

オーストリアの料理・菓子

清 瀬 久 美 子

Austrian Cuisine and Confectionery

European Study Tour Report

KUMIKO KIYOSE

Abstract

This paper reports on an inquiry into traditional Austrian cuisine and confectionery and a part of Austrian dietary habits. As one of the tour escorts on an European study tour made by the Home Economics Department at Hokusei Jr. College, held on Dec. 17 through Dec. 29, 1988, I visited several cities including Vienna, Austria. I did some brief research there on the subject above. In this report, I also refer to the dietary aspects of the trip, such as meals the students had throughout the tour and a lesson at a confectionery institute in Vienna.

The tour, entitled European Life and Culture as one of the electives, has become a credit course since last April. In order for the students to make the trip both more meaningful and interesting, they are required to attend prior lectures entitled Introduction to Europe, European Art, European Architecture, European Dietary Culture, and others. The special features of this trip included: a lesson at a confectionery institute in Vienna, visiting a wine cellar, going to see an operetta, visiting several homes of Italian families in Rome, and visiting a pasta factory. Spending Christmas in Italy was another exciting experience to the students. They attended the Christmas Mass at St. Novela church in Firenze. Thus, they seem to have touched on a part of European life and culture, which is the primary objective of the course.

Since the stay in Vienna was too short to fully investigate Austria's dietary habits in relation to its culture, I intend to continue my research focusing on dietary culture and traditional confectionery from the Baroque Era to the present on the next trip.

今年で4回目を迎えた家政学科の海外研修は、今年度より単位化されて、「ヨーロッパの生活と文化」として共通選択科目に位置づけられた。ヨーロッパの生活と文化について学生達の理解

を深めるため、10人の教師陣により、ヨーロッパ概論、芸術、建築の文化、食文化、衣文化、社会と経済、英会話等の講義がなされ、入念な説明会を経て、12月17日より13日間の海外研修

が参加学生71名によって、おこなわれた。

今回は、ウィーン・ローマ・ポンペイ・フィレンツェ・パリの都市を回り、都市見学の他にウィーンにおいては、ウィーン菓子講習、ワインセラー見学、オペレッタの鑑賞、ローマでの一般住宅見学、ナポリではパスタ工場見学がなされた。またフィレンツェでクリスマスを迎えることとなり、サンタ・ノベラ教会において住区の人々と共にクリスマス・ミサに参加する等、学生達は回った国々の中でヨーロッパの人々の生活と文化の僅かな部分にふれ、体験した。食事においては、各都市、地方の特色ある料理や伝統的な料理を日々味わうことができ、短期間ではあったがそれなりの成果を得ることができた。

本稿では、ウィーンでの菓子講習の内容と、料理の献立内容について紹介し、さらにオーストリアの伝統ある料理と菓子について、市民の食生活状況について検討したので報告する。

オーストリアの料理

オーストリアは現在、西欧自由諸国と東欧共産圏にはされまた小さな中立国である。

首都ウィーンの歴史は、10世紀に建てられたオーストリア最初の王朝、バーベンベルク家の統治のもとに12世紀中頃に端を発する。この頃は、十字軍の遠征を通じて商工業の中心地となり、こしょう、ナツメグ、シナモン、クローブ等の香辛料や砂糖きびなどが東洋からもたらされ、使われていた。

13世紀末、オーストリアがハプスブルク家の所領となると、ウィーンはその中心となり、以来ハプスブルク家の隆盛とともに発展した。とくにスペイン王をも兼ねたカール5世（在位1519～1556、神聖ローマ帝国皇帝）のもとでの最盛期には、帝国は広大な海外植民地と西はスペインから東はハンガリー、バルカンに及ぶ膨大な領土を擁し、一大帝国となった。オーストリアとハンガリーは第1次世界大戦終結の1918年まで、600年間以上もハプスブルク家の支配する帝国の中心であり、今日のオーストリア料理は、何世紀にもわたって帝国の各地域で生み

出された料理法や技術を応用し、創り上げていったものにとらえることができる。華やかな宮廷文化から生まれた料理などが取り入れられて、より洗練されたものに創り上げられたウィーン料理、各地方から生まれた素朴ではあるが栄養価に富んだ田舎風の料理等も数多くあり、多彩である。

こうしてできあがったオーストリア料理は、チェコスロヴァキア、ハンガリー、ドイツ、イタリアといった国々の料理が総じてオーストリア料理を形成しているわけで、従って料理名が違っていても、同じ内容の料理や酷似した料理である場合も多い。

滞在中の食事内容を、Table I に示した。

1. 種類の豊富なスープ

オーストリアの料理の特徴はスープにある。かつて華やかなウィーンのパロック時代に貴族たちの館で豪華な宴会が催されたころには、最初のコースは数種類のスープから始まった。その伝統からか、一般家庭でも1日の食事の中心となる昼食はスープから始まる。レストランにおいても、メニューの最初に書かれているのは前菜ではなくスープである。

オーストリアでは、澄んだスープも濃いスープもズッペ Suppe と呼ぶ。基本となるのは牛肉のスープで2種類ある。

- (1) Weiße Suppe ～白いスープともいわれるが黄金色をしている。ブイヨンで牛の肉や骨、各種の野菜を煮込んで作る。
- (2) Bräune Suppe ～茶色又は濃い色のスープといわれる。牛の肉やくだいた骨と野菜類を炒めてから煮込んで作る。

(1)のスープはコンソメであり、浮き実の種類は実に豊富である。スープの名前は、浮き実にちなんでつけられている。特徴あるものとしては Knödel (団子) を浮き実にしたスープで、玉ねぎ、パセリ等のみじん切りにしたものをバターで炒め、これを牛乳と卵、小麦粉で合わせてこぶし大の団子の形に丸め、ゆであげたものがスープに浮いている。Knödel を応用したも

Table I. Contents of Menu

Breakfast. at the Hotel (Set Menu)

| Menu (in German) | Translated into Japanese | Materials Used and their Amount (g) |
|------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Semel | ゼメル | 50 Semel |
| Kipfel | ギプフェル | 50 Kipfel |
| Roggenbrot | ライ麦パン | 60 Rie bread |
| Käse | チーズ | 25 Cheese |
| Butter | バター | 20 Butter |
| Pflaum Mus | プラムジャム | 30 Plumjam × 2 |
| Orange Saft | オレンジジュース | 150 Orange juice |
| Kaffee oder Tee | コーヒー又は紅茶 | Coffee or Tea |
| Creme | 生クリーム | 8 Fresh Cream × 2 |

