー スト マッ シュポテト	じゃが芋と野 菜の煮込み ソーセージ	ローストポー ク ジャが芋 団子
低カロリー の普通食	牛肉のシチ ュー パスタ	ブラウンソー スを添えた七 面鳥のロース ト パスタ	豚肉のロール 煮込み ジャ が芋	クリームソー スのハンバー グ マッシュ ポテト	魚の蒸物 野 菜 ジャが芋	じゃが芋と野 菜の煮込み ソーセージ	ローストポー ク ジャが芋 団子
菜食(肉なし)	ゴルゴンゾー ラソースを添 えた野菜のラ ザーニエ	野菜入りパス タ	リングムース を添えたパン ケーキ	野菜とじゃが 芋のチーズ炒 め	じゃが芋とか ぼちゃの種の 炒め物 きゅう りサラダ	トマトソース を添えたパブ リカの詰め物 ライス	りんご入りパ ンケーキ パ ニラソース
温野菜又はサ ラダ	野菜 チシャサラダ	カリフラワー チシャサラダ	セイヨウゴボ ウ チシャサラダ	混合野菜 チシャサラダ	ほうれん草 チシャサラダ	ズッキーニ チシャサラダ	人参 チシャサラダ

* バンバルク市民病院の献立はサイクルメニュー方式で42日分が1つのグループとして構成されていた。



写真9 色彩別の分別残食類が整列されている

理法を活かした濃厚で温かい料理である^{1),2)}。私達が試食した印象では、随分と量感が多く満腹感が得られ、味付けも日本と比較し若干濃いなどの差異が伺えた。

調理室の広い地下では、温冷配膳車が稼働しさらに分別された残食や多くのごみ処理のために2005年からロボット8基が稼働している。衛生上安全な調理のための方策としては、食品の検収温度を毎日計って記録し、又残食などのごみは決められた容器に分別され、業者が回収に来るまで冷凍の状態専用の一室に収納されており、非常に衛生的で全く無臭であることが印象的だった(写真9)。

2) ジャガ芋団子(クネーデル)

前述したように、病院の昼食の献立にはジャガ芋が多く使われている。ジャガ芋の原産地は南米アンデス山系の標高4,000~5,000 mの地域で古くから重要な食物として栽培されてきたが、ヨーロッパには1540年頃最初スペインに伝承された。その後18世紀になってヨーロッパ各国に普及した。ジャガ芋は一定期間当りのエネルギー生産量が食糧作物中では最大であり、冷涼な気候に適し豊凶の差が少ないからである。現在、ヨーロッパと旧ソ連で世界総生産量の約70%を占めジャガ芋はドイツでも最も重要な作物となり幅広い多くの料理に定着し名実ともにドイツ人の国民的食物となった¹⁾。

ジャガ芋の主成分は炭水化物である。乾燥マッシュポテト(粒状, グラニュール, 薄片状のフ

レーク)の製法により、フライドポテト・ポテトチップなどを生み出し、中でも乾燥マッシュポテトは加工食品原料としても重要な食材である。たんぱく質はグロブリンが主体で、乾物中約10%含まれる。ビタミンB₁やCは加熱に比較的安定している。また、さつまいもに比べ糖分が少なく、シヨ糖・ブドウ糖・果糖を加えても1%以下で、淡白な主食として連食できる利点があり消化が良く利用範囲も広い。

病院の昼食に頻繁に登場するじゃが芋団子は、ドイツ語で「クネーデル」と呼ばれる(写真10, 11)。クネーデルは団子の意味で、じゃが芋以外にも魚や肉で調理される。材料をすり潰して団子



写真10 ドイツで食べたクネーデル1

一般的なドイツ料理。メインのローストポークにクネーデルとザワークラウト(酸味の強いキャベツの漬物)が付け合わせになっていた。



写真11 ドイツで食べたクネーデル2

クネーデルは大きく挽肉と味付き野菜が餡になりみじん切りパセリがのっていた。向こう側はポークの煮込み。



写真12 基本的なクネーデルに乳製品を入れ同じ大きさに作って見た。食感がもちっとして美味しかった。おやつやちょっとした食べ物になる。

状に整え、茹でたり煮込んだりする点が共通している。もちもちした食感のじゃが芋団子は、ドイツに来た日本人旅行者にもおおむね好評である。さっそく試しに作ってみたので以下に紹介する(写真12)。

4人分：材料・分量	
じゃが芋	500 g
卵	1個
生クリーム	30 g
片栗粉	大3
食塩	小1 / 2
白胡椒	少々

作り方：

- ①じゃが芋は半分に分け、一方は皮ごと茹で柔らかくなくなったら熱い内に皮を剥きしっかりマッシャーでつぶす。
- ②半分のじゃが芋は皮を剥きすり卸しさらし布巾で絞る。
- ③ボールに①②と溶き卵、生クリーム、片栗粉、調味料を入れ、両手で直径約3 cmの円球にする。
- ④③は、熱湯で約5分茹でて、熱い内にすすめる。

メモ：冷めるとモチモチ感が無くなるので、熱い内の風味や食感が高いところを食す。

じゃが芋団子の中央にハム・ソーセージな

どを入れても良い。

4. 結び

バンベルク市民病院の給食から、ドイツの食事情の概観が見えてきた。ドイツは森と湖や川の自然環境を大切にし、しかも都市景観を保持した環境先進国として芸術や音楽などの文化と経済性が融合した食文化を構成している。毎日の食卓には、ドイツの土地で収穫されたライ麦から製造される種類の豊富なパンやじゃが芋料理、酪農によるソーセージやハム製品、ホームメードのケーキなど、大地の恵みが溢れた料理が並べられる。素朴な美味しさの上に素材の持ち味をそのまま活かそうと表現しているところに特徴があり、頑固なまでに伝統文化を継承し、地産地消を活かした食文化が成立している。一方ドイツの病院で提供される給食はこの国の食事の短所も教えてくれた。じゃが芋は名実共にドイツ人の国民的食材で多彩に用いられている。一般にドイツの食事の内容は基本的に高エネルギー、高たんぱく質であり、摂取する塩分の量もかなり高い。たとえ病院食や老人食の場合であっても、日本のように栄養バランス、適量を優先することはなく医師からの特別な指示がない限り、いわゆる「減塩」という考えはドイツではあまり重視されないようである。そこからドイツの健康度合が日本よりも低い数値であることは想像に難くない。ちなみに我が国の平均寿命は男性79.64歳、女性86.39歳であるのに対し、ドイツでは男性77.51歳、女性82.59歳である³⁾。また三大死因をみても、日本では悪性新生物、心疾患、脳血管疾患の順であるのに対し、ドイツでは循環器系、悪性新生物、呼吸器系となっているのである。

それぞれの地域における現代の食文化の特色、その形成過程を歴史的にとらえ、また比較することで実態も見え、伝統と合理的・多様性を垣間見、ドイツの食事情の現況について報告した。

謝辞

本研究にあたり山梨学院短期在外研究を用いました。関係各位の方々に深く感謝申し上げます。

追述

本研究の一部が平成24年8月24日ドイツバンベルクの新聞に記載された。

文献

- 1) 南直人 (2003), 世界の食文化⑱ドイツ, 農山漁村文化協会
- 2) 安藤明 (2012), ドイツ菓子大全, 株式会社柴田書店
- 3) Gesundheitsberichterstattung der Bundesrepublik Deutschland (2010)