

ヨーロッパみてある記

- 西洋きのご事情 -
(その6)

瀧澤 南海雄

アウトバーンを走る

街の銀行で円をマルクに両替しようとしたら、隣の銀行の方がレートが高いから得だ、と言われ、客思いな対応にいたく感心した。感謝して隣の銀行へ移り、12万円を130マルクに換金する。カウンターの女性がコンピューターでレートを確かめ、1万円札を珍しそうに数えて両替してくれた。

さらに、その隣りにあった旅行社で(ハンブルグで搭乗予約をした旅行社の支店)、予約しておいたハンブルグ ロンドンとロンドン アムステルダム航空券を購入する。ついでに、ハンブルグ アムステルダム航空券の解約をしたが、山川さんも私がロンドンに行っている間はドイツ国内を列車で回り、アムステルダムにも列車で行くことにしたい、と言うので、彼のハンブルグ アムステルダム航空券も一緒に解約した。

15時30分、いよいよヒラタケ栽培農家を目指して出発。鈴木さんの運転する車は、時速100~140kmでアウトバーンを突っ走る。ところが、しばしば車の渋滞の列に追い付いてしまう。坂道でトラックがスローダウンし、その後ろが数珠つなぎになってしまうのだ。この時、アウトバーンが高速道路ではなくて、速度制限の無い自動車専用道路であることを初めて理解した。低速側も、高速側も無制限なのだ。だから、時速50kmの車と、時速200kmの車が、片側2車線の道路を入り交じって走っている。これは怖い。とくに夕暮れ時が危ない。色が地味なトラックの荷台が突然目の前に迫って、急ブレーキを余儀なくされる。

このためかどうかは知らないが、ドイツと日本

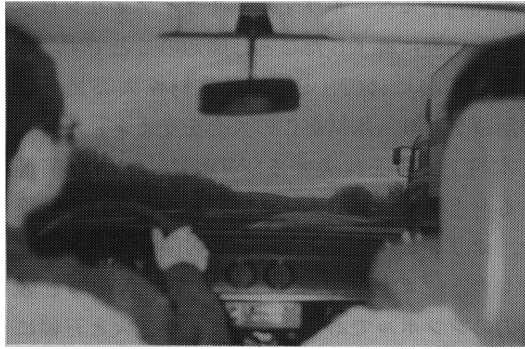


写真1 アウトバーン走る

で、車のドアのロックに関して習慣の違いがある、と鈴木さんが言う。日本では車のドアをロックして走るが、ドイツではドアをロックしない、いや、してはいけないのだそうだ。事故を起こした車から人を助け出す時の障害になるから、と言うのがその理由である。これは実に合理的な考えだと、アウトバーンを走りながら思った。

途中、2度ベンジンを補給し(ドイツではガソリンのことをベンジンと呼ぶ)、地図と道路標識を必死で確かめながら走り(何しろ一度標識を見失うと、目的地から相当離れたインターチェンジでアウトバーンを降りることになる。しかも標識はすべてドイツ語で書いてあるので、読みにくいのだ)、19時45分に目指すエクツェル村へ無事到着した。

ヒラタケ栽培農家

公衆電話で連絡すると、ヒラタケ栽培者のリユール氏は、車で迎えに来てくれた。彼の先導でそこから15分前後走ると彼の家に着いた。雲をつく大男、と呼ぶに相応しいリユール氏は、車を降りた後の挨拶の中で、「ザドラジル博士が電話で、目

本から来た茸栽培のオーソリティがお前のところを訪ねていく、と言ったので、楽しみに待っていました。教えてもらいたいことがいっぱいあるんです」という。どうやらザドラジル博士は、私を大袈裟に売り込んで下さったらしい。「これはエライこった」と内心思ったが、頭の毛はともかく、心臓の毛には自信がある我が身のこと、なに食わぬ顔を装いつつ、早速施設を見せてもらうことにした。