Lunch. at the Restaurant (Set Menu)

| Menu (in German) | Translated into Japanese | Materials Used and their Amount (g) |
|--------------------------|--------------------------|---|
| Gemüse suppe | 野菜スープ | 30 Cauliflower, 20 Onion, 20 Carrot, 30 Lens bean, 8 bacon |
| Wiener Makrelenhecht | ウィーン風カマスのフライ | 150 Barracuda, Semel Flour |
| Kartoffel Salat | 茹でジャガイモサラダ | 200 Patato, Mayonnaise, 15 Chicory, 20 lemon |
| Frucht Cocktail Gefrören | フルーツカクテルアイスクリーム | 60 Orange, 30 Banana, 40 Melon 5 Muscat, 50 Icecream |
| Apfel Saft | リンゴジュース | 250 Applejuice |
| Wei Bwein | 白ワイン | 200 White wine |

Dinner. at the Hotel (Set Menu)

| Menu (in German) | Translated into Japanese | Materials Used and their Amount (g) |
|--------------------|---------------------------|---|
| Pilz suppe | マッシュルームのスープ | 50 Mushrooms, 10 Onion, alittle garlic, Freshcream |
| Wiener fogosch | 川スズキの香味入り サワークリームソースかけ | 150 Bass, Sourcream, 50 Shallot Little Basil and Thyme |
| Gekochte kartoffel | 茹でジャガイモ | 250 Potato, 5 Parsley |
| Zimt Gefrören mit | シナモンアイス | 150 Cinnamon icecream |
| Blaeberry | ブルーベリーソース添え | 80 Blueberry sauce |
| Brot | パン | 60 Bread |
| Brauner | ミルクを少し入れたコーヒー | 200 Coffee, 20 Milk |
| Wei Bwein | 白ワイン | 200 White wine |

Lunch. at the Restaurant (Set Menu)

| Menu (in German) | Translated into Japanese | Materials Used and their Amount (g) |
|--------------------|--------------------------|--|
| Frittaten suppe | うす焼別入りスープ | 50 Ei |
| Wiener Schnitzel | ウィーン風子牛のカツレツ | 150 Calf veal, Semel Flour |
| Eingemachte Gemüse | 野菜の酢漬け | 30 Red Cabbage, 10 Beets, 5 Yellow sweet peppers |
| Saure Erdüpfel | ジャガイモのピクルス入り 酸味ソース煮 | 250 Potato, 15 Cucumbers |
| Sabayons | サバイヨン | 50 Egg yolk, 30 White Wine, 20 Suger, 30 Fresh Cream, 1 Gelatin |
| Brot | パン | 60 Bread |
| Wei Bwein | 白ワイン | 200 White wine |

Lunch. at the Hotel (Each student ordered her own dish)

| Menu (in German) | Translated into Japanese | Materials Used and their Amount (g) |
|---------------------|--------------------------|---|
| Griesnockerl suppe | 碾き割り小麦団子のスープ | 100 Ground barley, 30 Porkminced meat |
| Kaiserschmarrn | 皇帝風パンケーキ | 30 Raisin, 150 Wheat Flour, 100 Egg, 20 Sugar, 30 Butter, 200 Milk |
| Gemischter Salat | 各種野菜サラダの盛り合わせ | 20 Chicory, 30 Radicchio, 40 Celery 30 Snapbeans, 20 Radish, 60 plumtomatoes |
| Eingemachte Rotkohl | 赤キャベツの酢漬け | 70 Red Cabbage |
| Roggen brot | ライ麦パン | 60 Rie bread |
| Einspänner | ウィンナーコーヒー | 250 Coffee, 60 Foam Cream |

Dinner. at the Restaurant (Set Menu)

| Menu (in German) | Translated into Japanese | Materials Used and their Amount (g) |
|------------------------|----------------------------|--|
| Konsomme Gemüse | 野菜入りコンソメスープ | 15 Carrot, 15 Okra, 10 Leek |
| Sertésbarda Kapros | 豚肉の蒸し煮ーティルと パプリカ入りソースかけ | 160 Pork, a litte Dill and Paprica |
| Paprikamártásban | | |
| Perle Zwiebel | 小玉ねぎ | 80 Pickling Onion |
| Karotoffelmus | マッシュポテト | 150 Potato |
| Salat | サラダ | 30 Escarole, 40 Tomatoes, 5 Blacklives |
| Schokoladen Oberstorte | チョコレートトルテ | 130 Chocolate Cake |
| Brote | パン | 60 Bread |
| Apfel Saft | リンゴジュース | 250 Applejuice |
| Wei Bwein | 白ワイン | 200 White wine |

のとして、Kartoffelnknödel (じゃが芋の団子)、Leberknödel (レバー団子)、碾き割り小麦の団子が浮き実として入った*グリーンソッケルズuppe (Griesnockerlsuppe Fig. 1に示す)、Speckknödel (ベーコン団子) などさまざまな種類がある。これらスープに用いられる団子は、野菜、肉料理の付け合わせとしても有名である。その他ウィーンの人達が好んで食べるスープとして、卵を多く入れて焼いたクレープを太めの織切りにしてたっぷり入れた、フリターテンズuppe (Frittatensuppe Fig. 2に示す) などがあ

る。
(2)のスープは、濃度のあるスープであり、特に好まれているものとしては、牛肉や野菜類、香辛料のパプリカを入れて煮込んだ、ハンガリー風のスープ、グーラッシュズuppe (Gulaschsuppe)、各種の野菜類をブイヨンで長時間煮込んだ野菜スープ、ゲミューゼズuppe (Gemüse-suppe Fig. 3に示す)、またじゃが芋やきのこ類、大豆などを煮込みそれらを裏ごしした後、クリームと卵黄で合わせてとろみをつけたスープがある。中でもマッシュルームのクリームスープ、ピルツズuppe (Pilzsuppe Fig. 4に示す) は有名である。

2. 魚料理

16~17世紀のオーストリアには、ハンガリーやボヘミア、モラヴィアからは淡水魚が、アドリア海からは海水魚が大量に入り、市場は豊富な魚類でにぎわっていた。当時は、圧倒的にローマ・カトリック教徒が多かったため、金曜日や四旬節の間には肉類を食することがなく、野菜類のスープや魚料理が食べられていた。しかし1781年、ヨーゼフ2世の行った宗教改革において、宗教上の慣習に関係なく、だれでもいつで

