



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)



先月号に引き続き、ドイツのりんごについてご紹介します。

ドイツには2,000種類ものりんごがあります。スーパーでは大体10種類しか購入できませんが、街の広場で週2回行われている市場では、りんご農家がいろいろな品種のりんごを売っています。

古い種類のりんごの木がなくなるのを防ぐために、種子銀行というものがあります。将来にわたって丈夫なりんごの木が育てられるように、古い品種のりんごの種を集めて保存しています。一般の人も、品種保存センターというところや養樹園からりんごの古木の穂木を購入し、自分の木に接ぎ木することで、古い果物の品種保存に貢献することができます。ちなみに、ドイツで一番古いらんごの木は450歳だそうです。



私の出身地のバーデンヴェルテンベルク州では、ドイツで作られるりんごの約4割が育ちます。食べるだけではなく、Apfelwein (アプフェルヴァイン・りんごのワイン)、Apfelsaft (アプフェルザフト・りんごのジュース) やジャムのような保存食品にも使われています。

バーデンヴェルテンベルク州には、商業的なりんご園のほかに、Streuobstwiesen (シトロイオブストゥヴィーゼン) が多くあります。Streuobstwiesenとは、昔から果樹が生育している草地で、その木は、

現代のりんご園用に栽培された木よりも背が高く、収穫の時期ははしごに登らないといけませんでした。収穫が家族で食べられる量を上回った分は、Mosterei (モステライ) というところに運びます。Mostereiでは、そのりんごからジュースやワインを作ってくれます。

誰も手入れしないStreuobstwiesenもあります。9月になったらりんごが落ちてきて腐ってしまい、草地には良くないです。時々、散歩の帰り道にこのようなStreuobstwiesenからりんごを数個持ち帰り、地面に落ちてはじけた部分や茶色くなった部分を切り落とし、残った果肉でアップルソースを作ることもありました。

ドイツ人にとって、アップルソースと言えばKartoffelpuffer mit Apfelmus (カートツフルプッファー ミット アプフェルムース) という料理が思い浮かびます。ジャガイモをすりおろし、卵、小麦粉、塩で生地を作り、バターで小さいパンケーキ形に焼き上げます。それに粉砂糖を振りかけ、アップルソースと一緒に食べます。小さいころの私の大好物でした。



ドイツ人にとって、りんごはことわざにも登場するほど身近な果物です。例えば、「In den sauren Apfel beißen (酸っぱいらんごに噛り付く)」は「嫌なことだけど、やらなければならない」と言いたいときに使います。この表現は中世に由来するものです。もう1つは、「Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm (りんごは木の幹から離れたところに落ちない)」です。子ども[りんご]の挙動・習慣・興味は親[木]に似る、という意味です。アウトドア好きなお父さんがいる家庭で、息子が雨の日でも何時間も外で遊んでいるのを見たら、お母さんは「やはり、りんごは幹から遠くに落ちないな」と思うでしょう。

日本でも、りんごの歴史が長く続いて、いつかりんごのことわざができたらいいなと思います。

下野市国際交流協会によるウクライナ避難民支援募金活動

ウクライナ侵攻により、下野市の姉妹都市であるディーツヘルツタールにも、ウクライナ人の方々が避難しています。その人たちを支援するため、市国際交流協会は、5月28日と29日の2日間、道の駅しもつけで募金活動を行いました。

皆さまのご協力のおかげで、234,029円もの寄付を集めることができました。本当にありがとうございました。

これに、協会の基金から繰り出したお金を合わせ、120万円をディーツヘルツタールに送りました。