氏は1年前まで豚を飼っていたが、将来性を考えてヒラタケ栽培に転じたと言う。栽培施設は豚小屋を改造し、空調設備も自分で工事したと自慢気である。

同所での栽培法は下記のとおり。

乾燥した麦稈350kgを回転式高圧殺菌釜に入れ、1時間殺菌。次いで水と炭酸カルシウムを加え、1,100kgとして冷却。

冷えた培地に種菌を培地重量の1.2%加えて、枠に入れたビニール袋4袋（1袋に400kgの培地が入る）に移す。

20 で4週間培養。

その後、15 で発生（ビニール袋に開けた穴からキノコを発生させる）。約4週間で発生が終了する。

目標の収量は培地重量の15%だが、時として5%に止まり、トリコデルマの被害も出る。なお、ここのキノコは品質が良いので、明日訪ねる予定のワイデンの物より高値で取り引きされているとのこと。

施設内で、「近頃、これが増えてきた。何だと思おうか」との質問があり、菌床を見ると、カビの仲間らしい菌糸があった。「これは雑菌だから、ザドラジル博士に鑑定してもらおうと良い」と答え、鈴木さんにサンプルを届けてもらうことにした。

その他、「芽が潰れるがシュードモナス・トラシー（病気を起こすバクテリアの1種）ではないか」と聞いてくる。見ると黄褐色の変色が見られないので、「これはトラシーに因るものではない。ヒラタケは培地の養分が不足すると、芽が潰れる



写真2 発生するヒラタケ

性質を持つので、これが原因と思う。お宅では培養期間が短いので、麦稈が十分に分解されず、結果的に養分が不足しているのではないかと答えた。さらに、「生長したキノコが奇形になっている。酸素が不足していると思われるので、袋の穴の数を増やし、菌床内の換気を計った方がよいだろう。」などと、所見をのべた。

素晴らしい晩ご飯

視察を終った時には22時を過ぎていた。そこで、宿の手配をお願いしたところ、快く引き受けてくれたばかりか、食事をしながらも話を聞きたい、との申し出を受け、遠慮なく氏の住宅にお邪魔した。ところが、その居間には3人の先客が主人の帰りを待っていた。総選挙が近いことから、地域の農業委員会の役員たちが選挙運動の打ち合わせに来て、我々の視察が終わるのを今か、今かと、待っていたのだ。メンバーの中の2人は、4年前に農家のツアーで日本を訪ねたことがあり、北海道も覚えている、と言って懐かしげに挨拶してくれた。

主人と客は別室へ去り、我々3人は奥さんのサービスマンで晩ご飯を頂いた。まず、奥さんお手製のヒラタケ入りのパイに手を着ける。暖かく、美味しかった。テーブルの上には、パンが山盛りになったバスケットと、ハム、ソーセージ、ソフトサラミなどが盛られた大皿が置かれ、ビールを飲みな



写真3 皿に盛られたご馳走

がら、これらを食べるのだが、大皿の中に黒っぽいソーセージを見付けた。ひょっとして、噂に聞くブラッドソーセージ（豚の血液を原料としたソーセージ）ではないか、と思ってワクワクしながら口に入れる。口一杯にジワッと広がるえもいわれぬ味わい。微かではあるが明らかな鉄の香りと、怪我をした指を嘗めた時に感じる、あのしょっぱみと甘みとが残っていて、アー、確かにこれは血だ、と納得する。しかし、生臭さなどは全く感じられず、明らかに人が手間暇をかけた料理、それも飛びっきりの料理と呼ぶに相応しい品格を持っている。もちろん他のハム、ソフトサラミ、ソーセージも極上品で、私がそれまでに食べた物はもちろん、その後旅行中にいろいろな国で食べたどんなものより美味しかった。

リュール氏は、時々打ち合わせの席を抜け出しでは、我々の所へ来る。「打ち合わせの邪魔をして済みません」と謝ると、「私にはキノコの話の方が面白いのだから、気にしないで」と言い、色々な質問をぶつけてくる。

