

月刊 ウィーン

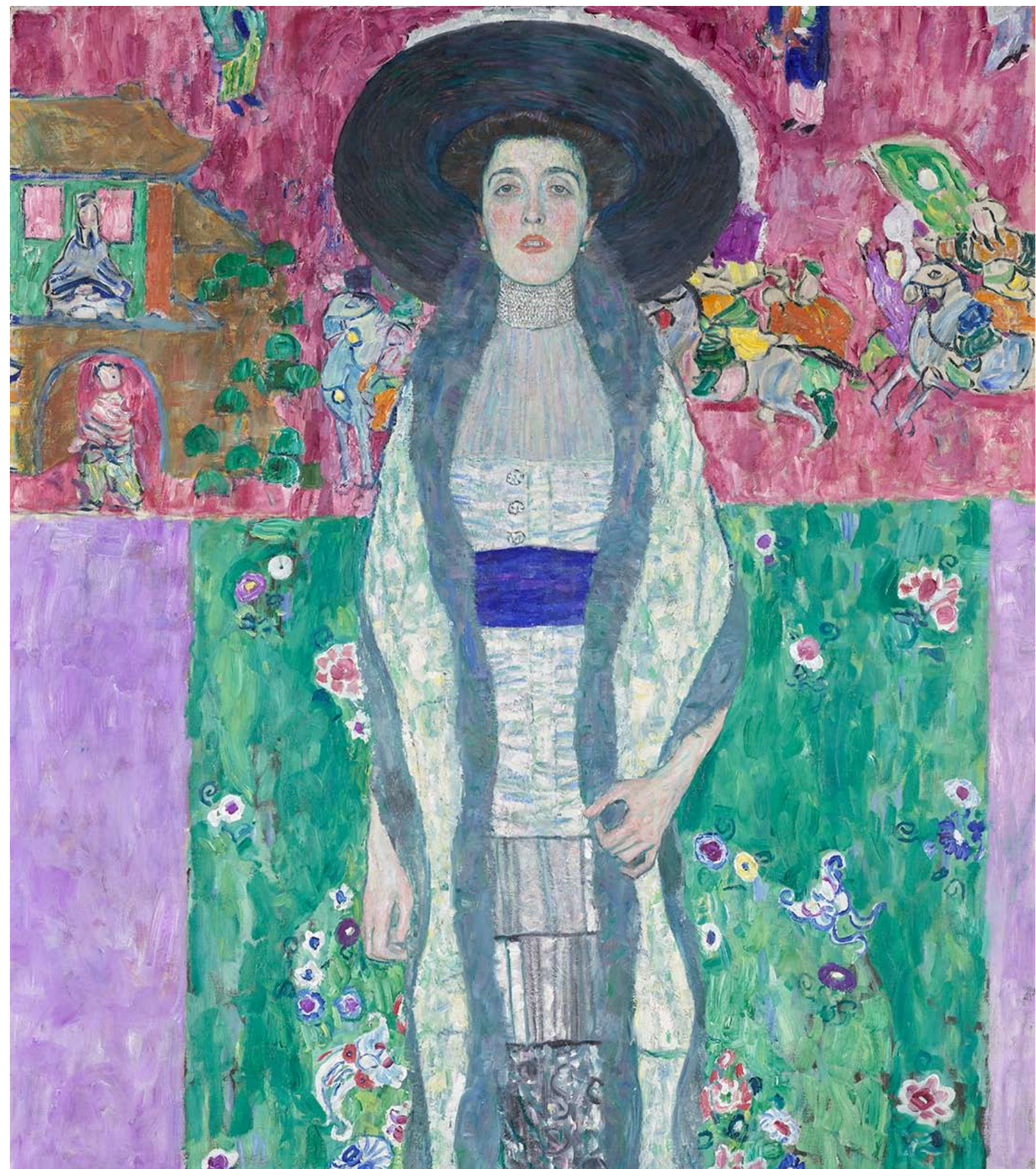
GEKKAN-WIEN

Monatsmagazin Japanisch

現地オリジナル取材と編集で
ウィーンを伝える月刊情報紙

創刊平成元年 創刊 35 年目 **Nr. 407**

2024年1月号



杉本純の原子力の話II ウィーンと京都

140

北海道・三陸・福島復興を応援する「ホタテ祭り」が一月三〇日と二月一日の両日、東京・JR新橋駅西口SL広場で開催された。二日間の「緊急プロジェクト！」と題する同イベントの会期初日には、グループ総力を挙げて国産水産物の消費拡大に努める東京電力の小早川智明社長が駆けつけ、出店ブースでの試食や、「殻付きホタテの浜焼き」の調理・販売に当たった。福島第一原子力発電所で発生するALPS処理水の海洋放出が開始されてから三ヶ月が経過したが、中国による日本産水産物の輸入停止措置の影響は深刻で、中国向けの水産物の輸出額が前年同月を九〇%余り下回る状況が続いている。

