



## 国際交流員ウィルペルトのコラム

平安、喜び、卵ケーキ(実は問題があるけど、全部大丈夫なふりをするときの表現)  
Friede, Freude, Eierkuchen  
(フリーデ、フロイデ、アイヤークーヘン)



皆さんは、ケーキといえば何を思いつきますか？ドイツ語で、ケーキはよくKuchenと訳されています。皆さんがご存じのBaumkuchenにもKuchenが入っていますよね。ちなみに、BaumkuchenのBaumは木という意味で、幹の年輪を連想させるから、その名前が付きました。

ですが、ドイツ人がKuchenと言われたら、日本のケーキ=ホイップクリームがたくさん載ってフルーツが飾られているものは思い浮かびません。なぜかというと、そのようなものはドイツ語でTorteと言い、Kuchenは、オーブンで焼いたものを指すからです。

ドイツとの繋がりが長い下野市ですから、広報紙を読んでいる方の中に「でも、私はドイツに行って、カフェにも行ったことがあるけど、そのようなクーヘンはほとんどなかった」と思う人もいるでしょう。その理由は、ドイツ人にとって、Torteには家庭で作れるKuchenより高級なイメージがあります。Torteはそんなに簡単に作れないし、Kuchenより早く傷みます。なので、カフェに行くとき、ドイツ人はTorteを楽しみたいのです。

お家のオーブンで焼くKuchenにはいくつかの種類があり、主に使うケーキ型で分かります。

Kastenkuchenは、日本のパウンドケーキ型のようなものを使います。レモンケーキ、マーブルケーキ、ヘーゼルナッツケーキ、チョコレートケーキなど、生地美味しいものを混ぜたケーキをよく作ります。ケーキのしっとり感を長く保つには、冷めてからチョコレートなどのグレイズをかけます。



シュトロイゼルをかけたBlechkuchen 切り分けしたもの

もう1つの種類はBlechkuchen (天板ケーキ)です。名前どおり天板を使った平たいケーキです。食べる前に四角いピースに切り分けます。ドイツのオーブンは約40×30×2cmの天板が一般的なサイズですから、一気にたくさんができあがります。大抵、イースト生地やスポンジケーキに似ているけれどもうちょっとしっかりとしたRührteigが土台となり、その上に西洋すもも、サクランボ、ルバーブ、アプリコット、ベリーなどの好きな果物を載せます。その上に、さらにシュトロイゼル(そぼろ状のトッピング)をかけるとおいしいです。Donauwelleのような、チョコレートやバタークリームが載っているケーキもあります。

丸いケーキも、もちろんあります。Springformという普通の丸いケーキ型もありますし、底を取り換えられて、ケーキの中に穴ができる形などの型もあります。ちょっと特別な型は、クグロフ型(Gugelhupfform)です。中で焼く生地はKastenkuchenとそんなに変わりませんが、形がかわいいからちょっと特別なイメージがします。



左がGugelhupfform、右がObstbodenformのケーキ

他に、Obstbodenformというケーキ型もあります。Obstbodenを直訳すると「果物のベース」。その名の通り、Biskuitという軽い生地をフルーツケーキのベースとして焼きます。冷めたら、好きな果物を盛りだくさん載せて、最後にTortengussというグレイズをかけます。食べるときはホイップしたクリームと一緒におすすめです。

では、ドイツ人はどんなときクーヘンを食べるのでしょうか？ まずはもちろん、誕生日です。子どものころは、友達を8人ぐらいお家に誘って、お家の人が焼いてくれたケーキをみんなで食べて、それから一緒に遊びまわります。大人になっても、自分の誕生日にケーキを焼いて会社に持って行き、休憩をとって皆で食べ、誕生日を祝ってもらいます。

もう1つケーキが欠かせないのは、“Kaffee und Kuchen”と呼ばれるものです。ドイツでは、日曜日はお店が開いていなくて行くところがあまりないため、ケーキを焼き、友人を家に招いて、一緒にケーキとコーヒーを楽しみながらゆっくりおしゃべりすることがよくあります。Kaffeekränzchenとも言います。これはちょっと古い言葉で、おばあちゃんたちがテーブルを囲んでおしゃべりするイメージが浮かんできます。日本の井戸端会議に近いかもしれません。

夏の暑い暑い日々がようやく終わったから、皆さんとドイツのケーキを焼くイベントを開きたいと思います。興味がある方は、ぜひ広報紙をチェックしてください。