折り紙の効用

リエール氏が再び打ち合わせの席に戻って行った時、奥さんが、「10才になる娘が、日曜学校で折り紙を習って以来、日本を大好きになったのよ」と言う。それならば、と土産のしおりを進呈。ついでに、新聞紙をもらって、山川さんは鶴、私は飛行機と兜を折りはじめた。

そこへ、打ち合わせが終り、農業委員会のメンバーが帰った、と言いながら、リュール氏とご両親が戻って来て、折り紙の進行状況にじっと目を



写真4 リュールさんご一家と

凝らし始めた。完成した兜を私がかぶり、右手に食事用のナイフをかざし、「サムライ（侍）だ！」と大声を上げたら、一同大笑い。リュール氏も私から兜とナイフを取り上げて、同じ様に「サムライだ！」とやっご満悦。すかさず鈴木さんが、「いや、あなたの場合はどう見てもバイキングですよ」と混ぜっかえす。

山川さんは、大変器用で、大、中、小の鶴を折りあげ、これは奥さんに、それはお婆さんに、これは娘さんに、と言って喜ばれている。

キノコ栽培の話に戻り、私の持っていった写真集を使って日本での現状を説明すると、始めて見る瓶や小さな袋を用いた栽培法に、大いに興味を引かれたようであった。

さらに、リュール氏の栽培法での欠点を指摘してはしい、との依頼があったので、「高圧殺菌を行った麦稈に殺菌しない生水を加えることは不合理である。これは雑菌汚染を招く大きな要因となる。さらに、パストリゼーション（麦稈を65 前後で保温・保湿し、微生物が利用し易い部分をあらかじめ分解させると同時に、大まかな殺菌処理を行う工程）をしない麦稈は、低分子の糖などを含有しているため、穴を開けた袋に詰めて培養すると、これも雑菌汚染の原因になる。もし、今後もパストリゼーションを行わず、高圧殺菌法を続けるのであれば、はじめから水を加えた麦稈を袋に詰め、栓をした上で殺菌し、無菌的に接種を行うことが必要だと思う」などと答えた。

ご両親の話

リュール氏と私がディスカッションしている間に、鈴木さんとリュール氏のご両親は、何ごとか熱心にドイツ語で話していたが、後で鈴木さんがその内容を話してくれた。

それによると、リュール氏のお宅は昔からの徳農家で、外国からの留学生を預かるなど、農業の技術研究と普及に貢献してきている。現在、鈴木さんが教えを受けているゲッチンゲン大学の教授も学生の頃、この農場で研修を受けたことがある、とお父さんが言われたとか。また、先程からご馳走になっている肉製品も、毎年、専門家を招き、その指導を受けながら一家総出で仕込むのだそうで、完全なハンドメイドとのこと。

道理で旨い筈である。大量生産では、平均的な品質の製品を低コストで生産することを目的とするので、飛びっきり旨いものは作りようがない。そこへ行くと、自家製品は原料の吟味にしても、製造工程にしても、手抜きをしないで行える。リュール氏のお宅では、自分で育てた豚を原料にしているそうである。これに向こう1年分の、しかも旨い食料を確保するのだ、と言う一家の情熱を込めた仕事に加わるのだ。まずい物になる筈がない。

鈴木さんは、「来年の仕込みの時には、ここへきて製造方法を教えてもらうことにしました」と喜んでいて。

23時30分頃、おいとまを告げることにした。お礼を申し上げて外に出ると、お父さんが大きな紙袋を抱えて出てこられ、「わしの作ったヌードルだ。食べてくれ」と鈴木さんに渡された。中を見ると緑色、黄色、白色など、色とりどりの麺が入っている。人参やホーレン草などの野菜を練り込んだ麺のようである。

