

食文化における日独比較

麦 倉 達 生

Vergleichende Studien über die Ernährungskultur in Deutschland und Japan

Tatsuo MUGIKURA

一般によく知られているように、それぞれの民族あるいは文化圏において重要視されるもののほど、言語的にも細分化してゆく。逆にまたその細分化のうちに、それぞれの民族の文化の特性・特色と、他との違いも反映されることになる。そうした文化的相違は日独間にあっても多方面にわたって見られるが、ここでは両民族にとっての主要な飲食物を取りあげそれを手掛りに、食文化における日独の比較を試みてみたい。

I. ムギ文化とコメ文化

(A) Reis……稲—米—飯（御飯）

(B) Weizen—Gerste—Roggen—Hafer……
ムギ（小麦、大麦、ライ麦、
からす麦）

(A) では、日本語のばあい、植物、穀物、食物というそれぞれの段階に応じて、イネ、コメ、ゴハンというふうに名称が区分されている。それがドイツ語では、総称のReisしかない。他方(B)では、ドイツ語のばあいムギという総称ではなく、はじめからそれぞれの種類に応じた（細区分した）名称が使われることを示している。それに対して日本語では、一括総称したムギが一般的で、それらの種類を区分する必要があるときにはその総称に、小、大、ライ、からす等を冠して表現し分けるしかない。こうした総称—細区分という語彙構造の違いから、ドイツではムギが、日本ではイネが重要視されていることが明瞭になる。このことから敢て一足

とびに結論づけていえば、ドイツは麦作文化（圏）、日本は稲作文化（圏）の国ということになろう。両者のこうした違いにはもちろん、ドイツが麦作に適した半乾燥地帯に、日本が高温多雨のモンスーン地帯に属するというその気候風土の相違が背景にあることは言うを俟たない。がともかくこのことがそのまま、ドイツはパン食を中心とし、日本は米食を中心とする、両者の食文化の違いへと直結してゆくことになるのである。

それならば、なぜムギ（一般的には小麦）では、わざわざいったん粉にひいてからパンとして焼くという工程をへることになるのか。他方コメではそうした工程を必要としないのか。……われわれ日本人なら誰でも知っているように、稲の場合は、稲を刈り取ってから脱穀〔・精米〕して炊くだけで（御飯として）食することができる。それに対して麦では、初からはずしてもまだ茶色の薄皮が実についているため、そのままでは食用にできにくい。そのため、この薄皮の付いた実を少し湿らせておいてから臼でひくと、薄皮は粉にならずにひきちぎれて分離するので、これを篩にかけてより分ければ粉だけが残るから、それで麦では粉食としてのパンにして食べるようになったのである。

こうしたパン食と米食の違いは、歴史上の社会背景にも影響を及ぼしている。パンを主食とするヨーロッパ、特にドイツにおいては、中世時代、各地に領邦が分立し、それぞれの地の農民はその領主に支配されていたが、この封建領

主が農民に対してもつ数々の特権のなかには、小麦粉にひくための水車やパンを焼くためのかまどの使用料の徴収権のようなものが含まれていることがあった。すなわち、農民たちは領主にそれらの使用税をおさめて許可を得なければパンを焼くことができず、またそれらの設備は個人としてではなく、村というような集団単位で使用せねばならなかった。このような中で、パン食は、いわば封建領主の支配の道具として用いられていたわけであるが、いっぽう農民の側としては、共同でパンの製造を行うことで相互の協力関係を深めてもいった。そしてそのことがのち時と場合により、領主に対して結束してたたかうといった共同体意識ともなっていたのである。

これに対し日本においては、地主が小作人に田畑を貸して小作料を徴収することはあっても、領主が脱穀設備や炊くかまどの使用税を徴収したという話はあまり聞かない。個々の農家は、田畑さえあれば、独自で稲米を育てて食べることができた。もっとも、収穫された米は年貢として領主におさめられ、ほとんど農民の口に入ることがなかったというケースも、下層農民のクラスではめづらしいものではなかったことも事実である。しかし、あくまでも稲から米飯へ加工するプロセスを個人でも行い得たということは、ヨーロッパにおけるパン作りとは異なった点である。そして、日本の農家が一般にヨーロッパの農家に比べ個々の独立性が強いと言われた理由の一因が、こうしたところから導き出されるのではあるまいか。もっとも日本の農家でも中世後期以降、村などが稲刈り・脱穀を共同作業することがさかんになってからは、村人たちのあいだに共同体意識が強まっていて、領主あるいは地主に対しても結束して事に当たるといったヨーロッパと似通った社会現象が見られるようにはなったが。

それはともかく、ドイツではパン食が、日本では米食が中心となる。そしてそのドイツでは、一般的には朝食をしっかり取り、昼食には「温かい料理」(Warme Speisen)を食べ、夕食は「Kalte Speisen」(「冷たい料理」)といって簡単にすませる。この朝食と夕食にはパンを(ハム、ソーセージなどの肉加工食品と共に)

食べる。伝統的にはメインの食事となる昼食にもパンは出ないではないが、それはスープ用に添えられたもので、主には肉料理にジャガイモ(南部では麺のことも多い)、野菜といったものである。このように朝・夕かならずパンが食べられるのだから、「ドイツ人はパン(麦)を主食とする」といって間違いはない。ただし、それは彼らがパンを主だった食べものとしているとの意味合いでの「主食」であって、決してパンを“主”とし、それ以外の食物を“副”とする意味での“主食”ではない。なぜなら彼らの食生活は、もともとパン・肉(肉加工食品)・ジャガイモ・麺類・野菜その他を合わせたその全体で、必要な栄養を摂取するとの考え方のうえに成り立っているからであり、日本流の“主食・副食”といった概念は存在しなかったからである。だから見方によっては、(昼食には必ずといってよいほどジャガイモが出てくるので、)ジャガイモが主食だとか、いやむしろ現在では肉が主食だとか、南ドイツでは麺類が主食だとかということにもなる。しかしそれにもかかわらず、それらの中でもパンが主たる食べもの(「主食」)たることには変りないであろう。

さてそのパンだが、大きく分けて小麦から作る白パンとライ麦と数種類の麦を混ぜて作る黒パンとがある。歴史的に見れば、富裕層と都市居住者が白パンを、貧しい人たちが黒パンを食べていた。日本でも貧しい家では米に麦、粟そのほかの穀類や大根などを混ぜて炊くことが行われたが、ドイツでも貧しい人たちにあっては、粉から練る段階で小麦のほかにもっと安価な穀物の粉末が混入されたり、安価な穀類のみでパンがつくられた。ただし、日本の麦御飯や大根飯が普通の米飯と比べて味の上では格段に劣るものであるところ、パンでは、粉を練ってから発酵させ焼くという加工を加えるので、小麦粉いがいの原料を用いても、米の場合ほどには味は落ちない。このことが、ドイツなどのパン食の国においてどんな貧しい家でもパンを口にできたという事実の、その裏づけ理由になっているものようだ。もっとも今日では、白パンと黒パンにおけるこうした区別はなくなって、黒パンのもつ優れた栄養価が評価されて広く食べられている。ちなみにこの黒パンは夕食に食べ

ることが多く、いっぽう朝食にはブレーチェン (Brötchen) を食べる。これは小麦粉で作った小型の白パンで、ナイフで横に切ってバター、ジャムなどをつけるのがドイツ風である。ドイツへ旅行に出かけて、泊まった宿の朝食にこのブレーチェンのこうばしい香りをかぐと、ああドイツに来ていたんだなあとの思いを味わうのは、ひとり筆者のみではないであろう。ともかくドイツはパンの種類が豊富多様であって、それを味わえるのもドイツ旅行者にとっての大きな楽しみの一つであろう。

