

日本発ドイツ便り : Erdbeere

今回はドイツの「夏の味」をお届けします。

ドイツも今年は久々の猛暑です。クーラーや扇風機がどこも売り切れ、アイスクリーム、ビール、冷たいドリンク（とくにミネラルウォーター）類は飛ぶように売れ、プールは大盛況、高速鉄道ICEは冷房が機能しなくなり、暑さで倒れる人続出、小麦の生育状況が悪く、年末にかけてパンの値段が大幅にアップ。などなど、連日暑さに関するニュースばかりでした。

夏の果物といえば、日本ではスイカ、モモ、メロンなどなどでしょうか？

ドイツではベリーの時期です。Erdbeere（エアドベアーレ：イチゴ）、Himbeere（ヒンベアーレ：キイチゴ）、Blaubeere（ブラウベアーレ：ブルーベリー）という日本でも一般的なものから、Johannisbeere（ヨハニスベアーレ：レッドカラント）、Heidelbeere（ハイデルベアーレ：ビルベリー）、Stachelbeere（スタッヒェルベアーレ：グースベリー）、Brombeere（ブロンベアーレ：クロイチゴ）と珍しいベリーがたくさん並びます。



見るだけで楽しい、この時期の果物屋さん。

その中でもやっぱり Erdbeere は別格扱いです。イチゴの形の特設テントだって出ちゃいます！



自分のところの農場で採れた新鮮なイチゴをこうやってテントで売っているようなのですが、ベルリンの街、いろんなところにテントが出ていました。スーパー等で買うより安いです。



2キロで5ユーロ！



こんな感じで真っ赤なイチゴ山盛り。2キロといえば結構な量です。籠には持ち手がついていて、このままバスケットみたいに持って帰れます。一応簡単にビニールでカバーをしてくれるようです。買ったそばから1つ2つ摘んで食べている人続出！一年中イチゴのある日本と違って、ドイツではイチゴは初夏から夏だけの楽しみなんです。だから、旬にせっせと生で食べて、あとの季節は夏の間作ったジャムなどを食べながら、また夏の到来を待つ。という感じです。

売る人も「新鮮なイチゴだよー。ビタミンたっぷりだよー。」ってな感じで売っています。ちなみに、「ビタミンたっぷり」というフレーズにはよく Vitaminbombe (ヴィタミンボンベ：直訳すれば「ビタミン爆弾」という言葉が使われます。同じ言葉は Sauerkraut (ザウアークラウト：酢漬けのキャベツ) 売りにもよくつかわれます。あと、同じく～Bombe というのはダイエットの敵にも使われます。例えば、「ケーキは美味しいけど、Kalorienbombe (カロリーエンボンベ：カロリー爆弾) だから～」ってな使い方をします。

上の写真で大量に積まれたイチゴが、夕方にはほぼ空になってるんですよ。どれだけイチゴを食べるんでしょうね？



私もどうしても Erdbeere が食べたくなくて、(さすがに2キロは無理なので) ちょっと少なめの分量を市場で買ってしまいました。それでも相当入っていて、2日ばかりで食べました。

ドイツのイチゴは日本みたいにいろいろ品種があるわけではなく、Erdbeere といえば Erdbeere だけです。1粒が結構大きくて、歯ごたえしっかり。香りも甘みも酸味もしっかり、種のプチプチ感もしっかり。これぞ「Erdbeere」です。朝出かける前に市場で買って、ホテルの部屋に置いておいたら、夕方帰ってきたときには部屋中 Erdbeere の香りが充満していました。☺太陽の光をしっかり浴びて真っ赤に熟れた Erdbeere はドイツの夏の味でした。

ちょっと酸味が苦手、という方には、砂糖を入れていないホイップクリームと一緒に食べると良いですよ。この時期レストランのデザートにも Erdbeere が登場しますが、あまり凝ったものはなく、Erdbeere とホイップクリームとアイスクリームとかフルーツサラダなどなど。ちょっと高級になると、食前酒として Erdbeere のフレッシュジュースをシャンパンで割ったものなどがあります。見た目も味も素敵ですよ。



見た目にも楽しいこの時期の果物屋さん。Kirsch (キルシュ : サクランボ) は7月位で、そろそろシーズン終わりです。ドイツのサクランボはアメリカンチェリーより大粒で果汁も多く、甘みもたっぷりです。夏のドイツの果物、是非一度お試しください！