

湘南日独協会 第4回例会

夏期懇親会

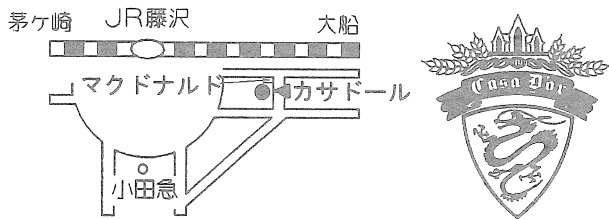
ドイツフェア

今年もビールの美味しい季節となりました。
湘南の夏を彩る湘南日独協会夏の懇親ビール
祭り「ドイツフェア」がドイツ料理とドイツ
の音楽とともに楽しく繰り広げられます。
日時 1999年7月31日(土) 午後6時開場
会場 藤沢市民会館レセプションホール
演奏 楽団「シュバルベ」

会員懇話会が始まります！

湘南日独協会では隔月で例会を開催しております
が、もっと集まる機会を増やしてほしいというご希望
がいくつか寄せられています。去る6月15日の理事
会で、例会の間の月に会員自由参加の懇話会を開こう
ということになり、会場を探した結果、とりあえず下
記により開催することになりました。ドイツ好きが集
まります。あなたも是非ご参加下さい。

日時 8月28日(土)午後5時～7時
会場 ビア・レストラン「カサドル」藤沢店
藤沢市南藤沢3-6三丸ビル6F
(マクドナルドの隣のビル)TEL0466-50-2000
費用 各自自弁です。



湘南日独協会 '99活動予定

★9月18日(土) 第5回例会

講演会「心理臨床から見たグリム童話の世界」

講師 鶴沼メンタルヘルス相談室 織田信子氏

★11月27日(土) 14:00 第6回コンサート例会

「ゲーテの詩によるドイツ歌曲の午後」(仮題)

会場：藤沢リラホール(藤沢駅南口徒歩3分)

会報の名称が決まりました！

公募しておりました会報の名称に応募有り難うござい
ました。多数の応募の中から5月29日の理事会で次
のように決まりました。

Die Wind (風)

当選者は大久保明さんでした。

ミニ情報

●宮下啓三とその仲間たち展 8月12日～17日さい
か屋藤沢5Fギャラリーで。人物や風景など。(会員)

●木野真美ピアノリサイタル

木野真美は東洋人で初の1999年度モーツァルト国際
コンクール第3位入賞者。ピアノソナタ他を演奏。

日時 8月2日(月)午後2時開演

会場 鎌倉プリンスホテル・バンケットホール

会費 2,500円(ソフトドリンク付)

申込 湘南音楽文化振興会 TEL0466-26-3028

湘南日独協会会報(Die Wind)

VOL 1. NO. 4 通巻4. 発行 1999. 7. 31.

湘南日独協会

Japanisch-Deutsche Gesellschaft in Shonan

事務局：〒251-0055 藤沢市南藤沢8-9中丸ビル2F

TEL0466-26-3028 / FAX0466-27-5091

湘南日独協会 会報

Die Wind

(風)

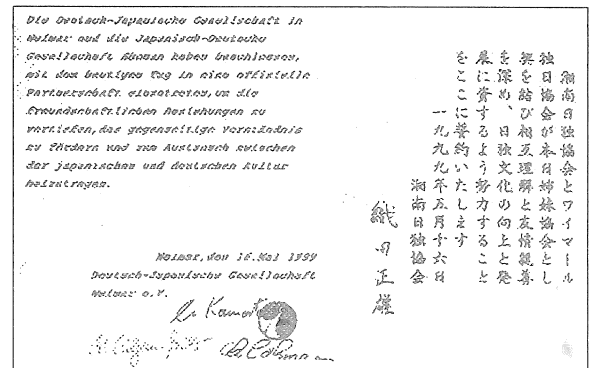
ワイマール独日協会と姉妹提携

5月16日ワイマールで締結

湘南日独協会創立以来懸案であった両協会の提携が
この程実現しました。今後の交流が期待されます。



文書に署名する織田副会長。右より2人目。



※本会報への投稿や情報提供をお願いします。



ドイツフェアに寄せて ビールで乾杯！

村山真理

日本にいながらドイツらしさに触れるというのはなかなか難しいものです。とは言っても人間やはり異国に暮らして一番懐かしくなるのは故郷の飲み物食べ物ですから、きっと、ドイツ人のための極めつけの場所もあるに違いありません。そしてドイツといえはやはり何と言っても「純粋醸造法」で名高いビールです。