さてところで、ドイツ人がパンを「主食」としているのに対比していえば、日本人は米を“主食”としているといえる。ただそのさい、同じく主食ということばを用いても、日本の食文化における主食は、本来的には“主食・副食”の概念における“主食”であって、その意味内容が少しく異なる点は注記しておきたい。……米は、誰しもが知るように、諸々の穀物のなかでも最も栄養価のすぐれた穀物である。真夏のあの燦々と照りつける太陽エネルギーをもらって育つ稲米は、ほとんど全ての栄養素をそなえたそれだけでほぼ完全な食物である。ただ惜しむらくは蛋白質が不足している。そのことを経験的に知っていた日本人は——もちろん魚貝類によってもその欠を補っていたが——蛋白質の含有量が多いことから“畑の肉”ともいわれる大豆をいろいろな食品の形で摂取することで、米の蛋白質不足を補ってきた。すなわち、大豆を枝豆とか炒豆・煮豆としてそのまま食すのはもちろん、粉にひいてキナコとしたり、納豆、豆腐、オカラ、アブラゲ、ガンモドキ、ユバ等に加工したり、さらには味噌、しょうゆといった調味料にもしてきた。あとは野菜類によって、不足するビタミン類を補えば栄養としては完全なものとなる。宮沢賢治がああ有名な「雨ニモマケズ」の中で、「一日ニ玄米四合ト味噌ト少シノ野菜ヲ食ベ」と言ったのも、米(玄米)を“主食”(主要な中心的食べもの)とし、それに“副食”(副える食べもの)として少しの味噌と野菜を摂れば、それでもう栄養としては完結することを並べたものと思われる。なぜなら賢治は花巻農業高校の農業の教師としてそうし

た栄養学のことも十分に心得ていたからである。ただこの詩で見落としてならないのは、主食としての米は米でも、白米でなく玄米だという点だ。玄米であってこそ、それだけでほとんど全ての栄養素が備わっているのである。それを精米して白米にしてしまうと栄養価は激減する。そのことを昔の日本人は経験的に知っていて、白米のことを粕^くと叫^こびた。白米だとカスを食べるに等しいという意味である。熊本城主の加藤清正が家訓として、ことさらに「武士は玄米を食^{くら}うべし」としたのも、白米を食べていたのでは戦う力など出てこない^と知ってのことである。他方、玄米を白米にしたさいに出てくるヌカは、まさにその中にこそ人間の健康にとって大切なものが含まれているとこれまた経験から知って「糠」という字を当てたのだった。糠漬けがうまいのは当然のことである。

しかるにまことに残念なことながら、明治以降の精米機の普及により白米が一般化すると、それまでの日本人の食生活にとって基本的な“主食・副食”という考え方そのものが、もはや実質的には成り立たなくなってきた。見た目には同じ米の飯に見えながら、白米ではどうてい玄米の代りたり得ないからである。そのため、米(飯)を主要で中心的な食べもの(=“主食”)として継承してはいるものの、じっさいには白米だと栄養面であまりに不十分なので、それで他の諸々の食物をも同時に摂取することによって、その全体で栄養のバランスをとるという西洋式の食生活に変わってこざるを得なくなっている。それゆえ今では、「日本人は米(飯)を主食とする」といっても、それはもはやかつての“主食・副食”における“主食”の意味ではなく、ドイツ人にとってのパンにおけるごとく、日本人にとって主たる食べものは米(飯)であるとの意味合いのものでしかない。“主食”あるいは“主食・副食”ということばはなお概念として生き残っているとしても、実質的には、日本の伝統的な食文化はこの点では崩壊してしまったのだ。

II. 肉食中心と魚食中心

- (C) Kuh-Bulle (Stier) - Ochse (去勢した) - Kalb-Rind (総称) ……
ウシ (雌牛、雄牛、子牛)
- (D) Gelbschwanz ……ぶりーさわらーいな
だーわかさ (東京地方)
ぶりーめじろーはまちーつばす
(大阪地方)

ドイツ語の場合、たとえばウシだと上例のように、雄か雌か、雄でも去勢しているかいないか、またすでに成熟しているかまだ子供かによって、それらが一つ一つの単語を用いて区別され表現し分けられる。その上で総称も存在する。ところがそれが日本語だと、おおくはウシという総称ですまされ、こまかく区分する必要があるときだけ、それに雌、雄、子を冠して表現し分けるくらいだ。Ochseなどは、「去勢した雄牛」と長たらしく言うしかない。こうしたことはそのまま、ドイツ (人) にあっては牧畜 (業) が発達していることを、他方日本 (人) では歴史的にそうした発達がほとんど見られなかったことを、端的に物語っていよう。

一方これが魚になるとドイツ語と日本語とは逆の関係になる。たとえば日本人になじみの「ぶり」は、この魚がもっとも発育した段階での名称であって、それに到る各段階に応じて、(D) に見るような細区分の名称 (単語) が存在する。そのうえ、東京と大阪 (関東と関西) でその呼び方が違っていさえする。だがドイツ語ではそのような表現区別はない。だからたとえば「はまち」ないし「いなだ」は、ein junger Buri (若いブリ) と言うしかない。これは日本が海にかこまれた島国であって、昔から多く魚を食してきたことから、魚に対する呼称が細かく分化していったことを示す一方で、ドイツでは北に海がひかえているものの、ほとんどが内陸性の土地柄ゆえに魚にあまりなじみがなかったということがその最も大きな理由であろう。そしてこの各一例だけからでも、ドイツが牧畜業の国、日本が魚業の国であるとの相違は明瞭となる。

歴史的に見てみても、ドイツ人のおおもとの印欧祖語族は牧畜を営んでいた。その印欧祖語族の一派 (ゲルマン人) が紀元前2000年ごろにゲルマンの地 (ごく大雑把に言えば現在のドイツの地) に移住してきたとき、その自然風土からして狩猟民族化してゆきはしたものの、食料の確保という点からも、これまでの牧畜は継続された。そしてそのご森を拓いて畑地としてゆく過程で、牧畜業もさかんになっていった。つまりドイツ人は、畑においてムギを栽培し、同時に牧畜をも営むことで、いのちの糧を得てきたのである。いうまでもなくこの牧畜には牧草がなくてはならない。しかるにドイツは半年が冬といってもいい寒冷の地のため、牛・馬・羊などに生の牧草を食べさせられる時期はかぎられている。それ以外の期間は干草でまかなうしかない。しかしその干草作りにも限度があるので、いきおい冬場をのりきれる家畜の数も制限されざるをえない。それを超える分は、冬になるまえに、屠殺するしかない。このことから、それら屠殺された家畜の肉を保存食として加工する技術が発達し、ソーセージ、ハム、ベーコン等の保存食品が生み出されてきたのである。

今日のドイツ人家庭では、一日に一度は何らかの形で肉料理が出る。そのためドイツでは昔から肉食が中心であるかのように考えられがちだが、しかし肉料理が日常的に食卓に上るようになったのは、第2次大戦後生活が豊かになってからのことである。それまではほとんどの家庭でたいてい週に1回、特に日曜の昼食に肉料理を食べるくらいであったという。それでも朝・夕の食事、パンに添えてハム、ソーセージ等の肉加工食品もまた摂られるのが一般的だったのだから、彼らにとっては主食としてのパンの重要さに劣らず、肉 (加工食品) もまたいたって重要な食べ物であって、その意味でドイツ人は肉食の民族だったといってもよいであろう。あるいはまた、栄養価の点でムギはコメに及ばないが、そのムギから作られたパンにおいて不足する栄養を、肉加工食品を摂取することで補ったと見なせなくもない。ちなみに、見方によってはドイツの主婦を侮辱した言い方と把れなくもないものに、「ドイツ料理は手を加えなければ加えないほどおいしい」というのがある。つ

まり、ドイツのソーセージにしろハムにしろ、それらの肉加工食品は非常においしいので、それらをそのまま手を加えないで食卓に上せて食べるにしくはない。なまじっか煮炊きをした料理など作るに及ばない、という意味合いなのだが、そんな風に言われるほど、ドイツの肉加工食品はおいしいということなのでもある。

ドイツの肉料理としては牛肉、豚肉が主だが、シカ、イノシシ、ウサギ、カモ、ウズラなどの狩猟鳥獣の料理もよく食べられる。これはドイツの森の文化、狩猟の伝統を反映するもので、特にシカ料理は伝統的な料理として知られており、ちょっと郊外に出たレストランなどではごく普通に楽しめる。