も肉が食べられるようにしたため、魚を食べる習慣がだんだん少なくなった。

魚料理は種類が少ない。鯉、川マス、川スズキ、鱈、カマス等が主に使われ、水、酢、玉ねぎ、香辛料で作ったクールブイヨンでゆで煮したり、ムニエル、フライ、天火焼き等に調理されている。特に川スズキは、フォゴッシュと呼ばれ、ハンガリーから運ばれてくるが、オーストリア人に最も好まれる魚で、油で揚げたり、数種の香辛料を使って煮込んでから食べる。パプリカソースをかけたパプリカフォゴッシュ (Paprikafogosch) や、クールブイヨンで煮込んだ後、香辛料入りのクリームソースをかけた、ウィーン風フォゴッシュ (*Wienerfogosch Fig. 5に示す) は有名である。川スズキは身が柔らかいが、こしがあり、淡白な味がソースとよく合う。その他カマスにゼメルパン粉をつけて揚げた (*Wiener Makrelenhecht Fig. 6に示す) や、鯉料理がある。カマスは、身がやや柔らかな、白身の淡白な魚であるが、旬の時期であったため、脂肪がのっており美味であった。

3. 肉料理

オーストリア料理の中心を成すもので、牛、子牛、豚、鶏、羊の他、野兎、山きじ、七面鳥、鹿などの猟鳥獣肉の料理が数多く生まれた。特に牛肉の料理は種類が多く、ウィーン料理の中心的存在でもある。しかし実際に購入される肉の総量の60%は豚肉で、次が牛肉の25%、残りは鶏肉と羊肉であることから、オーストリアの人々の食生活の好みとは矛盾しており、経済的な肉の食べ方をしていることが伺える。

牛肉料理においては、柔らかい牛フィレや背肉を使って簡単に作れるものから、長時間煮込

* Griesnockerlsuppe

バターと卵黄を混ぜ合わせ、塩、香辛料、豚挽肉、碾き割り小麦、卵白の泡立てたものを加えて、冷蔵庫で20分冷やした後こぶし大の団子に丸めて15分間弱火で煮る。ブイヨンスープの浮き実として1人2~3個用いる。

* Wiener Makrelenhecht

玉ねぎのみじん切りをバターで炊め香辛料を加える。その中にクールブイヨン、レモンの皮、カマスの切り身を入れて煮た後、皿に移す。

煮汁に味つけをし、小麦粉、サワークリーム、生クリームを加えて、とろみをつけ、裏ごししたものをソースとし、魚の上からかける。

むものまで多種類がある。中でも代表的なものとして、エステルハージー風ステーキ (*Esterházy-Rostélyos), 牛のヒレ肉と野菜の煮込み (Borsos Belszintokány), これはフランツ1世が昼食に好んで食べたといわれる牛肉の煮込みで、今日では高級な肉料理とされている。ウィーン風ターフェルシュピッツ (Wiener Tafelspiz), 子牛肉をカツレツにしたウィーン風シュニツェル (Wiener Schnitzel Fig. 7 に示す) は、世界的に有名な料理である。シュニツェルとは、薄切りという意味で、本来子牛肉で作るのが最高とされているが、豚肉や羊肉なども使われる。パン粉はゼンメルパンを粉にしたものが使われるので独特の風味があり、ラードでからっと揚げるのがコツである。大きさは、ウィーンの人々の説によれば、皿の縁が隠れてしまうぐらいの大きさと言う。シュニツェルの揚げ色は明るいきつね色で、カリッとした歯ざわりが柔らかく美味である。ウィーンではこの他にもいろいろな種類のシュニツェルが作られる。パリ風シュニツェルは、パン粉をつけずに揚げる。ゴルドン・ブルーシュニツェルは、薄切り肉を折りたたんだ間に、エメンタルチーズとハムがはさんであり、スイスから入ってきた料理法だといわれている。イタリアの影響がみられるバルマ・シュニツェルは、軽く揚げた肉に、バルメザン・チーズとクリームをかけ、オーブンで焼いたものである。その他牛肉と野菜のパプリカ風煮込み (Bogrács Gulyás) や、子牛肉と米の蒸し煮 (Kalbsreis fleisch), ウィーン風子牛の胸肉の詰め物 (Gefüllte Kalbsbrust a uf Wiener Art) 等が好まれている。

オーストリアの豚肉は上質で、いろいろな方法で料理される。冬には香辛料やキャラウェイ・

* Eszterházy-Rostélyos

牛肉の切り身に粉をまぶし焼いておく。タマネギ、ニンニク、ニンジン等の野菜を炒めブイヨンに小麦粉、サワークリーム各種スパイス類を加えて煮立てる。その中に焼いておいた牛肉の切り身を加えて弱火で1時間程ゆっくりと煮込んだもの。

シードや、にんにくやからして風味をつけて焼き、キャベツや乾燥豆、レンズ豆、じゃが芋等を添える。こういった料理の起源はボヘミア地方である。また豚肉を蒸し煮したり、煮込んだものにソースや豆類のプレしたものを添えた料理等も種類が多く、中でも豚肉の蒸し煮—ディールとパプリカ入りソースかけ (Sertésbordakapro Paprikámártásban Fig. 8 に示す), 豚肉の煮込み—えんどう豆のプレ添え (Selchfleisch), 豚ロース肉の蒸し煮—ハムとピクルス入りソースかけ (Sertésborda Hentes Módra) 等は人気がある。

鶏肉料理においては、なんといっても最高の人気は、ウィーン風鶏肉のフライ (Wiener Backhendl) である。これは19世紀前半のウィーンにおいては貴族的な料理であった。作り方はシュニツェルと同じであるが、ウィーンの料理の本には、作り方が詳しく書いてあっても使う鶏の種類や部位については記されていない。

今日のオーストリアの家庭においては、猟鳥獣肉の料理はかなり少なくなってきたようである。しかしかつての宮廷や貴族の館で催される宴会においては、七面鳥、野兎、鹿などを使ったパチや大物のロースト料理や、ひばり、ほおじろなどを使った小物のロースト料理が出されていた。現在はその伝統はやや形を変えながらも、料理として伝えられている。代表的なものとして、鹿肉のロースト (Gebratener Rehrücken) がある。ネズの実をつぶしたものなどをつけてローストにし、ブイヨンとクリームで1時間ほど煮込むもので、くせのある肉の味をカバーするために、コケモモの実を甘く煮たものをつけて食べる。

4. 野菜料理

オーストリア料理は、スープ、魚、肉料理、デザートにおいては数々の素晴らしいものを創り出してきたが、野菜料理は特徴あるものが余りなく、ウィーンで創り出されたものは数少ない。

