



国際交流員ウィルペルトのコラム

黄金のりんご Der Goldene Apfel (デア・ゴルデネ・アプフェル)



9月になりましたね。ドイツの9月と言えば、秋の始まりで、りんごやいろいろな植物の収穫の季節でもあります。下野に来て、りんごが大好きな方と出会ったので、今月はりんごの話をししましょう。

調べてみると、日本には明治時代までりんごがなかったという情報が出てきて、純粹に驚きました。ヨーロッパ人にとって、歴史とその創世神話はりんごに彩られたもので、歴史そのものがりんごから始まると言っても過言ではないのです。聖書では、イブがアダムにりんごを与えたことが、人類の地球上での生活の始まりだとされています。古代神話でも、トロイア戦争の原因になったり、ヘラクレスやアタランタなどの物語に登場したりと、黄金のりんごが重要な役割を果たします。なので、日本には約145年前からしかりんごの文化がないというのは、私にとって意外な事実でした。

日本のりんごの文化はドイツと全く違います。

まず、日本のりんごはサイズがドイツの2倍ぐらあります。ドイツだったら、お腹がちょっと空いたときの健康なおやつとしてりんごを食べますが、日本のりんごは1人で一気に食べ切ることはできません。半分冷蔵庫に置いておいたら、次の日に茶色くなったり、フレッシュじゃなくなったりするから置いておきたくないので、買うことができません。

そして、値段が大違いです。このコラムを書くためにチェックしましたが、ALDIというドイツのスーパーのチラシによると、りんごは2kg(約12個)€1.75(243円)で売られています。日本のりんごの半分のサイズとはいえ、1個約20円です。

食べ方も違います。日本では、誰かにりんごをもらったとき、いつも皮が剥かれていました。ドイツでは、すべてのビタミンはりんごの皮の直下にあり、



剥いたら良さが失われてしまうとよく聞くので、皮ごと食べます。このため、皮に農薬が残っていないかと心配する人も結構いて、オーガニックのりんごを購入する人も多いです。その余裕がない人は、りんごの皮を見て選びます。皮があまりにも均一できれいだと、不自然すぎて、農薬がたくさん使われているだろうと考える人が多いです。皮がでこぼこしていたり、色ムラが出ていたりするほうが自然で安全だと思われています。



りんごの育て方にも違いがあります。日本に来て初めて、りんごの木に小さな袋が鈴なりになっているのを見ました。ドイツではそんなことはしません。りんごは、卵のような日用品とされていて、そんなたくさんあってすぐに使うものを一つ一つ袋に包もうとは、たぶん誰も考えなかったでしょう。それくらい、りんごはドイツ人に人気です。統計的に見ると、ドイツ人は1人当たり年間平均24.4kgのりんごを食べます。

ちなみに、すべての果物を含めたら、ドイツ人は1人当たり年間平均72.1kgを食べるそうです。日本人は、35.3kgです。

りんごの味も違います。私が中学生の時、毎日母にお弁当に入れてもらったりんごは「Granny Smith(グラニースミス)」という、緑色で酸っぱいりんごでした。食べるとすっきりします。今まで食べた日本のりんごはすべて甘かったです。日本にも酸っぱいりんごがあると教えてくれた方がいましたが、まだスーパーで見つけられていません。

料理(りんごケーキ、アップルソース、焼きりんごなど)には酸っぱいりんごを使わないといけない、と母がいつも言います。実は、ドイツには料理用りんごがあります。生で食べるとそんなにおいしいけれど、熱などで崩れにくく、ケーキに入ると生地



の甘さと一緒にとてもおいしくなります。(続)