いっぽう魚料理は、ドイツは北にしか海がないためか全体的に見てあまり一般的でないし品数も少ない。キリストの処刑された日が金曜日なので、その死を思い起こす意味から、金曜には肉を避けて魚を食べる習慣が今も残っていると言われるが、どうもごく一部にすぎないようだ。もちろん大きな街には魚屋もあるし、また“Nordsee”という全国チェーンの魚料理の店もありはする。しかし日本人の目からすると、魚の種類もかぎられているし、鮮度の点ではいまひとつの感をぬぐえない。そんなこともあってかドイツ人には、刺身のように生魚を食べる習慣はない。フライ、そのあんかけ、バター焼き（ムニエル）などが一般的な料理法のようだ。北部では北海やバルト海をひかえていて、内陸部に比べればまだある程度魚を食べるが、それでも一般的なニシンの酢漬けとかウナギの燻製といったものは、一種の保存食品なのである。南部ではマスなどの川魚の蒸焼きが有名ということになってはいる。がそれは、必ずしも頻繁に食べられるという意味ではない。……このことに関して、ここで敢て筆者のささやかな体験を記しておくことにしよう。

かつて筆者は、ドイツ南部のシュトゥットガルトという街の近郊の、或る小さなレニンゲンという町の或るドイツ人家庭に1年ちかくホームステイしたことがある。ドイツ人の物の考え方を知らうとするなら、まずともかく彼らと同じ食生活をする必要があるとの考えから、家族の

一員として食事を共にした。毎日のごとく出る昼食での肉料理には、ジャガイモのほかに時折、（おそらく筆者が日本人ということで）付け合わせとしてライス（粘り気のない輸入米）とか、シュペッツレ（Spätzle）という自家製ヌードルが添えられたりした。まあそんな風な、日本人の口にはいささか脂っこい食事をしながら2ヶ月くらいたつうちに、なにやら魚料理が恋しくなってきたある日、「日本では魚をよく食べるのだけど…」と、それとなく希望を口にした。そしたら、「それじゃ、明日は魚料理にしましょう」と言ってくれたものだから、心待ちにした。ところが、その魚料理とはなんと“イワシの缶詰”だった。缶を見るとソ連製。いささかあきれ気味に、「こういうのは日本では魚料理とは言わない。生の魚を料理したものであってはじめて魚料理と…」「わかった、それじゃ来週魚料理にしましょう。」1週間後に出されたのがマスの（ホイルでくるんだ）蒸焼きだった。レモン汁をかけて食べるのだが、実に久しぶりの魚料理に感激さえた。しかし、このドイツ人家庭で魚料理といってよいものが出たのは——そのご自分の方から魚料理が食べたいと口にすることがなかったからか——後にも先にもこれきりだった。なおついでながら、このようなことがあったあとしばらくしてから、時期を同じくしてイギリスに滞在していた友人と計らって一緒にイタリアへ旅行し、そこでおおいに魚料理を楽しんだのだった。がそれはともかく、ドイツ内陸部で魚料理が一般的でないことについては、こんなささやかな体験話からも十分に理解していただけるのではあるまいか。

これに対して日本は海にかこまれた海洋国であって、したがって昔から漁業がさかんで、動物性蛋白質も家畜からではなく、主に魚（肉）から摂取してきた。牛馬は食肉用としてではなく、ほとんどもっぱら農耕用に飼われたのだった。だからといって動物の肉が食べられなかったわけではない。山野に棲息するケモノを捕えることを職業とする猟師がいたし、今でもマタギとしてその伝統は生きている。イノシシをつかまえて食することは一般的であって、それは今日でもシシ鍋（あるいはボタン鍋）といって

冬場の風物料理になっているし、また鴨鍋もポピュラーである。お客があったときに鶏を絞めて御馳走として饗するというのもよく聞いた。しかし牛や豚などが食肉用として飼育され、街に肉屋ができて、肉が日常的な食物の一つになっていったのは、なんといっても明治時代に西洋の文明・文化（そのうちの一つとしての食文化）が日本に入ってきて以降のことである。そしてとりわけ第2次大戦後生活が豊かになってからは、特に若い人びとのあいだでは、魚よりも肉のほうが好まれる傾向にあるらしく、ために国内だけの畜産ではまかないきれず、おおく外国からの輸入肉に頼っているという。またこれに伴って肉加工食品、乳製品も一般化し、ハム、ソーセージ、チーズ等がごく当り前の食べ物として、すでに日本人の食生活のなかに根を下している。

このようにたしかに一方では肉食の普及が見られるにもかかわらず、それでも魚料理にたいする日本人の愛着にはなお依然として根強いものがある。またそのさい日本料理における基本の一つは、できるだけ食材そのものがもつ味を楽しもうとするところにある。そのことから魚を生で食べる“刺身”という料理法と食習慣が出てきた。魚料理にあってはとりわけ、魚（貝類）を生で食してみても、そのものの持つ味がもっともよく味わえるからである。ところが魚を生で食べる食習慣のないドイツ人（一般的には欧米人）は、「生の魚」と聞いただけで、食べるまえから嫌悪をもよおし、食べるのをいやがる。ところが実際に食べてみるとことのほか美味しいのに驚き、そののちは日本料理のなかでの好物の一つとするのもこれまた一般的である。そうしたことを例えば、日本に5年間滞在した経験をもつあるドイツ人が、（ドイツ人たちにに対して）次のように述べている。「生の魚、刺身を恐れなくて下さい！私はあなた方に保証します、ひどくためらっていた私の友達の全員が、まずほんの一口食べたあとではそのおいしさをすっかり納得して、そしてドイツに戻ってからそれ以来、はるかな日本の刺身のことを夢見ている始末なのです。」（オスターマン：「ドイツ人の東京日記から」）

この刺身の延長線上にあるといってもいいも

のに、寿司（にぎり寿司）がある。これも魚貝類という食材の味がほぼそのままに活かされた料理、魚料理の一種であり、かつ代表的な日本料理の一つである。寿司は、日本人の好む食べ物であるばかりでなく、日本にきたドイツ人のまずすべてが、はじめから違和感なく食べて、かつ非常においしいがる食べ物である。そのためにか最近ドイツのあちこちの町に寿司レストランが出来て、一種の流行になっていると聞く。そんな風にして日本の食文化の一端がドイツに紹介されて、それが日独相互の理解の一助ともなっていくくれるなら喜ばしいことだ。ただドイツで、日本のように新鮮な魚が入手できるのかどうか、またその種類も豊富多様かどうかという点がいささか懸念されるが、それらは現在の輸送機関や冷凍技術の発達によって克服されてゆくものと期待したい。

日本の魚料理においても、もちろん保存食（加工食品）はある。上で取りあげた寿司にしても、鮮度を問題とするにぎり寿司は、すしの歴史からすればむしろ比較的のちの時代に出てきたものであって、本来のすしは保存食として考えられ作られたものだった。いまここ滋賀県を例にとれば、琵琶湖でとれる鮒を保存食としてきたものが、鮒ずしである。この歴史は古く奈良時代にまでさかのぼるという。

すしとして漬けこむほかに、保存食品としての魚は、干物にしたり、塩漬け（塩鮭、塩サバ等）や粕漬けや酢漬けにしたり、あるいは燻製にしたりする。昔はいまのように輸送機関が発達していなかったため、日本でも内陸部の人たちは保存食品的な日持ちのする形でしか魚（海の魚）は食べられなかった。だから逆にまた“刺身”にたいするあこがれも強かったのではあるまいか。信州における“馬刺し”などは、そうしたあこがれが生みだした郷土料理と考えられる。

いずれにせよ日本の魚料理は刺身、焼き魚、煮魚、鍋物、酢のもの、吸い物そして諸々の保存食としての魚加工食品など実に多様であって、こうしたことから、ドイツが肉食中心の国であるのに比すれば、日本が魚食中心の国であることはあまりに明瞭である。

Ⅲ. ワインとビールVS日本酒

(1) ドイツワイン

(E) Wer nicht liebt Wein, Weiber und
Gesang, der bleibt ein Narr sein
Leben lang.

