

東京

「其の日」暮らし

＝ドイツ編＝



肉屋さんで

ドイツで美味しい物は？ と聞かれたらソーセージ、ビール、ジャガイモ。真っ先に思い浮かびます。これだけでなく他にも美味しい物がたくさんあります。その中でヤツパリ美味しいと思うのが肉、特に豚肉です。ドイツでの豚肉消費量はとても多いそうです。スーパ一の肉スペースはとても広く、売り方も塊やショウガ焼きのような厚さの物、6枚入りのステーキなど豊富な品揃え。多いのは品揃えだけでなく量も半端でなく多いのです。1パック買ったら2〜3回分になるときもあるくらい。その上値段が安いのです。肉を主菜にしている国なので当然といえば当然ですが、最初は驚きました。こんなに数あるお肉でも、スーパ一に薄切り肉は存在しません。ではどうするか？以前は薄目のステーキを削いでお好み焼きにしたり、ショウガ焼きぐらいの厚さの牛肉で肉じゃがなどをしていました。さすがに厚い肉ですき焼きする勇氣はありませんでした。色々な人と知り合うにつれ情報を集めて薄切りをどうやって手に入れるかを教えてもらったのです。とても簡単なことでした。肉屋に行って「牛肉をフォンデュ用に紙のように薄く切ってください」というのです。「紙のように」という指定を忘れると3ミリくらいの物になるようです。肉屋によっては半解凍でないと切りにくいので予約が必要になりますが、家の近所の肉屋さんはその場でチャッチャと切ってくれます。そうして私は手に入れた薄切りを大量に持っていそいそと冷凍するのです。豚バラを頼むと本当にアバラの一部も一緒にスライスされているのは「さすがドイツ！」と何故か感心してしまいます。

先日、ハムステーキが食べたくてメモも用意せず肉屋にフラリーとはいりました。ですがハムステーキを何とこのか分かりません。「豚で・・・ソーセージみたいなステーキ・・・」といいますがちつとも通じません。悪戦苦闘してふと煮豚を見つけたので、今回はこれを買おうと肉を指すとおじさんは「心得た」とばかり奥に入ってしまった。そして満面の笑みで持ってきた物は、豚のアバラの部分の半身（全長50センチくらい）。おじさんの「君の欲しいのはこれだろう！」という満足そうな顔を見ると違ってもいえず二枚買うことにしました。おじさんは塊を小型の斧で器用に肉を切ってくれました。そして最後は斧で骨をたたき切ったのです。豪快さにびっくり。スーパで買うより大きく値段も倍。さすが肉屋で買っ



肉屋さん（右）通常の豚肉（左上）と薄切りにした豚肉（左下）

ただけあって塩をふって焼いただけなのにその美味しいこと!! 二度目のびっくりでした。そしてハムステーキはというと、後日別の肉屋で手に入れることが出来ました。

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