

「世界を食べる日本」：ドイツ編

年輪の意味

山田 香織

日本でお馴染みのパウムクーヘン。ドイツ語のこの名称は、すでに日本でも定着している。しかし、これをあえて日本語にしてみると、パウム (der Baum) は木とか樹木、クーヘン (der Kuchen) はケーキや焼き菓子という意味だから、「木のケーキ」と訳することができる。

パウムクーヘンを日本で最初に売り出したのは、ユーハイムの創始者カール・ユーハイム (Karl Juchheim 1886-1945) である。彼は、当時のプロイセン、現在のドイツ連邦共和国の首都ベルリンの北に位置するシュトラールズント (Stralsund) で1908年に菓子職人の資格を取得し、同年22歳で、菓子屋と喫茶店を兼ねた店をチンタオで経営していたドイツ人に誘われて、当時ドイツの租借地であったチンタオに赴いた。しかしそれから6年後の1914年に第1次大戦が開戦。このときドイツの東洋の拠点であったチンタオは、日英同盟を足がかりにドイツと対抗する三国協商 (英・仏・露) 側についた日本によって攻撃・占領。この占領で、5000人近いドイツ人将兵が捕虜となり、彼らは日本各地の収容所に送還された。そして、当時チンタオにいたカール・ユーハイムは、このなかのひとりとして日本を訪れることになったのである。

捕虜時代、彼は大阪と似ノ島の収容所で過ごした。そして第1次大戦が終戦を迎えた1918年、彼は菓子職人の資格を生かして明治屋に就職した。その後は、銀座のカフェ・ユーロップでも働き、1921年に横浜の山下町でドイツ菓子の店「ユーハイム」を創業した。しかし、開店から2年後の1923年、関東大震災で横浜の店を失い、彼は神戸へ移住することになった。そして、移住先の神戸の地で彼は再び「ユーハイム」を開業したのである。パウムクーヘン作りを得意としていた菓子職人カールの店では、たちまちパウムクーヘンが評判になったという。

ドイツ語でもパウムクーヘンというお菓子はパウムクーヘンと呼ばれている。そして、この焼き



【写真1】パウムクーヘン (ドイツ・ミュンヘンにて)

菓子がこう称されるゆえんは、その製造工程と形状にある。パウムクーヘンはもともと、ブナ、シラカバ、ハンノキといった臭いのつかない木を焚き、その炎の上に水平に置いた円筒に、バター、卵、砂糖、塩、小麦粉、マルチパン、ラム酒、水などを混ぜあわせた生地をぬりつけ、その円筒を回転させながら生地を焼き固める、という作業を10数回から20数回繰り返してつくっていた。今日では、炎の上で直接焼くよりも、電熱製の棒を使って焼く方法が一般的になっているという。しかし、生地への火の入れ方は変わっても、パウムクーヘンがパウムクーヘンと呼ばれるゆえんでもある、棒を回転させて生地を焼き固める作業を何度も繰り返す点は変わらない。すなわち、「パウムクーヘン」という名称は、生地を焼き固める作業が繰り返されることで、出来上がった焼き菓子の断面に層ができ、それが木の年輪のようにみえることに依拠しているのである。

われわれは、糖衣やフォンダン、チョコレート
の衣を表面に飾りつけたのち切り分けられたバウ
ムクーヘンを日本の洋菓子店で手に入れることが
できる。われわれはまた、スーパーで売られてい
る、数層からなる木の切り株のかたちをしている、
いわゆるバウムクーヘンを、手軽なおやつとして
口にすることもできる。さらにわれわれは、バウ
ムクーヘンが日本で結婚式や祝い事の引き出物と
してよく使われていることも知っている。慶事の
贈り物としてバウムクーヘンが選ばれるのは、ま
さにバウムクーヘンの年輪が、繁栄や長寿をイメ
ージさせるからだという。



【写真2】 ガラスケースに並べられたケーキ

では、ご当地ドイツのバウムクーヘン事情はど
うなのだろうか。まずは形状だが、焼きあがった
表面を糖衣やチョコレートでコーティングしたバ
ウムクーヘンは、円筒型のままか、厚さ数センチ
に切り分けられたかたちで菓子屋の店頭で並んで
いる [写真1]。これは、日本でみるものと大して変わ
りないと言っていいだろう。つぎに、バウムクー
ヘンの年輪の意味だが、ドイツではバウムクー
ヘンの年輪に、日本で与えられている繁栄や長寿
といった意味はあてられていない。ドイツにおい
てバウムクーヘンの年輪は、手間隙をかけた職
人の高い技術の証しとなっているにすぎない。し
たがって、慶事の贈り物として特別に好まれて
いるわけでもない。この点は、日本の場合と大
きく異なっている。そして、バウムクーヘンの
ドイツにおける知名度はというと、「名前は知
っている」という程度である。



【写真3】 生クリームを添えたアップルケーキ

ドイツの街を歩くと、コーヒーや紅茶と一緒に
ケーキを出してくれる喫茶店をよく見かける。店
内では、ガラスケースのなかに、サクランボ、セ
イヨウスモモ、フサスグリ、クロイチゴ、コケ
モモ、アプリコット、煮リンゴなどの果物を使
ったケーキや、バタークリームやチョコレート
をつかったケーキが何種類も陳列されている。店
を訪れた客は、ケースのなかをのぞき込んで、そ
の場でケーキを注文する [写真2][写真3]

さて、こうして色とりどりのケーキが並ぶガラ
スケースのなかのバウムクーヘンの居場所とは
いうと、必ずしも確保されているわけではない。バ
ウムクーヘンは、これを作ることができる職人
を擁する限られた喫茶店でしか陳列されていない。

しかも、バウムクーヘンがほかのケーキと一緒
に並んだとしても、客は、バウムクーヘンば
かりを選ばない。また、ドイツでは、自宅
でも頻りにケーキを焼くが、特別な技術
を要し、手間隙もかかるバウムクーヘ
ンが自宅で手作りケーキとしてふるま
われることは、全くといっていいほど
ありえない [写真4]。つまり、バウ
ムクーヘンはドイツにおいて、知
名度が抜群に高い、身近で飛びぬ
けた人気を誇るケーキというわけ
ではないのである。

ところで最近、バウムクーヘンのほかに日本
で見かけるようになったドイツケーキに、シュ
トレン (der Stollen) がある。シュ
トレンは、小麦粉、バター、砂糖、たまご、
干しブドウ、アーモンド、レモンピール、
オレンジピール、ラム酒などを使った、
クリスマス用の保存のきくパンに近い
ケーキである。平たくて細長い形をして
いて、上に粉砂糖がふってあるこの
ケーキは、一説には、産まれたばかり
のイエス・キリストが布にくるまれて

いる様子を模したものだと言われている。このドイツ菓子にも、日本流の解釈がつけられて、日本に浸透する日がやってくるのだろうか。今後を見守ることにしよう。



【写真4】 K氏の誕生日会でふるまわれたケーキ

【参考資料】

- ・カール・ユーハイムに関して【<http://homepage3.nifty.com/akagaki/indexb.html>】
- ・ドイツのバウムクーヘンに関して【<http://de.wikipedia.org/wiki/Baumkuchen>】
- ・日本のバウムクーヘンの意味に関して【<http://www.club-harie.co.jp>】