酒と女と歌を愛さないような者は、そ
んな者は一生馬鹿なままだ。

いきなりこんな言い回しを示されて、さてこれは誰が言ったものかと訳かれたとしたら、読者諸賢はまず誰を思いうかべるであろうか。……酒と女と歌のことを美しく詠いあげたことで有名なベルシャの詩人の一人にオマール・ハイヤームがいるが、もしかして彼の詩集『ルバイヤート』の中に出てくる四行詩の散文化でもあろうか、と考える人があるかも知れない。あるいはベルシャの詩人の影響を受けた晩年のゲーテの言葉でもあるのだろうか、と。ところがなんとこれは、あの宗教改革者ルターが言ったことばなのだ。あの堅物のルターが？と驚かれる人も多いことだろう。が驚いたあとで、なるほどルターのような人物でさえ本心では、「一生馬鹿で終りたくなければ、つまり人生をエンジョイしたいのなら、酒と女と歌を愛でるにしくはなし」と思っていたのかと知って、うれしくなることでもあろう。

じっさい今日、ドイツ人のあいだで一般的な「酒と女と歌」(“Wein, Weib und Gesang”)という言い回しにしても、それらは人が、人生を楽しむ最良の可能性を要約したものということになっているからである。これら三つともをエンジョイできるならそれに越したことはない。が酒は酒だけでも十分に人生を楽しむことができるし、かつまた男女の交わりにあっても、歌や踊りの場にあっても、酒は人を明るい気分にいざなってくれることで、ある決定的な役割を演じてくれるものである。ましてや、おそらくは牧師か僧侶が言ったものと思われる次のような詞に出くわすとなおさらである。曰く、「よいブドウ酒はよい血をつくり、よい血はよい気分を、よい気分はよい考えをうむ。よい考えは善行をうみ、その善行によって天国へと導かれ

る。それゆえにブドウ酒は天国へと導いてくれるのだ。」酒を愛でてこれを飲み、それによって賢明な一生を送って天国へ行けるなら、酒とはなんとまあ有難いものであることか。

しかしながらここで、待てよ、酒とはそんなふうに文字通りに単純に受けとるだけでよいものなのだろうか、と首をかしげ、そもそも酒(ブドウ酒)とは、とりわけルターのようなキリスト教徒にとっては、どういう意味を持つものなのだろうかと考え直してみざるを得なくなる。そうすると想起されるのが、ほかでもない、かの有名な最後の晩餐だ。その席においてイエスは、赤いブドウ酒のはいった杯をささげ持ちながら弟子たちに、これは自分が人びとの罪のあがないのために流す血(の象徴)だから、これを飲んでそのことを思い起こすようにと言ったのだった。このシーンを敢て聖書から引用紹介しておく次のようになっている。

一同が食事をしているとき、イエスはパンを取り、祝福してこれをさき、弟子たちに与えて言われた、「取って食べよ、これはわたしのからだである。」また杯さかずきを取り、感謝して彼らに与えて言われた、「みな、この杯から飲め。これは罪のゆるしを得させるようにと、多くの人のために流すわたしの契約の血である。」(マタイ伝、26章、26-28)

このように酒(ブドウ酒)は、そもそもキリスト教においては深い象徴的な意味をもつものである。そしてこうしたことをふまえて、やがてキリスト教文化圏の一員となっていたドイツ人にとっては、いのちの糧としての主食のパンと、大事な飲み物としてのブドウ酒は、単に主要な飲食物であるにとどまらず、宗教的な意味をも合わせ持つものとなっていたのである。とすると先ほどのルターのことも、宗教的な側面から敢てうがった見方をして……ほんとうに賢明な者なら、さらには酒と女と歌をこえて、真実の宗教的に深みのある人生を歩んでゆくものであり、それでこそ真に人生をエンジョイしたことになるのだ、と言おうとしていると解せなくもないわけである。それともこんな解釈は、深読みのしすぎということになるのだろうか。

ちなみにワイン作りの歴史は古く、その発祥地は野生ブドウのなる西南アジアと推定されている。古代メソポタミアや古代エジプトではすでに紀元前3500年ごろワインが醸造されており、その技術はフェニキア人によってギリシアにもたらされ、更にギリシアからローマに伝わった。そしてドイツ人へは、西暦100年ごろ古代ローマ人によってもたらされ、当時古代ローマ帝国の植民地であったライン川（例えば現在のケルンは、植民地という意味のコロニアに由来する）やモーゼル川の流域にワイン作りが伝えられた。そしていま述べたようにワインはキリスト教とふかい関わりがあったので、中世のころには修道院を中心にワインが作られ、ブドウの品種改良などもおもに修道院でなされた。そんなこともあってか古い民謡の歌詞を文字通りにとると一修道僧と修道女が、ブドウの発酵過程が終るやいなや、そのワインをせっせと痛飲したという。今日でもある種のワインの名称に、修道院（〇〇-Kloster）とか教会のブドウ栽培地を思い出させるものがあるのはそのためである。

ともかくこうしたいきさつから、現在でもライン・モーゼル地域がドイツワインの主産地になっていて、日本に輸入されるのも、ほとんどがラインワインかモーゼルワインである。もちろんドイツのブドウ栽培地としては、この他にフランケン、プファルツ、バーデンといったところが知られている。とくにフランケンワインは高級ワインとして有名だが、ただこれらの地域でのワインは生産量が多くないために、なかなか日本にまでは入ってこないようだ。

それからまた、これらブドウ栽培地域を見てすぐに気づかされるのは、それらがいずれもドイツ中部より南にあるということだ。それは寒国で北国のドイツにあっては、ブドウ栽培に必要十分な日の光が、中部より南においてしか望めないためである。かつまたほとんどが河川べりにあるのも特徴的だが、それは、上からの日の光のみでは不足がちな太陽光線を、河川の川面に反射させてもういちど有効に利用しようとしていることに因る。

こうして生産されるドイツのワインは、そのため白ワインが90%と圧倒的に多い。それに対

して南国のイタリアやスペインでは赤ワインが主体になる。それも太陽が照りつけるスペインの南部などでは、ブドウも黒味をおびて事実黒く見える黒ワインと呼ばれるものまである。こういった地方のスペイン人は、ドイツのワインなど水みたいなものだ、と悪くいうこともあるそうだが、ドイツワインを翫^{あそ}ぶ筆者としては、ドイツのワインには実に繊細で微妙な味わいがあると反論したい思いにかられる。でもまあワインのことで優劣を云々するのはよそう。それぞれがそれぞれに、みずから愛でるワインを楽しめばそれでもう十分なのだから。

（2）ドイツビール

ドイツ人にとってドイツワインは、このようにごく一般的・日常的な飲み物である。それでも、ドイツ人にとって最もポピュラーな飲み物は何かと尋ねられたとしたら、誰もが異口同音に「ビール!」と答えることだろう。じつ、世界の国のなかで年間ビール消費量1位を誇ってきたのはドイツであって、ドイツ人＝ビールと考えるのも^う所^うな^うしとし^ない。もっとも、1980年代後半からドイツの若者たちのビール消費が減退の一途をたどったため、最近では世界1の座をチェコに譲り渡したという。それでも国民1人当りの年間消費量が130リットルというから、70リットル以下の日本と比べれば、依然見事な飲みっぷりである。

そのドイツ人たちは、次のようなモットーのもとに飲むという：

(F) Zuviel kann man wohl trinken, doch trinkt man nie genug.