実際、最近では驚くほど多くのビールがドイツから輸入されています。ドイツから動いたことのない意地悪なドイツ人の友人は、いやに自信ありげに「輸出されているドイツビールはすべて添加物の入ったにせものだ」と言うのですが…。「純粋醸造法 (Reinheitsgebot)」は1516年にビールの本場バイエルのヴイルヘルム四世が発令した条令で、「大麦のモルト、ホップ、水のみで造られたものだけをビールと呼ぶ」と定めています。この16世紀の条令が今に生きているというのは頑固なドイツ人らしいですね。この法に従うと、日本の大手ビール会社のビールはもちろん、ビールの個人消費量世界一という名高いビール天国ベルギーのビールの一部などもビールとは呼べなくなってしまう。

輸出するために、品質を安定させる物質がビールに添加されているとすると、ドイツの友人の言うとおりに日本で飲めるドイツビールは『ニセモノ』ということになりそうですが、そこまで言ってしまうのは身もふ

たありません。ドイツ全土に1300もあるという、小の醸造所それぞれの個性あふれる『本物』を味わうのは後のお楽しみということにして、日本でも味わえるドイツの味にまず触れてみるのも手軽な『文化体験』ではないでしょうか。

日本のビール会社も近年は、いろいろな種類のビールを売り出しています。しかし、何事も本場に学ぶことが大好きで、なかなか見事なそっくりさんを造り出すこともある日本が、ビール瓶のサイズに関してはどうも我が道を行っているようなのはどうしてでしょうか。ドイツの瓶入りビールには760ミリリットル入りの大瓶はありません。ヴァイスビヤ (Weissbier) の500ミリリットル入りの瓶、それよりほっそりしたピルスナー (Pilsner) やエクスポート (Export) の瓶、これだけが普通です。これはおそらくは酒屋さんのご用聞き、配達制度と関係があるのでは、というのが私の推測です。

余談はさておき、今出てきたビールの種類、エクスポートとかピルスナーとか、ヴァイスとかいう名前をお開きになったことはあるでしょうか。エクスポートとピルスナーは現在のビールの主流であるラガー・ビールの仲間です。ラガーはLagerで貯蔵庫あるいは転じて貯蔵品の意。15世紀にバヴァリア地方で誕生した製法といわれ、19世紀になって冷却器を使って1年中造られるようになるとたちまち世界を席巻しました。それ以前は聖ゲオルク (4月27日) から聖ミヒヤエル (9月29日) までの夏の間ビールの醸造はできなかったのです。すっきりした味わいのラガーは世界中に広まってしまったせいもあって非個性的なビールのように言われがちですが、さすがにラガー発祥の地ドイツのものはそれぞれ独特の味わいを持っています。ことに苦みのきいたピルスナーは日本人の好みにあうのか、ビールの神様と呼ばれるマイケル・ジャクソン博士 (歌手のマイケル・ジャクソンとは関係ありません) がその著書『世界ビール大全』でピルスナータイプ唯一の4つ星をつけたというイエーファーJeverや

「ビット、アイン ビット (Bitte, ein Bitt)」のキャッチコピーで知られるビットブルガー Bittburger などの有名どころが輸入されています。

ラガーは発酵後にビールの底に沈む、下面発酵タイプの酵母を使って造られますが、これとは逆にビールの上面に浮く、上面発酵タイプの酵母を使って造られるビールもあります。このタイプのものでも有名なのがイギリスのエールやデュッセルドルフのアルト、そしてミュンヘンのヴァイスなどです。美しい曲線をもつ独特の背の高いグラスで飲むヴァイスはビールの都ミュンヘンでも最も人気のあるビールで、これも日本には数種類が輸入されています。このビールのいわば元祖であるシュナイダー (Schneider) やエアディンガー (Erddinger)、そして酵母が沈んでいるのが見えるフランツィスカーナー (Franziskaner) のヘーフェヴァイス (Hefeweiss) などビールの好きな人にはたまらない風味のものばかりです。

これらのドイツビールは、同じ醸造タイプのものではつきりと味が違います。マイケル・ジャクソン博士でなくとも十分わかる違いです。数種類のドイツビールの飲める酒場などで、試してみたいかたでしょうか。いささか本国とは客囲気は違っても、ビールを楽しんでいるドイツの人にも出会えるはずですよ。

また村おこしなどの一環として最近増えてきた地ビールも、ドイツ人のマイスターが醸造法を指導しているものが多いそうです。近くの地ビールの醸造所を訪ねて、そのビールのルーツを調べてみるのも楽しいかもしれません。案外ドイツの小醸造所の個性ある味がこの遠い日本で再現されているかも…。

気候が違い、食べ物が違う日本で飲むとドイツのビールも微妙に味わいを変えてしまうことは確かですが、それでもその「個性」の違いははっきりしています。ぜひ機会があれば試してみてください。

(筆者は湘南日独協会会員)

※本稿はラジオドイツ語講座のテキストから、筆者のご了解を頂いて抄録・転載しました。



Goethe-jahr
1999
in Deutschland