冬が長く厳しいことから、保存食にもなる酢漬が多い。キャベツ、ニンジン、キュウリ、赤ピーマン等各種野菜の酢漬があり、Fig. 7 に示

すように、肉や魚料理に添えたり、サラダに利用するが酸味はかなり強い。野菜は、レンズ豆やキャベツ、マッシュルーム、西洋ゴボウなどの冬野菜が中心で、バターで炒めたパン粉をふりかけたり、ピュレにしたり、ブイヨンで煮込んだものが多く、サラダ以外の野菜料理は新鮮な持ち味を生かしたものが少ない。特にあげられるものとして、*ザウアークラウト (Sauerkraut) や、豚のひき肉を詰めてブイヨンで煮込んだロールキャベツ (Krautwickel)、トマトとピーマンを煮込んだレチョー (Lecsó) などがあるが、もとはハンガリー料理である。

ウィーンでは、各種料理の付け合わせに必ずといってよいほど、ジャガイモ料理が添えられる。Fig. 5～8、に示すように、ゆでただけの熱いものや、バター、キャラウェイ・シードやおろしチーズをかけたり、ゆでたものをドレッシングやマヨネーズで合わせたもの等が多い。ジャガイモは、キプフェルという品種で、北海道産のものに比べると、つやがあり、黄色味をおびている。アメリカで食べたラセットという品種のジャガイモと色や口当たりが似ており、美味である。

オーストリアはこのように、かつての帝国時代に各地で創り出された数々の料理法が、今日においても長い伝統のなかに息づいているが、一般家庭の日常の食生活は、献立に変化がなく、保守的である。朝はミルク入りのコーヒーに、バターやジャムをつけたゼメルと呼ばれるロールパンや、クロワッサンではじまる。ホテルの朝食も同じでコンチネンタル式の簡単なものであった。(Fig. 9に示す)ゼメルと呼ばれるパンは、500年以上も前に名もないウィーンのパン屋が創り出しており、クロワッサンは、三日月形をしていることからウィーンではキプフェル (Kipfel) と呼ばれているが、フランスの朝

*Sauerkraut

せん切りキャベツをゆでて、タマネギ、ベーコン、キャラウェイ (ヒメウイキョウからとる香辛料)、つぶしたジャガイモを加えて、ブイヨンで煮込んだもの。

食には欠かせないものである。しかしフランスで生まれたものではなく、オーストリアを経てフランスに入ったのである。朝食の後10時頃に軽食として、ハムやソーセージ、簡単なスープをとる。昼食は一日の食事の中心であり、スープにジャガイモや野菜を添えた肉料理、デザート等を時間をかけて、たっぷりとする。2時～3時頃がヤウゼ (Jause) と呼ぶおやつ時間で、家庭にいる主婦は菓子を作り、友人を呼び、呼ばれた時には、手作り菓子を持参し楽しむ。夕食は8時頃でパンを主体に、ハム、ソーセージ類、チーズ、卵、野菜の酢漬け等の冷食 (Kalte Platte) とビールやワインで簡単に済みます。土、日曜日に外食をする家庭が多いようである。

オーストリアは、工業国といえながら、国内の食糧需要の90%を自給している。麦類、ジャガイモ、砂糖などの農産物、牛肉、豚肉、牛乳、バター、チーズ等の畜産物においては毎年100%以上の自給率という恵まれた食糧事情の中にあつて、食生活は華やかではないが、昔ながらの伝統が今も変わらず根を張っている。

ガステル・インテュート (職業訓練校) でのウィーン菓子講習

オーストリアはドイツと同じような専門技術を重視し、徹底した専門家養成のための教育がおこなわれている。どのような職種においても公の試験を受け、資格が得られなければ職業人として認められない。

この学校は、ウィーン市内にありオーストリア・ニーダエステライヒ州立の職業訓練学校である。菓子、製パン、料理などの他にハム・ソーセージなどの食肉加工やホテル、レストランにおけるサービス、販売、経営学、事務、機器処理等の職業教育がおこなわれている。マイスター (ドイツ菓子職人の親方) を目指す人達がここで3年間学び、試験に合格した後、更に2年間の実地訓練を受けて厳しいマイスターの資格試験を受けるシステムになっている。

今回は製菓の指導に当たっている Wolfgang Kalbhenn氏により、伝統を誇るウィーン菓子

Table II. Materials Used and Their Amount for Making Apfelstrudel

| Teig: | Crust |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 200 g Mehl | 200 g Wheat Flour |
| 90 g Wasser, heip | 90 g Hot Water |
| 45 g Öl | 45 g Oil |
| Priese Salz | a litte Salt |
| Fülle: | Stuffing |
| 1 kg Apfel, blättring geschnitten | 1 kg Thin sliced Apple |
| 50 g Zimtzucker | 50 g Cinnamon Sugar |
| 50 g Rosinen | 50 g Raisins |
| 25 g Nüsse | 25 g Nuts |
| 150 g gerostete Semmelbrösel | 150 g Roasted Semmel Flour |
| zcrlassence Butter zum streichen | Melted Butter |

3品について実技指導を受けた。

1. Apfelstrudel (Fig. 10に示す)

オーストリアの家庭では手軽に作られているお菓子で、パイ生地を薄くのばした中に、リング、レーズン、シナモンを巻き込んで焼いたものである。シュトゥルーデルとは「渦巻き」の意味で、切り口の形からそのように呼ばれるようになった。パイ生地を薄くのばす程合いとしては、生地を破らないように手で伸ばして広げ、生地の下に雑紙を置いた場合、字が読めるくらいの薄さにする。(Fig.11に示す) Kalbhenn

氏は約1.8×1 mの机いっぱい、見事な手つきでのばしていきフルーツ類を巻き込んだ。焼き上がった後の切り口は、パイとは違った渦巻きの層が重なった状態となり、食べ口はパイ菓子と比較するならばそれ以上に軽く、中に巻き込んだリング、レーズンの柔らかさ、酸味とシナモンの香りが調和する。材料の内容などについては、Table IIに示した。

2. Kardinalschnitten (Fig. 12に示す)

白いメレンゲと卵黄で作った2種類の生地からなり、この2色を組み合わせで焼いた後、白

Table III. Materials Used and Their Amount for Making Kardinalschnitten

| Kardinalschnitten: 1 Streifen ca. 16 Stck | Kardinalschnitten: Cut in 16 pieces |
|---|-------------------------------------|
| <u>1. Masse.</u> | <u>1. Spong Cake</u> |
| 350 g Eiklar | 350 g Egg white |
| 265 g Zucker | 265 g Sugar |
| | |
| <u>2. Masse.</u> | <u>2. Spong Cake</u> |
| 6 Stck Dotter | 6 Egg yolk |
| 3 " Eier | 3 Whole Egg |
| 175 g Zucker | 175 g Sugar |
| Zitronenschale, Vanillezucker | lemon peel, Vanilla Sugar |
| 175 g Mehl | 175 g Wheat Flour |
| | |
| <u>Fulle:</u> | <u>Stuffing</u> |
| 300 g Obers | 300 g Fresh Cream |
| 30 g Zucker | 30 g Sugar |
| 50 g Kirschwasser | 50 g Kirschwasser or Maraskino |
| 2 Blatt Gelatine | 30 g Bar Gelatin |

