

日本発ドイツ便り:夏のおいしもの

久々に夏のドイツに行ってきました。実は住んでいた年を除けば、夏(7-8月)にドイツにいた事はほとんどなかったのです。今年のドイツはいまのところ雨の多い冷夏。丁度着いて2-3日はお天気で気温も30℃という夏日でしたが、その後は雨で荒れ模様、最高気温20℃以下。というものでした。

今回は「夏に美味しいもの」のご紹介です。

①Pufferlinge:ピツファーリング(単数はピツファーリングですが、単数で使用する事はまずないので、通常複数形です。ちょっと発音し難いですね。)ドイツで一番好まれるきのこです。日本にあるのかないのかは別として、日本語では「あんず茸」と呼ぶそうです。



こんな色のきのこです。香りが強いので、付け合せ等ではなく、立派にメイン料理となってしまうきのこです。この時期、レストランでも伝統的にはピツファーリング特別メニューが登場したりするあたり、春のアスパラと同じような扱いですね。伝統的には卵と一緒に料理することが多いようです。その他、クリームソースと一緒にパスタなど。今回初めて食べてみたのですが、すっかりはまってしまい、毎日のように食べました。



バッカーズ(ジャガイモのパンケーキのようなものでフランケン地方の名物)にピツファーリングのクリームソース。



ピツファーリングとニョッキでイタリア風アレンジ



これもピツファーリングのクリーム煮込み。丸いのはパンで作った団子、同じくバイエルン名物クヌーデル！ピツファーリングの独特の香りと歯ざわりが楽しいです。洗ってはいけないきのこなので、時々砂とかがじゃりりとするのもご愛嬌です。この時期のごちそうです。

②Erdbeere(エアドベアーレ: イチゴ)

イチゴは6-7月が旬です！一年中イチゴがお店に並ぶ日本と違って、ドイツ産のイチゴはこの時期だけの楽しみです。ドイツのイチゴは日本のイチゴより大粒で固くてちょっと酸味が強いかな。ビタミンたっぷりって感じで美味しいです。イチゴだって特別扱いです。



とあるケーキ屋さんのイチゴのデザートメニュー！
ERDBEERZEIT(エアドベアーアツァイ)というのは「イチゴの旬」という感じです。



イチゴのデザート。イチゴに生クリームというシンプルなものです。これにヴァニラアイスをつけたものも。生クリームにはお砂糖が入っていないので、イチゴの甘酸っぱさがそのまま味わえます。この時期、ほかにもラズベリー、ブルーベリー、ビルベリー、クロイチゴなど日本ではあまり見かけないベリーもたくさんありますが、やっぱりイチゴは別格です。

③Kirsche(キルシェ:さくらんぼ)

もう終わりかけですが、さくらんぼも旬です。ドイツのさくらんぼはアメリカンチェリーに似て、濃い紫色。でももっと実は柔らかい感じ。粒が大きくてジューシーです。



お気に入りのケーキ屋さんの Kirschtorte(キルシュトルテ:さくらんぼのケーキ) 幸せな気分になります。Mit Sahne? (ミット・ザーネ?:クリームはある?)と聞かれましたが、今回はあえてクリームなしで味わいました。(でもつけても美味しいと思う)



さくらんぼにも「フランケン産」と誇らしげに書いてありました。買うと三角形の紙袋に入れてくれます。
おいしい？と聞くと「まあ食べてみ」と一粒試食させてくれました。
もちろんとても美味しかったので迷わず(+後の事は考えず)購入。



市場には旬の美味しいものがたくさん！毎日色とりどりの野菜や果物が並びます。
(不思議なことにスーパーマーケットではあまり旬のものは売ってないのです。)
あ、基本的には自分で触ってはいけませんので、ご注意！

④Eis(アイス:アイスクリームのこと)

もちろん夏の一番人気はアイスクリーム！(柔らかいイタリアンジェラートを想像してください。)
ヴァニラ・チョコレートの超定番、イチゴをはじめとする果物味を中心にナッツの味など。私の最近のお気に入りには Haselnuss(ハーゼルヌス:ヘーゼルナッツ)と Kirsche(キルシェ:さくらんぼ)かな。
夏になるとそこら中にアイスクリーム屋さんがあります。移動店舗で車で売りに来るし、チョコレート屋さんが夏にはアイスクリーム屋さんに変身したりします。1玉 80セントから1ユーロくらいと値

段も安いですね～。スプーンなどは使わず、ひたすらなめる！のが正しい食べ方のようです。老若男女みんなアイスクリーム大好きです！

芸術的に盛られたパフェの類のものは、だいたいにおいて分量が中途半端ではないので、なかなか食べる機会がないですが……。



アイスクリーム屋さんの店頭で。今日は何にしようかな？とみんな真剣です。

ドイツの夏は日が長く、夜9時くらいからやっと暗くなります。外でビール片手に日光浴してもいいし、アイスクリームを食べに行ってもいいし、外で食事してもいいし(もちろん自宅の庭でも良いのです)、楽しみ方も色々です。ポイントはなるべく外で太陽の光に当たること。でしょうか？

久々の夏のドイツの過ごし方が、堪能してきました。

この時期のドイツ旅行、オススメです。ただ注意点がいくつか。

- ・伝統的小さなホテルは基本的には冷房がありません。もちろん日本のような湿気のある暑さではないので、過ごしやすいですが、暑いのが苦手な方は、アメリカ式大型ホテルの予約をオススメします。
- ・日照時間が長い上に、直火焼きの暑さなので、サングラスと日焼け止めは必須です。
- ・意外に寒暖の差もあるので、一応羽織れるものも持参するとよいと思います。
- ・ちょうどこの時期、バーゲンの時期ですよ！