リエール氏の先導でホテルへ移動。明朝迎えに来てアウトバーンまで案内する、と言うリュール氏に丁重にお断りをし、お帰り頂いた。

風呂の後、3人で乾杯。ザドラジル博士のご紹介と、鈴木さんの献身が無ければ出会えなかった幸せな一時に感謝しながら痛飲した。

ワイデンで企業秘密の壁に阻まれる

11月27日

6時30分起床。8時30分朝食。9時30分から宿の裏側の森を散歩する。どうやらここは国民休暇村のようであった。森には簡易舗装を施した細い散歩道が縦横に走り、所々に野鳥の絵入りの看板が立てられ、立ち木にはその木の名を記した札がぶら下がっていた。野鳥も人を恐れずに直ぐそばまで寄ってきて、餌を探している。

10時30分出発。途中昼食をとって15時丁度にワイデンへ到着した。市役所があったので、その公衆電話から鈴木さんにヒラタケ生産企業へ電話して貰う。結構長時間粘ったが、やはり視察は拒否されてしまった。鈴木さんは、申し訳なさそうに交渉の不首尾を謝るが、仕方のないことだ。そこで、せめて工場を外側からだけでも観察しようとして、車を進めた。

街の郊外の工業団地にあるその工場は、鉄条網を用いた金網を回りに張り巡らし、道路に沿って目隠し替わりの長い築山を設置している。金網の所々には、猛犬に注意の看板がぶら下がっているなど、大変に厳重な構えをとっていた。少しでも内部を窺える場所を探して歩き回るうち、鈴木さんは犬の糞を踏み付けてしまった。「ドイツでは犬の糞を踏むと運が良いとされているんですよ」と鈴木さんは言うが、山川さんは、小声で「運の尽きだったりして………」と呟いた。

それでも何とか内部の一部を窺える場所が見つかった。D型ハウスが数多く並んでいて、殺菌釜からの湯気らしきものが見え、蒸煮された藁が発する匂いが流れてきた。



写真5 猛犬注意の札



写真6 たち並ぶD型ハウス

ワイデンの街で

帰り道のスーパーマーケットで食品売り場を視察。シャンピニオンの他にヒラタケが売られていた。また、ヤマドリタケを使ったインスタントスープや、野生キノコの缶詰など、多くの商品を見ることができ、写真も撮った。ヒラタケは十分に大きく育ててあり、日本と違って、野生本来の姿に近いものとなっている。ヒラタケと共に、夜の酒盛り用としてワイン、ソーセージなどを買いこんだ。

ホテルはポストという名の木賃宿風。フロントのカウンターには生ビールの注ぎ手が付設されていて、ロビーには近所の旦那衆が既にジョッキを片手にたむろしていた。

町へ出て、旧市役所の近くのハンガリー料理のレストランに入る。淡水魚のフライがあると言うので注文。「値段が2種類ある」とウェ이터が言う。「何が違う」と尋ねると、「材料に生きている魚を用いるか、死んだ魚を用いるかの違いだ」と言う。そこで活魚を注文した。出てきた料理は、比較的大きな魚を2枚に下ろして揚げたもので、油、味ともに淡白で、大変に旨かった。どちらかと言うと、日本料理に通じる東洋系の味を持っていたので、ウェ이터に尋ねてみたところ、この店のシェフは若い時に中華料理の修行をしたことがある、との返事だった。ビールはもちろんヘルワイゼン。料理、酒ともに堪能した。

宿へ帰ってシャワー、洗濯。その後酒盛り9スーパーで買ったブラッドソーセージは酸味があり、血の香りも味もなく、リユール氏のお宅のもの



写真7 スーパーで買ったヒラタケ

は全く別物で、うんざりするほどまずい代物であった。やはり、大量生産は正当な食文化を受け継がないのか。

23時に旭川へ電話して就寝。

ニュルンベルグへ

11月28日

7時起床。8時30分朝食。9時10分にパウフ博士に電話を掛ける。博士が言われるには、「ハンブルグ中央駅から地下鉄に乗り、最寄りの駅で下車すれば、そこまで車で迎えに行く」とのこと。そこで、9時に地下鉄の駅でお会いすることとした。

ニュルンベルグへ向かってアウトバーンを走るが、途中雪に見舞われる。回りの風景は真っ白。道路上は雪が解けているが、水はある。そこを時速120kmで飛ばすのだから、少々不安を感じたが、峠を越えると雪は無くなり、道路も乾いていた。

