

12月には日本からの来訪者が多く、私も月の半分ほど各地をご案内する日が続いています。コロナ以前の旅行者数にはまだまだ届きませんが冬のクリスマスマーケット観光、そして来年以降の本格回復に向けて期待の膨らむドイツ観光業界です。ドイツ観光で旅行者の方が期待するのは中世の街並みや有名な Neuschwanstein 城、美味しい食べ物といえばビールとソーセージが定番ですね。では美味しいお菓子といえば何が浮かびますか？

HARIBO を思い浮かべたとしたらかなりいい線です。日本でも広く売られていますし、ドイツ人が子供の頃から親しんでいるグミキャンディです。日本でも関取が子供の声で登場するCMがありますね、ドイツでもこのCMソングを知らない人はいません。ちなみに HARIBO とは Hans Riegel 氏が BONN で起業したことを略した商標です。



そしてもう一つ、ドイツのケーキと言えど何でしょうか？ バウムクーヘンですね。ところがハリボのようにドイツ人が子供の頃から親しみ好んで老若男女問わず愛されている国民的お菓子ではないのです。

日本でバウムクーヘンと言えどユーハイム社が有名です。知らない人はいないと言っても過言ではないと思います。ところが現代のドイツにはバウムクーヘンを作る職人が居なくなってしまう、日本のユーハイムの職人さんがドイツへ赴き、ドイツ人に製造方法を伝授した。と聞いたら信じられるでしょうか？ いったいドイツのバウムクーヘンがなぜ日本で本場以上に愛されているのでしょうか？

ドイツで200年の歴史と言われるバウムクーヘン、日本との関りは約110年前に始まります。中国の青島でカール・ユーハイム氏は洋菓子店を営んでいました。当時青島はドイツの管理下にあり、日英同盟の繋がりでも連合側として第一次世界大戦に参戦していた日本はドイツ占領下の南洋諸島などを巡ってドイツと交戦していました。そのため戦後ユーハイム氏は捕虜として日本に滞在することになります。捕虜とはいえながら、周囲の日本人と交流を深め、得意の菓子製造技術を親切に指導しました。戦争が終わり、ドイツに戻ることになったのですが、東京で菓子店を開業、1923年の関東大震災で被災したため拠点を神戸に移します。

今日まで続くユーハイム社の創業です。その後、同氏の元で修行を積んだ職人達を中心にバウムクーヘンは日本各地に伝わり、スーパーやコンビニで買える気軽なお菓子から、贈答品・婚礼の返礼品になるような高級品まで日本人に広く好まれるお菓子となりました。世界で一番バウムクーヘンを製造し、消費しているのは日本と違って間違いありません。



高級品から



コンビニのお手軽 snack まで

そんな日本から来た旅行者が、本場のドイツでも日本以上にバウムクーヘンが愛され、普及しているはずだと考えるのも無理はありません。ビールやソーセージは日本人の期待通りですが本場と思える美味しさで広く愛されているのでバウムクーヘンも。

現在例えばこのフランクフルトでバウムクーヘンを提供している菓子店はありません。あるかも知れませんが私は存じ上げません。有名なお店では Kruetzkkamm というお店の本店がドレスデン、支店がミュンヘンにあります。直系 3 cm くらいの木製の心棒にケーキの生地を塗ってゆっくりと回転させながら焼き色を付けていく、この作業を何十回と繰り返してバウムクーヘンは作られています。ドイツ語でバウムは木、クーヘンはケーキのことなのでバウムクーヘンは年輪ケーキといった意味になります。美しく均等に生地を重ねて焼き上げるのはまさにお菓子マイスターでなければできない芸術です。ドイツに来るならお勧めのバウムクーヘンです。(産経新聞の連載物を参考に執筆いたしました)



本場では薄く切って提供されます



製造風景



Kruetzkkamm ミュンヘン店