と黄色の生地の中に、泡立てた生クリームをはさんだ菓子が、カーディナルシュニッテンである。カーディナルとは、カトリックの司祭の位である枢機卿のことであり、白と黄色という2色の組み合わせは、カトリックを象徴する色、カトリックの旗の色でもある。シュニッテンというのは、切り分けて食べる菓子のことである。2種類の焼き上がった生地は、軽く柔らかく、泡立てたゼラチン入りの生クリームが2種類の生地の間にはさまれることによって、優しく、ソフトな口当たりの菓子である。

材料の内容等については、Table IIIに示した。

3. Sachertorte (Fig.13に示す)

ウィーンのトルテ菓子の中で最も名高く、人気があり、世界的にも有名なチョコレートケーキとされているのがこのザッハートルテである。このトルテは、多くの話題と議論を呼んだ。詳しくは後に述べることとする。

チョコレート入りのバターケーキを焼き、全体にアプリコットジャムをぬる。ほろ苦い、ザッハートグラスイユール（チョコレート入りアイシング）を練り混ぜて、固まる寸前に、先に焼いておいたチョコレート入りバターケーキ全体に、2～3秒間で3ミリ厚さにコーティングするもので、簡単なようで、高度な技術を要する。(Fig. 14に示す) ザッハートグラスイユールの調

節が難しく、チョコレートの溶解する温度とアイシングの煮詰め加減が決め手となる。タイミングを逸すると、途中で固まってしまったり、つや、なめらかさを失ってしまう。しかしこれは決して主役ではなく、外側のチョコレートは、本体のバターケーキを保護する脇役である。

Kalbhenn氏は難しいザッハートグラスイユールを、大理石の上で丹念に練りあげ状態を見ながら温度を判断し、適温となったところで数秒間のうちに、バターケーキ全体にコーティングした。その手さばきは、プロでありできあがりのつやも見事であった。材料の内容等については、Table IVに示した。

以上が実技講習を受けた菓子類である。時間に余裕があったため、Kalbhenn氏に今回講習を受けた菓子類について、またウィーン菓子全体についての細かい質問等を十分にすることができ、深い交流の場が与えられた。最後に3品の菓子について、一人分の分量でカットされたものを試食し、コーヒーのサービスを受けた。

ウィーン菓子

15世紀末になってヨーロッパの地にはじめて砂糖菓子を作った職人たちは、宮廷菓子職人として、ウィーン王宮に召しかかえられていた。皇帝とその家族、皇帝に招待された外国の王侯

Table IV. Materials Used and Their Amount for Making Sachertorte

1 Sachertorte 25cm φ

| |
|-------------------------------------|
| 130g Butter |
| 100g Staubzucker |
| Zitronenschale, Vanillezucker, Salz |
| 7 Stck Dotter |
| 9 Stck Eiklar |
| 190g Zucker |
| 200g Mehl |
| 50g Kakao |
| Sacherglasur: |
| 300g Zucker |
| 250g Schokolade |
| 120g Wasser |

1 Torte mold (φ25cm)

| |
|---------------------------------|
| 130g Butter |
| 100g Powder Sugar |
| lemon peel, Vanilla Sugar, Salt |
| 7 Egg yolk |
| 9 Egg white |
| 190g Sugar |
| 200g Wheat Flour |
| 50g Cocoa |
| Sacher Chocolate icing |
| 300g Sugar |
| 250g Chocolate |
| 120g Watter |

貴族のために菓子を作ったのである。17世紀に入ると、甜菜糖が量産されるようになり、甘いものが庶民の口にも入りやすくなった。菓子職は飛躍的に発展する。

ウィーン菓子が花開いたのは、女帝マリア・テレジア（1717～1780年）の時代で、ハプスブルク家の宮廷から生まれたフランス、ドイツ、スイスなどヨーロッパ菓子の原点とも言われている。

ウィーンは、たくさんの魅力的なそして珍しいお菓子を創り出した国である。フランス菓子のような華やかさはなく、いっけん地味で素朴な感じもするが、愛らしさと気品があり伝統がこもっている。

ウィーン菓子の種類が豊富なのは、オーストリアはハンガリー、チェコスロヴァキア、スイス、イタリアなどの国と隣接しているという地理的な要因と、歴史的な背景によるところが大きいように思われる。特にウィーンには、ハンガリー菓子やハンガリーに関連した名をつけた菓子が多い。例えばウィーン菓子の中ではポピュラーであり、ウィーンの菓子店でもよく見かけた*ドボストルテ Dobostorte は、本来これは、ハンガリー菓子で、発案者であるハンガリーの菓子職人 (Lajos Dobos) にちなんで名付けられた。本当の作り方は、今なお彼だけの秘密とされていて、菓子職人の間で作り方の研究がなされている。

パラチンケン (Palatschinken) も日本では、

*Dobostorte

薄く焼いたスポンジの生地とチョコレート風味のクリームを何層にも重ね、一番上に餡がけで生地を飾る。

*Esterházyzschnitten

丸形と長方形がある。ヘーゼルナッツの粉末、スポンジを細かくくだいたもの、コーンスターチ、溶かしバター、メレンゲなどで作った生地を薄く焼き、カスタードクリーム、生クリームをはさんで層にし、重ねたもの。その上にフォンダンをかける。

クレープ菓子として若者や子供達の間で人気があるが、フランス菓子の代表のように思われがちである。しかしハンガリーからウィーンにもたらされ、いろいろな種類のパラチンケンが考案されて、デザート菓子として広まったのである。

*エステルハーツィシュニッテン (Esterházyzschnitten) はウィーンの代表的な菓子のひとつであるが、エステルハーツィとは、ハンガリーの皇室の名であり、ハンガリーを代表する菓子のひとつでもある。今回実技講習を受けた、焼き菓子として最も有名な、アプフェルシュトルーデル (Apfelstrudel Fig. 10～11に示す)も生地は、トルコのバクラヴァというごく薄いパイ皮からヒントを得、それにリンゴを詰めたのは、ハンガリー人である。何百年の間、アプフェルシュトルーデルは、ハンガリーの主婦の誇りであり、菓子職人の腕前をみせる決め手でもあった。しかしウィーンではオーストリア産の小麦粉を使って、ハンガリーのアプフェルシュトルーデルに匹敵するような最高のものを創り出した。ウィーンではシュトルーデルを作る際に使う小麦粉として、軟質小麦を使う派と硬質小麦を使う派、両方を混ぜて使う派がある。詰め物はリンゴが伝統的だが、ウィーンの菓子職人は酸味のある季節の果物や、ミルクと生クリーム、ラム酒入りのサワークリームを詰めたシュトルーデルも作る。ウィーン菓子が、他のヨーロッパ各国と異なって、東欧や中東の影響を受けているのも大きな特徴といえる。

