

## 日本発ドイツ便り : Bierfrühling

正式な春の始まりには春分の日になりますが、ドイツで本格的な春の訪れを感じられるのが、大体お馴染みの Spargel (シュパーゲル : アスパラガス) が出回り始める 4 月中旬、もしくは 5 月くらいからです。3 月の春分の日と前後して夏時間が始まるので、もう夜 9 時近くまで暗くなりません。そんなこんなで、5 月 (Mai) は Maifest (マイフェスト) と、各地で春のお祭りが開催される時期でもあります。ドイツのお祭りにはもちろん Bier (ビア : ビール) が付きもの。実はドイツには、伝統的季節限定のビールが結構あります。例えば、5 月にしか飲めない Maibock<sup>1</sup> (マイボック)、Oktoberfest (オクトーバーフェスト) の時限定の Oktoberfestbier などなど。

ある日現地の友人から、「明日夕方ビール付きコンサートに一緒に行く？」と誘われました。コンサート??ビール付き???とよく分からないまま、一応ジャケットなんぞ着こんで行ってきました。



着いた先はここ。レストラン?やっぱり?のまま。でも何やら賑やかな音楽が聞こえてきます。



なんと、ここはあるビール醸造所!ここで Bierfrühling が開催されていました。(ビア・フリーリング : 直訳すると「ビールの春」ですが、まあ、「春のビール祭り」ですかね。)ビアガーデンのノリなので、誰でも出入り自由です。

<sup>1</sup> Bockbier (ボックビア) は、熟成期間が 4 ヶ月以上、原料を通常の 1.5 倍使い、アルコール度数が高く (6~13%位) エキス分も 16%以上、と高いビールです。その昔、ボックビアは、断食期間中の修道士の重要な栄養源とされていたそうです。(ドイツの人に言わせれば、ビール=飲むパンですから納得ですね◎) Maibock (マイボック) の他にも Doppelbock (ドッペルボック) や Eisbock (アイスボック) など、季節や製法によって、色々種類があります。



ビール工場の中庭で、テントにパラソル、そしてテーブル。軽食の屋台に特設舞台。もちろん沢山のの人々。



こんな感じ。まずはビールを買いにいて空いているテーブルを探します。(すべてセルフサービスです)



出来たてビールを楽しみながら、舞台では一応生演奏。(コンサートってこのことだったようです) 一番小さいサイズが500mlでした。ビール酵母が入っているので、ちょっと白く濁ったように見える Weissbier (ヴァイスビア: 白ビール)。軽く酸味があって、少し南国のフルーツみたいな香りがあります。

日本発ドイツ便り ~Bierfrühling~ von Eriko T. am 10/09/11

あとは適当にソーセージやパンなど買ってきて食べます。

全体的に盛り上がってきたところで、今年の Bierkönigin (ちょっと発音の日本語表記が難しいです。ビア・ケーニギン：ビールの女王!) コンテストが始まりました。(カメラを置いて舞台近くまで見に行ってしまったので、写真がないのが残念)

3人の候補者がそれぞれ最終選考と称して、自己紹介したり、歌ったり、最後はビールの樽を開ける(開ける。で良いのか分かりませんが、ビールの樽に、木槌で叩いて、注ぎ口を差し込む、という儀式です。ビールが飛び散ることもあるので、ちゃんと革のエプロンを着けます) 速さを競ったりします。で、最後どうやって決めるか?という、会場の観客(最終3000人位いた模様)の拍手(手と足も)と歓声や口笛が一番大きかった人。という、やり方で、大盛り上がりでした。かなりの接戦で、面白かったですよ。私のすぐ近くに、このビール醸造所の社長さんがいたので、せっかくなので、「日本から来ましてん。今日は楽しんでます～」とご挨拶しておきました。☺

めでたく選ばれたのは、名字が冗談じゃなくて本当に Bier さん。「きっと運命だと思う。」とスピーチしていました。(写真は <http://www.kitzmann.de> より) Bier さん(左)と先代の女王さん。



ビール樽を開けると、当然ビールが飛び出してきました。そのビールを Maß (マース：バイエルンの言葉で、1リットルのこと。バイエルンに行く機会があれば、是非 Eine Maß Bier, bitte! って注文してみてください) のジョッキに適当に注いで、その辺の人にふるまってくれたのですが、私も新女王さんから頂きました～。ビール初心者ですが、出来たてのビールは香りも味も濃厚で、なんだか特別な味がしました。



重かったですが、ジョッキは持って帰ってきました。比較のために隣に置いたジョッキが500mlなので、やっぱり大きいです。片手で持つのが基本ですが、本当に重いです。ドイツのビールは、味と香りを楽しむために、日本みたいに「キンキンに」冷やすことはないです。多少ぬるくなくても美味しく最後まで飲めるので、ビール片手に延々と喋っている、なんて珍しくないです。(日本では「よく冷えたビールじゃなきゃイヤ」という人が圧倒的に多いようなので、ここで日本の気候とビールを想像してしまうと、どうしても理解し難いと思いますが、一度ドイツでドイツのビールを飲んでみると、多分、分かると思います。)

今回、とてもビール好きな友人たちと一緒にだったので、なんだか Bierreise (ビア・ライゼ：ビールの旅) みたいになってしまいました。というわけで、Bier シリーズ、もうちょっと続きます。