確かに飲みすぎることはある、だが満足ゆくまで飲んだということはない。

このモットーを文字どおり真に受けるにはおよばない。それにまた何によらず過ぎたる場合は害になるものであるが、それでもビールは健康にとつとことん有益なものだとドイツ人は考えるらしい。その理由づけとして、まずビールは神経を鎮めてくれるし、また意気消沈状態から立ち直らしてしてくれる。ビールは栄養に富んでいるし、消化を促進してくれる。ホップのお陰で腸内ガスが除去される。妊婦とか授乳中

の母親は、麦芽ビールによって栄養素とビタミンを補給することができる等々である。かくしてビールは国民的な飲みものと見なされ、それゆえ“flüssiges Brot”（液体のパン）と呼ばれさえする。ともかくこんな具合にビールには諸々の利点があるとあっては、ドイツ人がビール飲みになるのももっともだ。ましてやドイツは、空気が乾燥していてビールがおいしく飲める気候風土の土地柄とあってはなおさらのことだろう。それにまたビールは、ソーセージとかローストポークのような栄養に富んだ（ドイツ的な）食べものによく合うのである。かくしてついには、「ドイツ人にとってはビールは水がわりだ」と言われるまでになる。これを聞いて人は、ドイツ人が水がわりにビールを飲むというのはいくらなんでも大袈裟すぎる、と思われるにちがいない。筆者自身もドイツに行くまではそう思っていた。しかしこれが決して誇張でも何でもなく、事実その通りだということを、次のようなささやかな経験を通して知らされたのだった。

はじめてのドイツ滞在では、モーゼル川畔の町トリアーのあるドイツ人家庭にホームステイすることになった。当初は中年のご夫妻と、ご主人の父親（おじいさん）の三人暮しだったが、〔息子さんはすでに独立して他所で暮していた、〕間なしにこのおじいさん（82歳）が高齢のため入院した。するとオバサンは、日課のごとく毎日病院へ出掛ける。しかし不思議なことにその手さげカゴにはいつもビールを1本入れておく。自分としてはそれがどうにも解せなかった。がある日、一緒に見舞いに行ってみないかと声をかけられ、同道してみてもはじめて分った。……病室（個室）におじいさんを訪ねると、ややあってから、なんとオバサンはビールの栓をぬいて、ベットに身を起こしたおじいさんに手渡す。すると、そのビンから直接ゴクゴクと飲んだのだ。残りはまたあとで飲むらしくいったん栓をしていたが、ともかくその後2ヶ月ほどで老衰のため亡くなったおじいさんにとっては、まさにビールは水がわりだったのである。日本の病院なら、入院中の患者がビールを飲むなど考えられない。もしそんなところを看護婦さんに見つかりでもしようものなら、こっぴどくしかられることだ

ろう。ところがドイツでは、あるいはドイツ人の感覚からすれば、ビールはアルコール飲料というよりは、むしろ清涼飲料の一つと見なされているらしいのだ。

どうしてだろうか。……その理由の一つとしてドイツ人の肝臓機能が考えられる。ドイツ人の肝臓のアルコール分解機能は、日本人のそれに比べてはるかに高い。だから、ビールくらいのアルコール含有量だとすぐに分解されてしまっていて、アルコールとしてはほとんど体内にとどまらないことに因るのではなかろうか。理由の二つ目として、ドイツでの水道水のまずさが考えられる。これに関しては次のような諺的慣用句があるほどだ。

(G) Leitungswasser trinken nur Hunde.

水道の水を飲むのは犬くらいだ。

だからレストランとか喫茶店で水が飲みたい場合には、（日本のように「お冷」が出てくることなどないのだから）ミネラルウォーターを注文するしかない。ところがこれが、ビールと変らない値段なのだ。だとすればドイツ人だとて、水の代りにビールを飲んだ方がましということにもなるのではあるまいか。ともかく、ドイツの水道水はカルキが多くて飲めたものでない。それでドイツ人家庭では、「水」としては“シュプルーデル”と呼ばれるミネラルウォーターが常備されることになる。ところがこれがビールとさして変らぬ値段ということならば、ビールもまた同じ扱いを受けて常備され、清涼飲料の一つとして、ないし水がわりに、飲まれることになったとしても何ら不思議ではないわけである。

ところでビールの歴史も古い。すでに古代メソポタミア、古代エジプト文明において、ビールは日常的にも宗教的にも重要な飲み物であったが、その醸造技術が東地中海地方から西へと伝えられた。ドイツでは、紀元前800年頃がビール造りの始まりという。ビールは古代ゲルマン人が好んで飲んだので、ワインを好んだ古代ローマ人は、ビールを蛮族の飲み物と呼んだという。そのゲルマン人たちは、蒼穹は一つの大きなビール釜だと信じていた。それで、あの世ではビールが川となって流れていて、死後ワルハラ（ゲ

ルマン神話の主神オーディンが住む館)に入った戦士たちは、トールの神(雷神)と飲食の席を共にし、彼の妻シフのもてなしを受ける、と考えていた。ビールにホップが使われだしたのは比較的新しく(ドイツでは8世紀頃)、それ以前は蜂蜜で加糖したり、茸、ネズの実、樹皮などで苦味をつけた。中世時代には、ビール醸造用鍋が、嫁入り道具の一つになっていた。各家族がみずからのビールを造ったからであり、そのビールは家族全員にとっての“食物”だったのである。

ビールはいうまでもなく、大麦とホップと水で造られる。(大麦の)麦芽にふくまれる澱粉が、発酵によってアルコールに変わるものであり、ホップがビールに苦味をきかせ、日持ちのするものにするのだ。ドイツにはすでに中世末(1516年)から「ビールは大麦、ホップ、水のみから造ること」というビール法(保護法)があって、現在もその伝統は守られている。もっともこの保護法は、1987年ヨーロッパ司法裁判所がくだした判決によって廃棄された。それ以来ドイツは他国の《ビール》の輸入も許可せざるを得なくなった。

なおついでながら、ビールのよし悪しを見分けるのに、ドイツでは以前、次のような面白い方法で検査したという。……当局のビール検査官が三人一組で飲食店に入ってきて、ビールを長椅子の上に振りかけてから、革ズボンのままその上に腰をおろす。そのあと三人は心ゆくまで飲み食いする。長椅子のビールが乾くと、三人みんなが号令いっか一斉に立ちあがる。もしビールがよいものであるなら、長椅子はズボンに貼りついたままでなくてはならない、というものであった。

なおドイツはいわゆる地ビールが中心で、多種多様の銘柄がある。旅行者にとっては、行く先々でその土地の地ビールを味わえるのもまた旅の楽しみの一つである。例えばバンベルクの“Rauchbier”などは、いちど飲んだらその独特の風味のため忘れられないものになるだろう。これは製造過程で煙(Rauch)を通すため、まるで燻製ビールとでもいった味と香りのするものとなっている。筆者になじみのデュッセルドルフには“Alt”があり、お隣のケルンには

“Kölsch”がある、といった具合である。またビアガーデン王国といわれるバイエルンの州都ミュンヘンのビール祭り(オクトーバーフェスト)は有名だが、祭りのさいにはビールのアルコール度が高くなるので、そのことを知らずにガバガバ飲んでいたら酔っぱらいかねない、要心しよう!

(3) 日本酒

日本酒は、ドイツ語では“Japanischer Reiswein”、簡略化して“Reiswein”という。「米(Reis)で作ったワイン(Wein)」という意味だ。ところがこう表現するとドイツ人は、自国のワインを基準に考えるので、「日本酒はむしろシュナップス(Schnaps=火酒)だ」ということになる。日本酒でも、高級なものになれば確かにフルーティな香りもして、ドイツ人としても、これはなるほど“Reiswein”だと納得する。しかし一般の日本酒は、彼らからするとどうもシュナップスにちかい。だがシュナップスというのは、ブランディー、ウイスキー、ジン、ラム、ウォッカ等アルコール分の強い蒸留酒の俗称のことであって、日本酒は発酵酒なのだからこれには入らない。日本でのシュナップスとしては、ちゃんと“焼酎”があるのだ。だから日本酒はそのまま日本語で「酒」と言うほうがよいであろう。

それはさて、酒は言うまでもなく日本人にとっての国民的な(含アルコールの)飲みものである。ドイツ人の最も好むビールが、彼らの主食たる麦を主原料として作られるように、日本酒は、日本人の主食たる米を主原料として(米、麴、水から)作られる。だとすれば、ビールの歴史が麦の歴史と同じほど古いのと同様に、酒の歴史もまた稲米の歴史と同じくらいに古いと見るのが自然だろう。その稲作の歴史としては、いわゆる水稲耕作は日本では紀元前300年頃に始まったが、陸稲だとそれよりはるか昔にさかのぼり、すでに今から6000年前に始まっていたことが明らかになっている。だから酒もその原始的なものは、かなり古い時代にまでさかのぼり得ると考えてよいのではあるまいか。