ウィーン菓子の代表とされている*グーゲルフッフ (Gugelhupf Fig.15に示す) は、その焼型が、昔の僧帽 (Gugel) に似ているために名付けられた。日本ではクグロフという名前でも

*Gugelhupf

小麦粉・卵・牛乳・砂糖・塩をこね合わせた生地を、イーストでふくらませたものと、ベーキングパウダーを使ったバター生地のものとのふた通りあるが、ウィーンではバター生地で作る。干しブドウの入ったもの、チョコレート生地と合わせて大理石模様にしたものなどがある。

知られているが、帝国時代よりも以前に、ローマから移民によってオーストリアに入ってきたもので、後にロレーヌやアルザスを経てフランスに入った。Marie Antoinette がひじょうに好んだ菓子として、18世紀頃にはヨーロッパ中で流行したといわれている。クリスマスのイタリアでは、ローマ、フィレンツェにおいても菓子店には箱入りされたゲーゲルフッフがたくさん売られていた。

ウィーンの謝肉祭「ファシング」には欠かすことのできない菓子として、*ファシングスクラプフェン (Faschingskrapfen Fig. 16に示す)がある。この菓子も古代のギリシア・ローマ人の中で新年のバックス祭の時に焼かれていた。1615年にツェツィーリエ夫人が、丸い形のイースト入りの揚げ菓子として創り出したのがおこりで、夫人にちなんで、初めはツィリグーゲルンという名の菓子であった。18世紀から19世紀初頭にかけて、ウィーンの宮中舞踏会の食卓に出されるようになり、ウィーン会議の開かれた1815年には、1,000万個以上のファシングスクラプフェンが食べられたという。やがて、一般の市民や農民の祝祭日の食べ物として習慣づけられ、菓子名も変化していったものと思われる。

もちろん生粋のオーストリア人によって考案された菓子もたくさんある。多種類のトルテ(スポンジ状の生地にジャムやクリームをサンドしたもの)が創り出された。またウィーン菓子の特徴のひとつでもあるが、チョコレートをつんだんに使い、しかもさまざまな味や香り、配合のヴァリエーションを組み合わせて作った菓子類も多数考案された。今回講習を受けた Sachertorte (ザッハートルテ Fig. 13~14に示す) もそのひとつであり、このトルテは多くの論議を呼んだ菓子としても有名である。ウィーン会議の立役者メッテルニッヒ公のお屋敷で、見習いコックとして働いていた当時16歳のフラ

ンツ・ザッハーが、1832年頃に創り出したといわれている。この頃の料理書には、すでにチョコレートやトルテの作り方が書かれており、フランツはこれらの本を参考にして、チョコレートの糖衣をコーティングするザッハートルテを考え出したものと思われる。メッテルニッヒ公は、このトルテを大変気に入りねぎらいの言葉をかけたと言われている。後にフランツ・ザッハーは独立し、次男のエドゥアルトが、1876年にウィーンで最も由緒あるホテルとして有名な「ホテル・ザッハー」を創始し、ホテルでも売られるようになった。ザッハートルテの作り方は今日でも、ホテル・ザッハーの極秘である。ところが、ハプスブルク家おかかえの老舗菓子店「デーメル」もオリジナルの製法を持っている。エドゥアルト・ザッハー・ジュニアが、ライセンス契約を結んでデーメルに与えたからである。そのことから「ザッハー対デーメルのトルテ争い」がスタートする。デーメルは「オリジナル」という呼び方を手放されなければならなくなった。この争いは法廷に持ち込まれた。最大の争点は、マリーレというアプリコットジャムをチョコレート入りバターケーキの周囲にぬるか(ホテル・ザッハー)、それとも間にはさむか(デーメル)ということであった。7年間続いた論争は、オリジナルのザッハートルテという表示は(ホテル・ザッハー)しか使えず、仕上げに飾るチョコレートのメダルは丸型とし、(デーメル)のザッハートルテには、三角のメダルをつけることで決着がついた。現在に至っても両者まったく作り方を交えず、アプリコットジャムのつけ方と、チョコレートのメダルの形が違うだけで、同じ木箱に入れて売られている。シュラーゴーバース(泡立てた生クリーム)を添えるのが正式な食べ方である。両者のザッハートルテを食する機会を得たが、現在の洋菓子の口当たりから比較すると、甘く、バターケーキ生地にはしとりがなく、美味しいと表現するよりも、当時と全く同じ製法で作られていることから伝統の味を教えられた。

ウィーンの料理人には、創り出した料理に貴族や英雄の名をつける習慣があった。ハプスブ

* Faschingskrapfen

発酵生地を使った揚げ菓子。中にアプリコットジャムや、カスタードクリームを詰め、粉砂糖をふりかけたり砂糖衣をかけて仕上げる。

ルク家最後の皇帝フランツ・ヨーゼフ1世はお菓子を愛した皇帝としても知られているが、フランツ・ヨーゼフ1世にちなんだ菓子もいくつか生まれ、ウィーン菓子として親しまれている。中でも*カイザーシュマレン(Kaiser Schmarren Fig. 17に示す)は、アルプス高原の放牧地で作られていた素朴なパンケーキで、カーザーシュマレンとよばれていたが皇帝が好んでいたことから、カイザー・シュマレンと呼ばれるようになった。その他、チョコレートトルテの上にラム入りのトリュッフを飾った Kaisertorte, Kaiser Charlotte, Soufflékaiserkoch, Kaiser Omelette などがある。また、メッテルニヒ公にちなんだ菓子として生まれた、パン種を蛇の目型に焼いて、ラム酒に浸し、パイナップルを詰めて、ソースをあしらった、アナナス・アラ・メッテルニヒ(Ananas á la Metternich)などもある。その他ウィーンには、トプフェンという白チーズがあり、よく食べられていたことから、トプフェンを使った菓子も多数ある。トプフェンは牛乳の蛋白分だけを寄せ集めて絞り、脂肪分を加えて練り合わせたチーズで、ウィーンではサラダや焼き菓子、料理など広範囲に使われている。中でも、トプフェンクヌーデル(Topfenknödel)やトプフェンオーバーストルテ(Topfenoberstorte)などは有名である。

