



JIBはみだし授業

日本パン技術研究所教育コースの興味深いテーマを解説します。

ベーカリーへのドイツ菓子のススメ

(一社)日本パン技術研究所 教育部 根岸靖乃

ドイツのベーカリーでは、パン製品だけではなく多くの菓子製品も陳列棚に並べられています。通年の製品ラインナップに加えて、季節の菓子製品もあり、それらによって売り場がより華やかさを増します。それらを楽しみにしている消費者が訪れることによってお店がより活気づくのです。日本のベーカリーでは魅力的なパン製品が多数並んでいますが、それに加えてもっと菓子製品を並べたら、消費者の楽しみがますます増え、ベーカリーがより華やかになることでしょう。菓子製品というと難しく手間のかかる印象がありますが、ドイツではベーカリーにおいても製品によっては比較的容易に、合理的に作業ができる製品があります。

ドイツで食される菓子製品の中には、季節の果物をふんだんに使用した製品で人々に季節感を与えるものや、キリスト教行事と関連した製品でよりその行事を楽しませるものがあり、日常生活に密着しています。季節の果物を使用した菓子製品で人々を楽しませるという点では日本でも同じであるといえますが、キリスト教行事に関するお菓子というのは日本ではあまり知られていないものもあります。今回は、約10年のドイツ滞在中に製菓・製パン業界に携わりながら、私が体験したキリスト教行事と、その際に食されるドイツ菓子について簡単に紹介したいと思います。

キリスト教圏でも国や地域によって、その時期や意味合いは異なってきます。私が生活していた地域は、シュトゥットガルト、ケーニッヒシュタイン、イム、タウヌス、フランクフルト、ベルリン、ハイデルベルク、マンハイムであり、ドイツ国内でも地域差はありますので、あくまで私の体験に基づくものとなります。

まず一番に思いつく行事はクリスマスでしょう。日本のクリスマスでは、12月24、25日にクリスマスの特別なデコレーションケーキを



クリスマスのショーウィンドウ

楽しむ人々が多いと思います。ドイツでは、多くの人々が12月24日の午後から26日までを家族でゆっくりと過ごします。その際のケーキはデコレーションケーキを楽しむ家庭もありますが、伝統的なクリスマス菓子である、幼子イエスが純白のマントでくるまれたことに由来する独特な形をしたレーズンやナッツがたっぷり入った発酵菓子の『シュトレン』を楽しむ人々が多いでしょう。また、それと並んで蜂蜜、香辛料、またはナッツやオレンジや、レモンピールを用いて



エリーゼンレープクーヘン

作った菓子の『レープクーヘン』も好まれます。レープクーヘン生地の種類によってはお菓子の家『ヘクセンハウス』を作ることが可能です。また宝石のように可愛らしい様々なクッキー『テゲベック』やチョコレートボンボンの『プラリネ』、サンタの形をしたチョコレートなども好まれます。これらの菓子はクリスマス当日だけではなく、その前から生まれ、11月頃から町のコンディトライ（お菓子屋さん）、ベッカライ（ベーカリー）、スーパーマーケットやクリスマス市で売られ始めます。人々はそれを買う、もしくは自分で菓子を焼き上げて（昔は家庭で作ることが多かったようです）、少しずつ味わいます。

12月25日までの4週間、毎週日曜日はアドヴェント（待降節）と呼ばれます。人々はアドベントリースなどに4本のロウソクを立てたものをアドヴェントごとに1本ずつとし、スライスしたシュトレンやクリスマス菓子を頂きながら、もうすぐやってくるクリスマスを楽しみに過ごします。



スライスしたシュトレン

クリスマスは重要な行事のひとつですが、日本ではあまり知られていない復活祭・オースター（日本ではイースターの名称で知られているかもしれませんが）と謝肉祭・ファッシング（もしくはファスナハト、地域で呼び方や意味が異なります）もドイツ人にとっては同様に大切な行事です。

オースターとは十字架にかけられて亡くなったイエス・キリストが三日目に復活したことを記念する、キリスト教にとっては最も重要なお祭りと言われています。その時期は毎年変動し、春分後の最初の満月の次の日曜日に祝われます。そのため早い時期で3月22日から、遅くとも4月25日というようにお祝いの時期が変動します。本年2014年は4月20日にオースターが祝われます。

