

日本発ドイツ便り：市場好き

最近定番となった、最終日のフランクフルト滞在ですが、この約1日の滞在中にどうしても外せないことやどうしても行く場所がいくつかあります。その一つが、Markt（マルクト：市場）。

ドイツでは、（というかヨーロッパの街では）MarktとSupermarkt（スーパーマルクト：スーパーマーケット）の棲み分けが上手くできていて、どこのMarktも活気があります。

Marktと言っても種類は色々で、季節限定のWeihnachtsmarkt（ヴァイナハツマルクト：クリスマス市）から月一回くらいのFlohmarkt（フローマルクト：蚤の市）やAntiquitätenmarkt（アンティークイターテンマルクト：骨董市）とか、Wochenmarkt（ヴォツヘンマルクト：毎週決まった曜日だけの市場。例えばフランクフルト中心分だけでも、木・土曜日のBauernmarkt（バウアーンマルクト：地域の生産者農家が集まって農産物を販売します）金曜日は違う通りでStrassenmarkt（シュトラーセンマルクト：街頭市）などなどあって、それぞれお目当てのお店があったりします。（私も毎週金曜日に買うのを楽しみにしてた美味しいパン屋さんがありました。懐かしい！）

フランクフルトでいつも寄るのはStädtischer Markt（ちょっと難しいですよ。☺シュテーティッシャー・マルクト：公設市場）屋外ではなくて、建物の中に常設になっていて、生鮮食品が中心の市場です。

やっぱり見ていて楽しいのは、（なかなか買う機会はないですが）野菜や果物。ドイツでは日本以上に「旬」を大事にするのですが、旬のものを買うのはやっぱりスーパーではなく、Marktとか、お肉屋さん・お魚屋さんといった専門店なのです。



春の主演はやっぱり Spargel（シュパーゲル：白アスパラ）。ちょっと遅れてイチゴが登場します。4-6月中旬までは、Marktに行くと八百屋さんの店頭はこんな感じ。☺（もちろん街中に出る屋台も楽しいです）Marktで楽しいのは、見たことも無いような野菜や果物を試食させてもらったり、調理方法を教えてもらったり。丸ごとはいらない野菜は半分だけだって買えます。

Spargel¹と Neukartoffel（ノイ・カルトツフェル：新じゃが）を買って、Petersilie（ペタセリーエ：パセリ）をすっかり忘れていても、ちゃんと「Petersilieも要るでしょう？入れとくよ〜」って感じでサービスしてくれたりするのが嬉しいですね〜。

¹ ずっと Spargel は「禁制品」だと思って隠し持って帰ってきていたのですが、植物検疫で申告すればOKなんです！どうも何が基準なのかよく分かりませんが十国によって条件も異なるようなので、詳しくは <http://www.pps.go.jp/travelerss/view/imp/index.html> でご確認ください。

あとは見ていて面白いのはお肉屋さんやチーズ屋さん。さすがに実際に買う機会はあまりないですが、Wurst（ヴルスト：ソーセージ）でも Schinken（シンケン：ハム）でも Salami（ザラーミ：サラミ）でもすごい種類です。ドイツでは、Wurstの食べ方としては大きく分けて3種類「茹でる」「焼く」「そのまま食べる」に分類されて、それぞれのWurstの種類によって食べ方が異なります。（もちろん焼いても茹でてもOKという種類も存します。）慣れないうちは「どうやって食べるの？」と聞いた方が良いでしょう。（私はなんとなく顔？をみれば分かるようになってきました😊）



買えなくっても、ついつい見に行ってしまう。同じ種類のWurstでもスーパーで真空パックで売っているようなもの（これでも十分美味しいです）とお肉屋さんの出来たてとなるとまるで味が違うんです！お肉屋さんでは、もちろんソーセージは一本から買えますよ。ただしFrankfurter（フランクフルター）とかWiener（ヴィーナー）のように2本つながって1ペアのものは1ペアで買います。ちなみにこの2種類は日本でも「フランクフルト」とか「ウィンナー」という名前です。見た目も味も「似て非なる」というかまったく「別物」と考えた方が良いでしょう。

自分で調理できない旅行者にはもちろん、お肉屋さんの一角にある買い食いコーナーで味わうことができますよ。

ちょっと小腹がすいたとき、出来立てのWurstの焼き立て・茹でてたてをかじるのは、ドイツでの楽しみの一つです。

特にドイツの食事はおいしいけど、すごいボリュームなので、毎食レストランで食事すると、けっこう大変です。なので、私は買い食い（軽食）＋レストランの組み合わせをお勧めしています。😊



ドイツに来たら、買い食いはやめられません！

もちろん私は、フランクフルト名物の Rindscurrywurst（リンツカリーヴルスト：牛肉ソーセージのカリーヴルスト）一筋です。

ちょっと脱線しましたが、あとは市場にはパン屋さん、香辛料屋さん、魚屋さん、お花屋さん、お菓子屋さんと色々な専門店が並びます。



どうも私には八百屋さんが一番お気に入りのようです。◎ Spargel の後は Kirsch (キルシュ：サクランボウ) と Aprikose (アプリコーゼ：アプリコット) そして Pfifferlinge (ピッファリング：アンズタケ) が八百屋さんの主役。初夏のごちそうです。



この2枚は同じく今頃のNürnbergの市場から。ここは野外の常設市場です。

ドイツに旅行の際には機会があれば是非市場にも立ち寄ってみてください。
ドイツの食文化や食卓が見えてきて、
あと日本ではあまり感じられなくなってきた「旬」もしっかり感じられて楽しいですよ。

果物とか、たいてい1個から買えるので、旅行中のビタミン補給にもお勧めです。◎