ウィーン菓子の中には、これら外国からもたらされたものや、宮廷文化のなかから生まれたものとは対照的に、オーストリア各地方の農民の中から生まれた菓子も数多くある。*リンツァートルテ(Linzertorte Fig.18に示す)、チローラクネーデル(Tirolerknödel)、*ザルツブルガーノッケル(Salzbürger Nockerl)などがそ

*Kaiser Schmarren

小麦粉、卵、バター、ミルク、クリーム、砂糖、干しぶどうで作ったパンケーキ。

*Linzertorte

バター、アーモンド、砂糖、卵などで作ったバター生地、グロゼイユのジャムをはさみ、その上を斜め格子状にしぼり出して焼いたもの。

の代表的なものである。

ウィーン菓子がおいしい理由のひとつとして良質の材料があげられる。酪農の盛んなこの国では、脂肪分が多い濃い良質の牛乳から、バター、チーズ、生クリーム等ができる。品種の多い小麦からは、すぐれた製粉技術によって粉が作られており、ナッツ類やチョコレートは味の良いことで知られている。300年程前に、ある料理人が牛乳から分離した脂肪を取り、泡立ててシュラーゴーバースを考案した。ウィーンでは焼き菓子やトルテ菓子の上に飾ったり、添えたり、実によく使われる。生クリームは日本のものに比較すると、色が濃く、味わいにこくがあるが、軽くてくせがない。

ウィーン菓子が世界的に有名になった理由として、自家製ケーキを販売している Konditorei が市内に至るところにあり、作りたての焼き菓子や砂糖菓子を食べさせていることもあげられる。カフェにも必ず菓子が置いてある。ウィーンの人々の習慣ヤウゼ(おやつ時間)は、アメリカ人のコーヒブレイクのようにコーヒーだけ飲むということはあまりなく、トルテやシュトルーデルなどの菓子がたいてい添えられており、ヤウゼと相まって菓子の消費量はかなりなものである。

おわりに

すぐれた菓子は、すぐれた料理のあるところに生まれるものであり、そのどちらもがすぐれた文化のあるところから誕生する。特に菓子においては、世界のどこの国にも等しくあるということはない。

今回の研修においては、ウィーンでは滞在は短期間であり、食物のもつ文化的な側面を十分に見極めることは不十分であったが、次の機会

*Salzbürger-Nockerl

泡雪のように、きめ細かくふんわりと泡立てた卵白を、たっぷりのバターを溶かした上で焼き、香ばしい焼き目をつけてカスタードソースに浮かべたもの。

粉砂糖をふりかけ、熱いままです。

を作り、バロック時代から今日に至るまでの食生活の流れについて、また菓子についてはさらに深く追究することを考えている。

本稿をまとめるにあたり、資料、情報等を与えて下さいましたウィーン在住の、AKIKO RATH 氏に深く感謝申し上げます。

参考文献

- 1) Joseph Wechsberg: The Cooking of Viennas Empire, Time Inc, (1974).
- 2) Ernest Richter: SuBes aus Wien, Deuticke, (1983).
- 3) 今田美奈子: 貴婦人が愛したお菓子, 角川書店, (1983).
- 4) 吉田菊次郎: 洋菓子の世界史, 製菓実験社, (1986).
- 5) Terence and Caroline Conran: The Purchase and Preparation of Food, Weatheravane Books, (1986).
- 6) 今田美奈子: ヨーロッパお祭り菓子事典, 学習研究社, (1987).
- 7) 杉田浩一: 新編日本食品事典, 医歯薬出版, (1989).
- 8) Rose Elliot: The Complete Vegetarian Cuisine, Pantheon Book, (1988).