一方この稲作と密接に関わっているのが、日

本人にとっての固有の民族宗教である神道であり、神道の神々である。神々の多くは、稲作のいわば守護神である。それだから、神道ないし神社の祭礼では稲をはじめとする五穀の豊穡を祈念し、またその収穫に感謝する。そして、五穀のうちでも最重要な稲米から作られた酒（神酒）をもまた供える。「お神酒あがらぬ神はない」からである。社殿ないしその門前に、一年をとおして盃かぶりの酒樽が並んでいるのも、もっともなことである。このように神がお神酒をよこばれるのなら、その子孫としての人間（氏神にたいして人間は氏子の関係に立つ）が酒を楽しむのは当然のことだ。例えば秋祭りでは、神に収穫の感謝をささげたあと村人たちは、共に酒を飲み交しながら、これまでの労苦をねぎらい合い、同時にまた新たな労働への力の源とするのである。こうして祭り事、祝い事はもちろん、そのほか事あるごとに酒は、日本人にとってはなくてはならぬ中心的な飲みものでありつづけてきた。祝い事の一例としてたとえば神式の結婚式では、三々九度の儀式で酒は、新郎新婦の結びつきを言祝ぎかつ固めるべき「聖なるもの」となっている。また正月の祝儀として、屠蘇酒という特別の酒が飲まれるが、この風習は平安時代から行われている。ともかく酒は、日本人の国民生活においてこのように重要な役割を果たしていると同時に、また日常的な飲みものとしても、日本料理によく合う。典型的な日本料理としての刺身とか湯豆腐には日本酒こそがピッタリで、洋酒などで全然マッチせず、ワインやビールにしてもいまひとつである。つまり、その国に育った食べものと飲みものとは不離一体の関係にあるということなのである。

言うまでもなく現在日本は、仏教文化圏に属している。しかし歴史的に見れば仏教は、すでに神道が国民的な宗教になっていた国へ、あとから入ってきた外来宗教であった。それゆえ仏教が日本人のあいだに根付き、広まってゆくためには、神道的な要素をも受け入れるなどして日本化をはかり、“日本仏教”化してゆかねばならなかった。（例えば祖先崇拜、祖先供養などは、仏教本来のものではなく、神道からの影

響による。）いま問題にしている酒にしても、仏教の教理としては「不酤酒戒」という戒からして、そのまま受け容れ得るものではなかった。そのことを端的に示しているのが、今も禅寺の山門わきに立つ「不許葷酒入山門」（葷酒の山門に入るを許さず）という標語である。酒は仏道修行者の心を乱すものゆえ寺門内に入ってはならないとしている。しかしながら、これまで何につけなくてはならぬ飲みものとして酒を楽しむできた国柄において、これではどうも具合がわるい。それで表向きはいざ知らず、じっさいには“般若湯”（智慧、仏智をさすづける水）ということにして、いつの頃からか山内に入るものが黙認されているもののようなのだ。

酒はじっさい、節度をもって適量飲む分には、人びとの言うように、まさしく「百薬の長」となる。先にビールの利点があれこれ挙げられていたが、それに優るとも劣らぬ日本酒のすばらしさを日本人は、ただもう「酒は百薬の長」という短い一句をもって言い尽しているのである。

良寛さんは日本人にもっとも親しまれた禅僧の一人だが、酒をこよなく愛したことでよく知られている。酒のことを詠んだ詩も多いが、人口に膾炙されたものとして次のような警句も残している：「一盃、人酒を飲み、二盃、酒酒を飲み、三盃、酒人を飲む」。人が節度をもって酒を適量に飲んでいるときには、酒は肉体と精神の疲れを癒してくれる「百薬の長」となる。さらにいえば、酒はいわばお米のエキスのことから、〔ドイツ語の表現になぞって言う〕

“液体のご飯”ともなる。画家の横山大観が、晩年酒だけで過ごしたなどはその好例であろう。ところが残念ながら、人は往々にして度を超してしまう。酒が酒を飲んでいながらごとき陶然の境くらいならまだよいとして、酒に人がのまれてしまうに至っては、百薬の効能もどこへやら、まわりほり数多の人に迷惑をおよぼす薬害となる。なるほど日本人は酔っぱらいに対していたって寛大な国民である。だからそのことへの甘えもある。しかし、飲んでも最後までしっかりしているドイツ人の目から見れば、酔っぱらうのはやはり醜態に映るということだ。酒をたしなむ者としては、そうした点は常にこころしておきたい。

(4) 日本のビール・ワイン・水

日本人にとってのアルコール飲料はもちろん日本酒だけではない。ビールもワインも頻繁に飲まれるようになった。とくに夏の暑い日本では、夏場のビールはそれこそ無くてはならぬ飲み物になっている。その醸造技術はいうまでもなく明治時代にヨーロッパから移入されたものだが、そこにはやはり日本化が見られる。先にも述べたように、ドイツ人の考える本来の「ビールは、大麦、ホップ、水のみからつくる」ものだ。ところが、稲の育つ日本の風土では、いくらかの米を加味することで、日本人の味覚にマッチするビールが出来ることを見つけたのである。この日本化ゆえに日本のビールは、ドイツ人からすれば「本物のビールではない」ことにもなる。ただそうではあっても、こうした日本の《ビール》をドイツビールと飲み比べてみても、味の点でまったく遜色はない。「サッポロ、ミュンヘン、ミルウォーキー」と、ビールの同緯度三大産地として日本がドイツと肩を並べるのもゆえなしとしない。

ほかにビール作りで両国が大きく異なるのは、ドイツでは地ビールが主流なのに、日本ではほんの数社の大企業ものが日本のほぼ全シェアを占めている点である。日本でも最近ではあちこちに地ビールがお目見えしたが、いまだ微々たるものだ。将来はわが国でもドイツにおけるように、旅先で土地々々のビールが楽しめるようになってもらいたいものだ。もう一つ異なる点は、ドイツでは生ビールの方が瓶ビールより一般的だということである。だからドイツの飲食店で“Ein Bier!”（ビールひとつ!）と注文すると、間違いなく生ビールが出てくる。瓶ビールが欲しければ、わざわざ“Ein Flaschenbier!”と言わねばならない。日本ではこれが逆になる。伝統の違いだろう。

日本のワイン作りも明治時代に始まる。ワイン用のブドウの栽培には、日本では高地とか高緯度地域が適しているようで、山梨県（甲州ワイン）とか北海道（十勝ワイン）がワイン産地として以前から知られている。しかし近頃で

は日本の各地でワインが作られるようになった。ここ滋賀県でも「琵琶湖ワイン」が出ている。ただワインに関しては、（筆者の好みによるのかも知れないが、）ドイツワインに比べて味の点でいまひとつといった思いはぬぐえない。同じ程に美味しいワインとなると、値段の点で日本のはかなり割高になっている。このさき輸入ワインに押されぬためにもそうした点での改善をはかっていただいて、将来は地ビール同様に、日本の各地で地ワインが味わえるようになれば随分と楽しいことだろう。