そのオースターから逆算して、46日前の水曜日（灰の水曜日）からオースターの前日（聖土曜日）までを四旬節と呼び、伝統的には食事の節制と祝宴の自粛が行われ、償いの業が奨励されてきました。四旬節中には厳格な断食をなすという習慣は古代末期から中世にかけて



オースターのうさぎのチョコレート1

確立し、肉、卵、乳製品の摂取が禁じられており、一日一度しか十分な食事を摂ることができないとされました。今日では、社会の変化により、そのような厳格な節制は求められておりません。食事の節制を形式的なものと考え、肉、卵、乳製品などの特定の食べ物ではなく自分の好きな食べ物を節制する、あるいは自分の娯楽を自粛するといった形で四旬節を過ごす人もいます。私の知人の中には、その時期は禁煙や禁酒を実行するという人もいました。ファッシングはその四旬節の前に行われるお祭りです。

水曜日の2日前から翌週の火曜日までファッシングのお祭りが行われます（地域によっては期間が異なり、また祝わないこともあります）。このお祭りでは有名なのがケルンやマイantz、デュッセルドルフの仮装行列です。仮装した人々は、町の中心部を派手な飾り付けの山車に乗って観衆に手を振りながら、用意しておいたキャンディーなどのお菓子を投げます。投げられるお菓子を目当てに、大きな袋を持って仮装行列を見にくる人もいます。この様子はテレビで中継されるほど、大きなイベントです。



オースターのうさぎのチョコレート2

ファッシングで町に多く売り出されるお菓子が、揚げ菓子です。代表的なのが丸い形のドーナツ『ベルリーナー・プファンクーヘン』『クラブフェン』です。



ファッシングの揚げ菓子

中にはプラムジャムや杏ジャム、ベリージャム、パイナップルジャム、バニラクリームなど様々なフィリングが詰められます。また同じ生地をプレッツェルの形に仕上げることもあります。クッキー生地を薄く延ばし、ひし形にカットして揚げた『ムッツェン』、クッキー生地をやや厚めに延ばし、専用のアーモンド形の抜き型で抜いて揚げた『ムッツェンマンデル』やシュー生地をベーキングシートの上にリング状に絞り出して揚げた『シュプリッツクーヘン』なども作られます。

伝統的には断食の前に脂肪の多いものをとって備えるという意味合いがあったようです。ファッシングのため年明け後から、コンディトライやベッカライではこういった揚げ菓子をメインに作ります。



ムッツェンマンデルン

ファッシングが終わると、長かった寒い冬も終わりに近づき、人々はやがてやってくる春とオースターを心待ちにします。オースターでは伝統的に四旬節の期間中禁じられていた肉、乳製品、卵が初めて解禁になるため、復活祭の食卓にはこれらの食品をふんだんに使った復活祭独特の菓子パンやケーキが作られます。

ドイツではフルーツやナッツが入った発酵菓子の『オースターフラーデン』『オースターブロート』やパン生地をウサギの形に成形して焼き上げた『オースターハーゼ』、ウサギの形をしたチョコレートや卵形のチョコレートボンボン『ブラリネ』などが作られます。

ウサギといえば人參というイメージから人參を使ったケーキ『リューブリククーヘン』も好まれます。ウサギは多産なので豊穡の象徴とされ、見た目には動かない卵から新しい生命が生まれ出ることより、卵は死と復活を象徴しているとされています。

これらのモチーフはキリスト教とは関係ないようですが、春に起こったキリストの復活を祝うお祭りが、キリスト教以前の土着宗教の豊穡を祝う春のお祭りと習合した結果、オースターの時期にはこれらをモチーフにしたお菓子が見られるようになったようです。今では、オースターにはこれらの菓子製品はなくてはならないものとして人々に楽しまれています。



オースターのパン菓子製品

ドイツのベーカリーでは、パン製品だけでなく菓子製品も作られており、そこには年間を通した製品もあれば、季節や行事ごとに作られる菓子製品も多く含まれます。消費者は菓子製品を通して日常を少し特別にし、楽しむことができます。

オースターなどは日本ではまだ馴染みのない行事ではありますが、そういった行事の意味を理解したうえで、季節の菓子製品アイテムを増やしてみるのはいかがでしょうか。冬のクリスマスに加えて、ベーカリーでの季節感を演出し、消費者をより楽しませることができると良いでしょう。