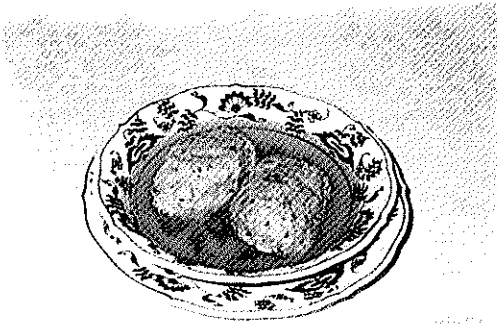


Fig.1 Griesnockerlsuppe

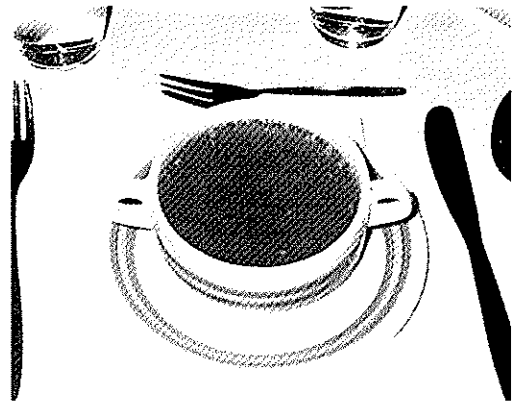


Fig.2 Frittaten suppe



Fig.3 Gemüse suppe

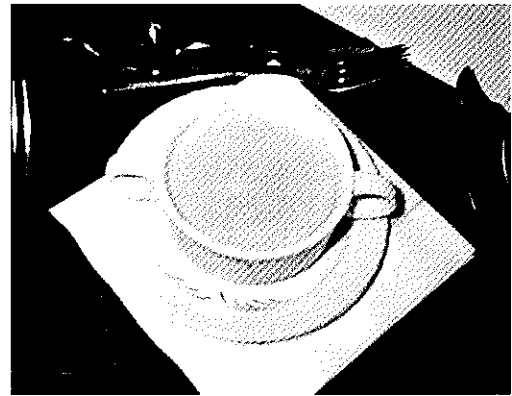


Fig.4 Pilz suppe



Fig.5 Wiener fogosch

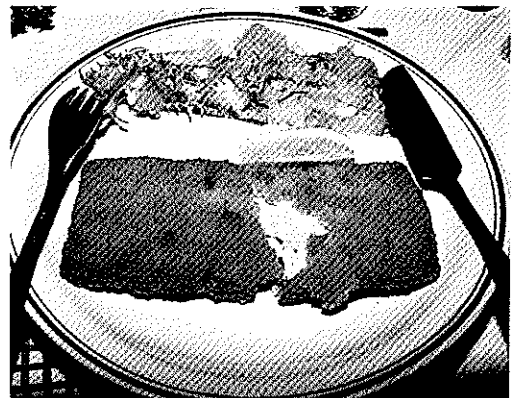


Fig.6 Wiener Makrelenhecht

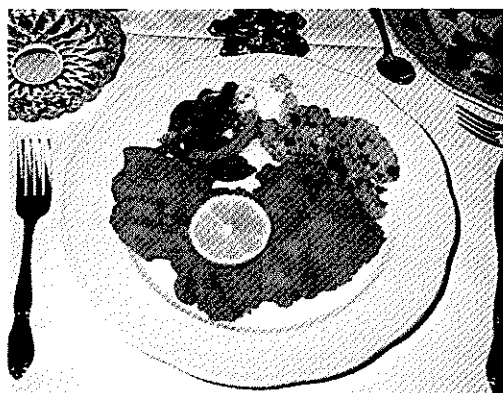


Fig.7 Wiener Schnitzel

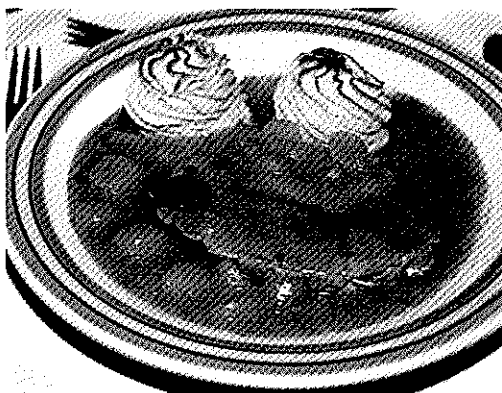


Fig.8 Sertesborda Kapros
Paprikamártásban

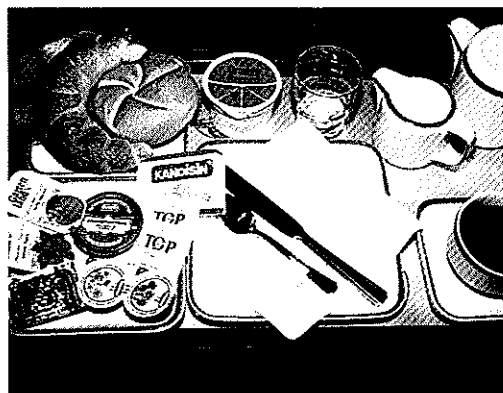


Fig.9 Breakfast

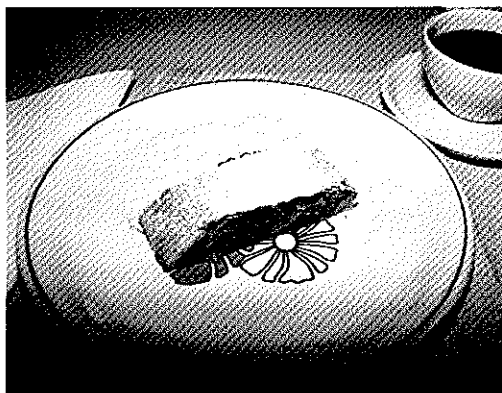


Fig.10 Apfelstrudel



Fig.11 Apfelstrudel



Fig.12 Kardinalschnitten

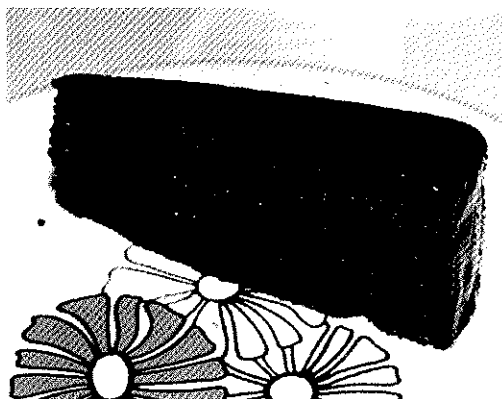


Fig.13 Sachertorte



Fig.14 Sachertorte

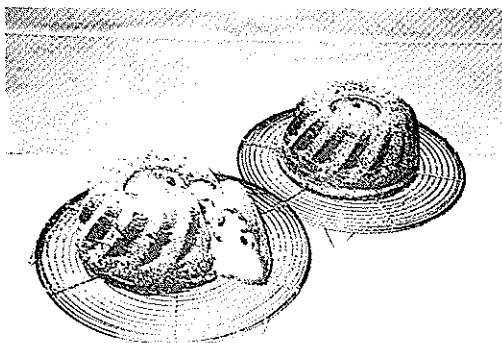


Fig.15 Gugelhupf
Made by KUMIKO KIYOSE

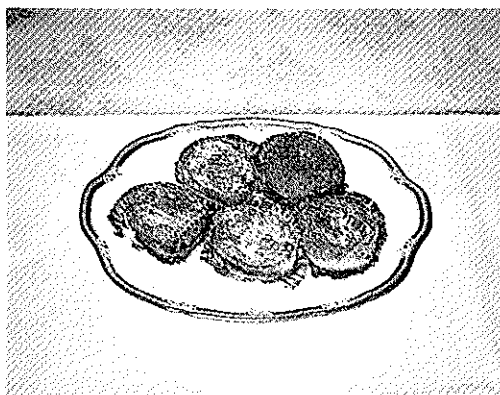


Fig.16 Faschingskrapfen
Made by KUMIKO KIYOSE

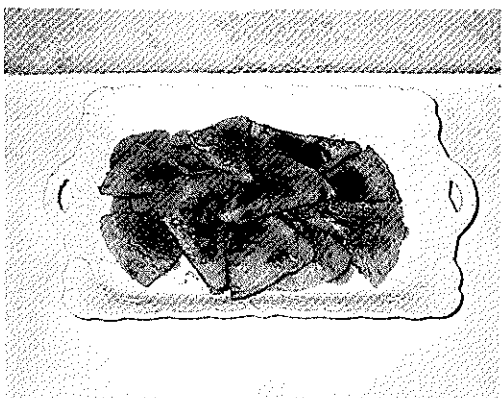


Fig.17 Kaiser Schmarren
Made by KUMIKO KIYOSE

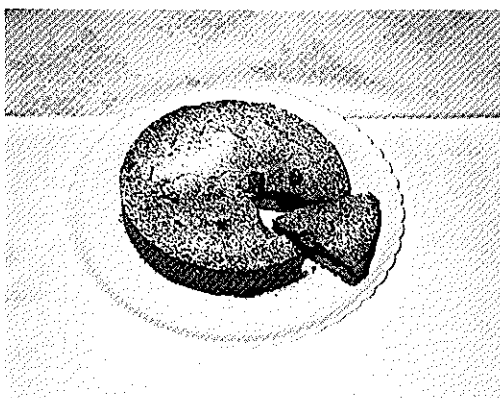


Fig.18 Linzertorte
Made by KUMIKO KIYOSE