ところで日本酒にしるビールにしる、そのうまさを決めるのは“水”といって過言でないが、その水に関しては、日本は実に恵まれた国である。列島の中央を山脈が走っていて、そのためいたるところでおいしい水が湧き出しているからだ。このことではかつてユダヤ人のイザヤ・ベンダサンがその著『日本人とユダヤ人』の中で、「日本人は水と安全はタダだと思っている」と指摘していた。砂漠の民にとって水は、オアシスでしか得られないきわめて貴重なものである。タダで手に入るものなどではない。ところが日本では、わざわざハイキングに出かけずともそこらの山路を歩けばじきに水に出くわすし、そしてその水は飲めると考えるのが普通である。その点ではドイツでは事情がすこし異なる。ドイツ人は、かつてのゲルマン大民族移動の名ごりからか、ハイキング（ヴァンデルング）が大好きだが、その途次で水に出くわしてもまず飲めないと考える。鉱物質が多いからだ。だから逆にまた、飲める水が湧き出すのは実に貴重なことであって、その場合にはその泉の水を中心に村ができ、町ができることにもなる。ドイツの町造りにおいて、中央の広場に必ず泉があるのはまさにそのためである。そしてのち町の人口が増加してまかなえなくなると、飲み水を遠くから導かねばならぬことにもなる。シュトゥットガルトなどは、市民の飲料水をわざわざ（特急で3時間も南の）ボーデン湖から引いていると聞いた。

そんなことを思うと、いまさらながら日本は、水に恵まれた国だと知らされる。ところがその豊かさゆえにかえって水の有難さを忘れ、無神

経になっていないだろうか。そのために環境汚染・水質汚染をきたして、それまではおいしく飲めた水道水が、「まずくて飲めない」ものになりかけていないか。そしてそのために“飲む水”を求めて、わざわざスーパーまで出かけることになってはいしないか。タダ同然と思えるほどに豊かに恵まれた水が、買わねばならぬ貴重品にならぬよう心掛けたい。

IV. 食事における日独の違い

以上のようにドイツと日本の「食」を対比してみると主食ではドイツがムギ文化、日本がコメ文化、副食では肉中心と魚中心という違いが明瞭になる。また飲みものではドイツがムギから作ったビール（およびワイン）が、日本ではコメからの日本酒が、それぞれ伝統的な中心的飲みものとなっている。食における日独の文化的違いは、さらにこれら以外の諸々の飲食物を対比してみるとでもなおいろいろと明らかになってゆくはずである。〔例えば飲みもの一つをとっても、ドイツではコーヒーが主となる。このコーヒーにはケーキがよく合う。そしてこのコーヒーとケーキからカフェ文化が生まれる。他方日本では緑茶が主。これにはやはり和菓子が合う。するとそれらからやがて茶の湯文化が生まれてくるといった具合である。〕がここでは、それらの一つ一つについて比較検討してゆくことは省略して、一足とびに、食事に際して垣間見られる日独の文化的差異とでもいったものを幾つか指摘することをもって、あえて補足的しめくりとしたい。

（１）食前のあいさつ

(H) Guten Appetit! または Gesegnete Mahlzeit!
いただきます。

食事を始めるに際して日本人は「いただきます」という。これがドイツ語だと (H) のようになる。日本人の食前のあいさつでは、食卓に出された料理に対し、「〔天地の恵みをありがたく〕いただきます」と言って感謝の気持を表わ

す。あるいは料理を作ってくれた人に、「〔その労苦をありがたく〕いただきます」とお礼を申し述べていると解してもよい。天地の恵みなり、料理人の労苦なり、ともかくそれらをありがたく「(おし) いただく」感謝の気持が、日本の食事作法の根本をなしている。それに対しドイツ語の食前のあいさつは、“Ich wünsche Ihnen guten Appetit (またはgesegnete Mahlzeit)!” の前半〔“Ich wünsche Ihnen” (私はあなたに望んでいます)〕が省略され、後半の“guten Appetit” (または“gesegnete Mahlzeit”) 〔“よき食欲を” (または“祝福された食事を”)〕が残ったものと考えてよいだろう。レストランでウェイターなりウェイトレスが、注文の料理をはこんできて客に“Guten Appetit!” (よき食欲を→〔おいしく〕召し上がれ!) というのは理解できる。しかし一般家庭においてもお互いに、“Guten Appetit!” と言い合ってから食事を始めるのは、いささか即物的にすぎるように思える。ときには一方が“Guten Appetit!” と言ったのに対して他方が、“Danke, gleichfalls!” (ありがとう、〔あなたにも〕同様に!) と応じることもあるが、内容的には同じである。このようにドイツ人にとっては、他にたいして「おいしく召し上がれ」と望み合うことによって、要は、お互いおいしくいただきましょう、と言い合っていると解してよいわけである。食事とはおいしくいただくのが根本だと言っているともいえる。たしかに「食欲」をもっておいしくいただければ、結果的には料理人に対する感謝ともなるし、またそれらの食材を与えてくれた天地の恵みに対する感謝にもつながるだろう。しかしそれでも、「いただきます」とまずもって感謝の気持を表わす日本の食事作法の精神性と対比するときには、「食欲を」をもって食べ、かつその「食欲を」満たすことを第一義とするドイツ人の「食」における即物性は、やはりきわだった特徴をなしていると言えるであろう。

（２）食事中的会話

食事における差異の一つに食事中的の会話がある。ドイツ人にとっては、食事のあいだお互い

に会話を楽しむのが、それがいわば食事作法なのである。ひとりただ黙って食べているのみなどというのは作法に反する行為である。食卓を共にする者の一員として、話題になっている話に積極的に加わり、会話が盛りあがるよう努めるべきなのだ。必要に応じて、自分の方からも話題を提供するくらいの心づかいがほしい。会話を楽しみまた楽しくするのは、いわば一種の義務でもあるのだ。そんなこともあってか、ともかく彼らは食事中の会話を楽しむ。そしておそらくはそのためであろう、食事をする部屋にテレビなどは置いてない。テレビは、食事のあと、ソファのある屋間に移ってから見るものようだ。

それに対して日本人はどうだろう。日本語にも“一家団らん”という表現がある。一家全員が集まるのは主として食事（夕食）の時だから、かつては夕食が、みんなが食卓を囲んで話のはずむ団らんの場であつたろう。ただ食事中的そうした語らい・会話は、決して作法とか義務ではなかった。そんなときに誰かがただ黙々と食べていたからとて、それを食事作法に反することとして咎めだてられたりはしなかった。食べるときには食べることに専念するのをよしとする考え方が、一方にあったからでもあろう。ところが現在では、この“一家団らん”も、食事中的会話も、おおくは消失してしまった。食事をする部屋にテレビがあって、家族の者みな食事そのテレビの放映に目も心も奪われているからだ。そのために親子の会話・対話がほとんど無くなってしまって……そうしてそのことが、もしかして現在多発する青少年問題の一因ともなっているとすれば、日独の食事における差異としてのこうした会話の有無を、真剣に考えなおしてみる必要があるのではなかろうか。

(3) フルコース式と会席膳式

食事における日独の違いとして誰もがすぐに気づくのは、ドイツでの料理が、前菜－メインディッシュ－デザートと順を追って出されるのに対して、日本の食事では一般に、会席膳式に最初からすべての料理が食卓に出ている点であ

ろう。たとえばスープは、ドイツでは前菜として出され、飲み終えたと片付けられて、次に肉料理などのメインディッシュが出てくる。が日本のスープ（みそ汁あるいは吸い物）は、なにも最初に飲み終えねばならぬことはなく、食事のあいだに適宜飲まれてよい。食事におけるこうした進め方の相違は、ひとり食事のみにかぎらず、ドイツ人と日本人の仕事の進め方・取り組み方一般の相違にも通じるものである。ドイツ人はふつう、計画に従って一つ一つ順を追って仕事を片付けてゆく。幾つかの仕事を同時並行的にやりすすめてゆくことはあまりしない。それに対して日本人は——もちろんドイツ式にやることも出来るが一般には——幾つかの仕事を同時に受け容れて、適宜に処理しながら、最終的にはそれらすべてを片付けているといった風なことが出来るのである。このことは、ドイツ人の線的思考法と、日本人の場の思考法の相違にも通底しあうものである。