11時にニュルンベルグへ到着。路上に沢山の店が並んでマーケットを形成している。しかし、野生キノコは何も見られず、店員に尋ねると、すでにキノコの季節は過ぎている、とのことであった。残念。

ニュルンベルグ城を見学の後、炭焼きソーセージを売り物にしているレストランへ入る。日本の焼鳥屋風の店である。メニューにはドイツ語、英語の他に日本語の欄もあり、「炭焼きソーセージ 6本で.....マルク、12本で.....マルク」などと書いてある。鈴木さんが、名物料理に「豚の膝の煮込み」があると言うので、ソーセージと共に注文



写真8 路上のマーケット

した。出てきた料理は、膝の関節部分の骨付き肉（長さが20cm前後あった）を煮込んだもので、見掛けは相当に大きくてグロテスクだが、塩加減を含めて味は大変に結構なものだった。また、熱々のソーセージの味もそれなりに良かったが、普通のビールしか置いてなく、ヘーヘルワイゼンを飲めなかったのが非常に心残りだった。

13時に駅へ。鈴木さんとはここでお別れである。これまでの親身なお世話を感謝し、日本での再会を約した。

ハンブルグで黒ビールの注文に苦勞する

13時30分発車。18時30分ハンブルグ着。スケジュールを変更したことから宿がない状況になっていたので、駅のインフォメーションで宿を紹介してもらおう。紹介された宿は駅の真ん前とも言うべき位置にあるわりには料金が安かった。荷物を部屋に置き、晩飯を食べに街へ出る。ホテルのフロントで紹介してもらったビアホールは、バーテンやウェイターなど男性だけがサービスしており、内装も落ち着いていて、感じが良い店であった。

ウェイターに尋ねると、ヘーヘルワイゼンを置いていると言う。やれ嬉しや、と早速注文。生ハム、ソーセージ、パンなどを摘みながら飲んだヘーヘルワイゼンは、やはり嬉しくなるほど旨かった。そこで2杯目に黒いヘーヘルワイゼンを注文する

ことにした。ところが、こちらの注文をウェイターが理解しないのだ。「ブラックヘーヘルワイゼンを頼む」と繰り返すのだが、「ブラック?」と言って怪訝な顔をするばかりで全く罅があかない。相当の時間を費やして、やっと光明が見えた。

恥ずかしいことに、黒ビールの英訳はブラックビアだと、私は信じて疑わないでいた。しかし、日本での黒ビールをさすドイツ語はデュンケル（暗色の、とか、黒っぽい、とかの意）ビールで、これの英訳はダークビアが正しい、と言うことがウェイターとのやり取りから分かったのだ。これまで鈴木さんがビールや料理の注文をドイツ語でやってくれていたのを、頼りっきりで良く聞いていなかったのが間違いのもと、と反省する。

やっとのことでありついたダークヘーヘルワイゼンは、酵母の香りを振り撒きながら、ウェイターとのやり取りで乾いた喉元を、一際美味しく滑り落ちていった。

食後、山川さんとホテルの前で別れ、果物を買いに街へ出た。果物屋を探してキョロキョロ歩いていたところ、ミニスカートにブーツを穿いた若い（夜目にはそう見えたのだが）女性が道端に立っていて、「何か捜し物?」と話しかけてきた。「貴方のような美しいレディを」などというような気の利いた台詞を私が口にする筈もなく、「果物を」と答えると、「果物? それなら駅にあるわよ」と数えてくれた。しかし、駅のキオスクに果物は無く、あちこち探し回るうちに道に迷い、1時間程たってホテルの近くまで戻ってきた。すると、先程の女性が、先程の場所に、まだ立っているのが遠目に見えた。彼女は、まさしく、自分を捜し当ててくれる男性を待ち侘びている、夜の姫君であったようだ。

23時にロンドンへ電話を掛けて就寝。

(林産試験場 微生物利用科)