

日本発ドイツ便り:ジャガイモの話

ドイツの食べ物と聞いて「ソーセージとジャガイモとビール」と思い浮かべる人は多いのでは？

ドイツ人、これを聞くと「ジャガイモ」のところで嫌がる人が多いかもしれません。(同じく「ザウワークラウト」という言葉にある種の拒否反応を示す人も多いのです。)ドイツ人曰く、昔は本当に冬の野菜と言えばキャベツとジャガイモ(ちなみに、ドイツではジャガイモは「野菜」の分類には入りません)くらいしかなかったから、必然的に食べていたのは事実。でも、今はドイツ人1人当たりの1年間のジャガイモの消費量はトマトの消費量より少ないのよ！とそんな反論までデータを持ち出すあたりは、やっぱりドイツ人ですね。(要はドイツ=ジャガイモじゃない！と言いたいわけで、国民のジャガイモ離れが加速している。というわけではありません。☺)

ドイツ人の反論はさておき、ずばり。ドイツの Kartoffel(カルトツフェル:じゃがいも)はおいしいです。



大きさも形も色もさまざまです。



焼く、揚げる、茹でる、サラダに、とそれぞれに適した種類のジャガイモがあります。

買い食いの定番。Pommes（ポメス：もともとはフランス語 Pommes frites ポンフリットですが、ドイツでは短縮してポメスと呼びます。要はフライドポテトのこと。）こういったお店ではだいたい注文してから揚げてくれるので、アツアツです。だいたい2ユーロくらいで、ケチャップやマヨネーズ（ドイツ語ではマヨ）がだいたい50セントくらい。



買い食いだけではなく、ドイツの街にはどこでも1軒や2軒 Kartoffelhaus(カルトツフェルハウス)なんていう名前のジャガイモ料理専門のレストランがあります。



ベルリンのお店。メニューは全部じゃがいも料理です。必ずジャガイモが主役の料理という訳ではないですが、何かしらジャガイモが必ず登場する料理ばかりです。



あんまりお腹がすいていないけど、なんか食べたいときのお勧め。Ofenkartoffel(オーフェンカルトツフェル)ジャガイモのオープン焼き。(これはカフェとかでもよくあるメニューです。)ドイツ流では、フレッシュチーズをたっぷり乗せて食べます。おいしいですよ。

ドイツには

- ・大人になったドイツ人が太るのは、ジャガイモのせい。(お腹が出るのはビールのせい。)
 - ・ドイツ人は休暇旅行に出かけるときは1人10キロのジャガイモを持っていく。(1か月まとめて休暇っていうのは、ドイツでは珍しくもなんでもないので。)
- などなど、ジャガイモ関連のジョークか本当の話か分からない話もたくさんありますよ。
消費量は減ったかもしれませんが、やっぱりみんな Kartoffel は大好きです！
気になるお味は是非ドイツでお試ください。

ドイツではもう今週末からアドヴェント開始！クリスマスです。

クリスマス市が始まって、暗くて寒～いドイツの街にきらきら明るい光がとまり、ワインとシナモン、アーモンドの香りが漂います。クリスマスまで1カ月の華やかな時期になりますよ。

クリスマス市の屋台でもジャガイモは大活躍です。☺