なおメインディッシュについて言えることだが、ドイツ料理では、大きな皿に肉、ジャガイモ、ザウアークラウトなどの野菜の煮物が盛り合わせられるのが一般的である。ジャガイモの代りに時折ライスとか麺類が付け合わせになったりすると、いわゆるソースがかけられる。そしてそれらをソースに絡めて食べるわけだが、そうになると——誰かが悪口で「ドイツの食事は犬ごはんみたいだ」などと言っていたが——見た目にあまり美的でない場合もある。それに比べて日本料理では、それぞれの料理が別々の器に盛り分けられるので、見た目にはずっと美しい。この点が強調されると、“日本料理は目で食べさせる”といったことにもなる。そのため料亭などでは器にも凝ることになるようだ。一般家庭ではそれほどでないにしても、それでも料理に応じて盛る器を工夫するのは、その料理が少しでも美しく見えるようにとの配慮からであろう。ドイツ人はそうしたことはあまり頓着しているふうがない。そもそもドイツは“半年が冬”といった寒さの厳しい国なので、食事もその寒さに耐えられるもの（カロリーと栄養に富んだもので、日本人からすれば、脂っこくて重たい感じのもの）に主眼がおかれる。だから料理の中味・内容こそが重視されるので

あって、見た目に美しいかどうかは二義的なこととなる。いっぽう日本の夏の暑さ（蒸し暑さ）は格別で、ために食欲も減退する。そんな国ではなんとか少しでも食欲をそそるように、まずは見た目にも美味なるものでなければならない。現今では日本でも栄養学が発達し、カロリーなどの栄養だのが問題にされるが、もとはともかくおいしく食べてもらえるようにというのが料理の基本だった。いくら栄養豊富でも、おいしく食べてもらえなければ、血肉にならないからである。以上のようにドイツ料理では見た目の美しさよりもむしろその中味・実質を重視するのに対し、日本料理では、中味ももちろん大切にされるが、それと同時に見た目にも美しいものという側面が重要視される。こうしたことも日独の食文化にみられる特徴的な違いといえるだろう。

なおついでながら、ドイツではこのようにカロリーと栄養の充実した食物が摂られるので、体を動かす若いころはよいが、そうした食習慣を変えないで中年を迎えると、栄養過多となって、異常と思えるほどに太ることになる。食生活の工夫があってもいいのではないかと傍ながら余計な心配をしたりする。

（４）人為的な味と自然本来の味

先に、ドイツが肉中心のため肉加工食品が発達したのに対し、日本は魚中心ゆえに魚を生で“刺身”として食べる食習慣が出てきたと述べた。そのさい、“刺身”というのは、その素材（食材）の味を極力そのままに味わおうとする料理法だとも言及しておいた。しかしこのことは、単に刺身（あるいは魚料理）についてのみならず、日本の料理一般について言えることである。たとえば野菜などでも、日本にはオシタシという食べ方がある。これなども、それぞれの野菜がもつ自然本来の味をできるだけそのままに味わおうとする料理法である。ドイツではこれがない。ドイツでのホームステイのあいだハウレン草は何度も食べたが、はじめて「今日はハウレン草（料理）よ」と言われたとき、びっくりハウレン草のオシタシと思ってしまった。しかし出てきたのは、ハウレン草をスパイスな

どで味つけし、ドロドロになるまで煮込んだものだった。つまりドイツ料理では、スパイスなどを用いて、人間の口に合うように、人為的に味付けしなおすのだ。魚でもフライにしたり、さらにそのあんかけにしたりする。肉料理でも、もとの素材が何か分からぬくらいに煮込むことがある。それに対して日本料理では、もちろん煮たり焼いたりもするが、それでも出来るかぎり、もとの食材の味が生かされるようにと配慮するのである。このように、一方が人為的な味付けにしようとするのに対し、もう一方は、できるだけ自然本来の味を楽しもうとする。これもまたドイツと日本の食文化における特徴的な相違であろう。

（５）食習慣の誤解をとく

なおここで日本の食習慣に対する欧米人の誤解のひとつを解き、理解を求めておきたい。それは、日本人はスープ（汁物あるいはそれに類するもの）をずるずる音をたててすすする（schlürfen）が、あれは下品な食べ方だ、ということに対してである。彼らにとっては、そもそもスープは飲む（もの）というよりはむしろ食べる（die Suppe essen）ものであって、ましてや音をたててすすするものではない。しかしそれは、彼らのスープは一般に具が多いので、この具の多いスープ（die Suppe）をスプーンですくって食べる（essen）ことによるのと、それにまたそのスープが食べごろのほどよい温かさの状態で作られるので、そのスープ（汁）の部分もスプーンですくって音をたてずに口に入れることができることによる。それに対して日本人は、暖かい（熱い）ものは温かい（熱い）状態で、あるいは冷たいものは冷たい状態でいただくのが、その料理をおいしく味わう基本だと考える。せっかく熱い状態で出してくれた吸い物ならばその熱いままにいただいてこそ、料理人のこころを汲んだ食事の仕方といえよう。しかし熱い汁はやはり熱い。それでこれを口の中で瞬間的に冷まそうとする。そのために、（汁よりは冷たい）空気を同時に吸いこみながら汁を飲むことになる。このときに出る音がすすする（schlürfen）音になるまでのこと

なのである。

ちなみに禅宗では、三黙堂の一つとしての禅堂で不要な音をたてることは厳に戒められている。食事にさいしても、漬物を噛む音さえ出ないよう意を用いねばならぬほどである。ところがそんな禅堂でも、麺類のばあいは、おおっぴらに音をたてること(=Schlürfen)が許されている。音をたてずに食べようとしたのでは麺は味わえず、それでは料理人(典座)のころを汲んだことにはならない、と考えるからではあるまいか。……食文化にたいする相互理解なるものもまた、単に一方はフォーク・ナイフを、他方は箸をつかうといった類いの表面的な理解にとどまらず、食習慣の違いのその背景にまで思いをいたした相互理解でありたいものと思う。

(6) 食後のあいさつ

(I) “…….” [Es hat sehr gut geschmeckt!]

ごちそうさまでした!

食事がすむと日本人は、食後のあいさつとして「ごちそうさまでした!」という。それは料理人が「馳走」(あちらに馳せこちらに走り)して食材を調達し、心をこめて作ってくれたその骨折りに対し心からお礼を申し述べ、労をねぎらいつつ感謝の気持を表わしているのである。いっぽうドイツでもレストランなどで、食後ボーイから“Hat's geschmeckt?”、簡略化して“Geschmeckt?”(おいしかったですか?)と訳かれて、“Ja, es hat sehr gut geschmeckt.”(ええ、とてもおいしかったです)と答えるなどは、もちろん一種の食後のあいさつになっている。あるいはまたお客としてどこかの家庭に招かれていて、その主婦から食後、“Wie hat es Ihnen geschmeckt?”(いかかでしたか?)と訊かれた場合にも、“Es hat sehr gut geschmeckt.”とか“Ich danke Ihnen für Ihre freundliche Bewirtung.”(どうも御馳走さまでした)と答えて、それが同時に食後のあいさつになりはする。しかしながら一般家庭では食後、形式的にはふつつ何もいわない。ナブキンで口元をぬぐってそれでおしまいである。お互いに食欲が満たされたなら、それで食事の目的は達せられたのだから、料理を作った人から尋

ねられでもしないかぎり、わざわざおいしかったとか満腹になったとか言うには及ばない、ということなのでもあろうか。この点、日本人がドイツに行ってドイツ人と食事を共にしたとする。そんなときには“郷に入っては郷に従え”なのだから、彼らと同じように振舞えばよいはずである。それでも筆者などは日本での食習慣からか、黙ったまま食事を終えるのではどうも落着かず、つつい掌を合わせて、口の中で「ごちそうになりました」と言っていたりする。そんなときにはやはり、食事作法の、大袈裟に言えば食文化の、日独の差異を感じさせられるのである。

以上、主としてことばを手掛りに、食文化における日独の違いを見てみた。そのことによって、そうした「食」にみられる差異も、それぞれの民族の風土、歴史、社会等々の背景の違いに由来するものであることが明らかになった。がこうした文化的な差異は、ひとり「食」においてのみならず、人間生活の基盤たる「衣食住」の、他の「衣」や「住」においても、また現代では人間が社会生活を営んでゆくにさいして必要不可欠な「教育」などにおいても見られるもののはずである。そういうわけで、なおそれらの2、3を取りあげながら、日独の文化的比較を試みていってみたい。