

# 東京

「其の日」暮らし

＝ドイツ編＝



## 野菜

はじめに、先月の冒頭で九月から冬時間と紹介しましたが、今年のカレンダーに十月三十一日からと書いてありました。完全に間違った思いこみで書いていました。申し訳ありませんでした。

ドイツでは街路樹も少しずつ茶色くなり、歩道の落ち葉の数も日ごと多くなって来ます。こちらは空気が乾燥しているので落ち葉はパリパリに乾いていて踏む感触が楽しく、息子と二人でわざと踏みながら歩いています。

さて、今回は身近な野菜のことです。私の中でドイツの野菜といえば「ジャガイモとザワークラウト」と思っていましたが大んでもありません！中には私が今まで出会ったこともないような野菜や、外見は似ているけれど中身が全然違う野菜、そして日本でおなじみの野菜達など色々な野菜があるのです。

「産地直送朝市」という響きにひかれ、野菜類を買うために週二日せっせと町の広場まで通っています。お店の人はほとんどがドイツ語。たまに家の手伝いで売り子になっている子が英語を話してくれるだけなので自称「サバイバルドイツ語入門編」の練習にもなります。が、せっかく野菜の名前を覚えてもらったのに、その時は覚えていても、次の店で他の物の名前を聞いたら前の名前を忘れてしまっただけ。ナサケナイ。それでも遅々としたペースですが覚えていく物もあるのです。諦めずに通い続けています。

そんな中で、東京で見つけることの出来なかった青ネギにドイツで出会っただけでも見ませんでした。旬の季節をすぎるとお店に並ばなくなると思うと出ている間はついつい買ってしまう。以前義母が滞在したときに「エシャロット」が長ネギの代わりになることを教えてもらい、ずっとエシャロットを買っていました。ところが今の季節店に出ているのはエシャロットの球根部分が茎と同じ大きさになった「青ネギ」がおいであるのです。味はヤッパリ青ネギです。名前を覚えていないので、お店では「あの緑の」。



コールラビと青ネギ

長いの」と言って取ってもらったり、自分で取ったりしています。エシャロットかもしれないませんが勝手に青ネギと読んでいます。そしてキャベツ。これはいくつか種類があります。私が見た物は日本でおなじみのキャベツや葉っぱが縮れている物、とがった形の物などがありました。とがったキャベツが巻きが緩くて扱いやすいのですが、旬の季節なのか、最近見かけるのはすべて大きい物ばかり。それを買ってしまうと他の物が持てなくなるのでナカナカ買うことが出来ないでいます。周りの人たちもその大きなキャベツを買っている姿を見たことがあります。「ヤツパリみんな躊躇してしまうんやわ」と勝手に想像、納得してしまっただけでした。



トンガリキャベツ

PUKIPUKI・N

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株)ファッションビジネス・御堂筋新聞