特に大きな影響を受けている北海道・三陸産ホタテの消費拡大を呼びかけるとともに、福島県産の魚介類「常磐もの」を使ったメニューや、地酒・ビールなどを提供し、東日本震災からの復興を後押しするのがねらい。



https://www.jaif.or.jp/journal/japan/20726.html
ホタテ浜焼きの実演を行う東京電力・小早川社長

イベントには近隣の商業施設「ニュー新橋ビル」や新橋二丁目烏森町会も協力。周辺は、ホタテの他、カニ味噌甲羅焼、ポーポー焼き（サンマのすり身に味噌と薬味を混ぜて団子にした漁師飯）など、香ばしさが漂い、人気のブースには行列ができるほどとなり、多くの仕事帰りの人たちが立寄り賑わった。入場無料。一二月一日の午後八時まで開催された。

なお、農林水産省、経済産業省らは二月一日、これまで主に中国でなされてきたホタテの加工作業をベトナムで実施するなどの新たな支援策を発表した。これまで中国で殻むき加工がなされてから米国に輸出されていたホタテについて、ベトナム等で殻むき加工を行って米国に輸出するルートの構築を進めており、農林水産省は先月からベトナムの水産加工施設で、輸出に必要な衛生条件を満たすかどうかの調査を行っている。一二月月上旬にはベトナムで商談を希望する事業者の募集を開始しているほか、販路拡大に向け、福島県や北海道などの産地に海外バイヤーを招き、商談の場を設けることも計画中である。宮下農水大臣は、国内の消費も拡大していることから「中国などによる禁輸措置のダメージを乗り越えつつある」と述べている。

さて、今月のウィーンと京都の対比では、両地を発祥とする飲食物（その四）を紹介したい。ウィーンでは春先にはシュパージェル（独語：我が国のアスパラガス）が人気となるが、これはウィーンの宮廷や貴族階級では、シュパージェルが豪華な食材として重宝されていたことに起因する。一八世紀から一九世紀初頭にかけて、ハプスブルク家の宮廷ではフランス料理の影響が強まり、シュパージェルは王室や貴族たちの食卓によく登場した。特に、春になると贅沢な宴会や晩餐会でシュパージェル料理が供されるようになった。また、シュパージェルは風味豊かであり、春先には新鮮で柔らかいものが手に入るため、一般の人々にも広く親しまれるようになり、シュパージェルが春の訪れを感じさせる食材としてウィーンの食文化に根付いていったと考えられている。シュパージェルは、南欧からウクライナが原産地といわれており、古代ギリシャ時代から栽培されヨーロッパに広がった。日本のように緑色のものであるが、ウィーンでは白色の方がメジャー。グリーンアスパラは光合成によって緑色になるが、ホワイトアスパラは芽に土をかぶせたり遮光フィルムでハウスを覆うなど、日光が当たらないように育てるため乳白色になる。栽培方法が違うだけで同じ品種。皮をむいてたっぷりのお湯で茹で、ソース・ホランドソースをかけて食べるのが基本。春の訪れとともに、レストランや市場で新鮮なシュパージェルが豊富に提供され、地元の人々や観光客が楽しんでる。ウィーン郊外のシュパージェル専門店マルヒフェルターホーフには、前ローマ法王ヨハネ・パウロ二世、カラヤンやエリザベス・ティラーなど、著名な来店者の名前がプレートに彫られている。

一方、京都の食文化を代表する京野菜の中でも九条ねぎの歴史は最も古く、和銅四年（七一一年）、稻荷神社が建立されたときに、現在の伏見区深草の地で、浪速（現大阪）由来の原種の栽培が始まったとされている。「続日本後紀」という歴史書では、平安朝前期承和年代（八三四〜八四八年）に九条村で水葱を栽培したとの記録が残されている。京の都は、北から南にゆるやかに傾斜しており、都の南部に位置する九条付近に、野菜生産に適した有機物に富んだ土壌が堆積している。この九条付近で、品質の良いねぎが栽培されたことから、九条ねぎの名がつけられた。また、弘法大師が東寺付近で大蛇に追いかけられ、ねぎ畑に隠れて難を逃らされたとの逸話があり、付近の農家では、弘法大師の縁日である二日には、ねぎを食べることを遠慮するという風習が伝えられている。本来、九条ねぎは、秋に播種し、春に収穫する。夏にいったん掘りあげて干しねぎ（ねぎ苗）とし、それを晩夏に定植して、秋冬に収穫を行うまで一年以上の期間をかけて露地で栽培される。近年は、周年を通じた需要に対応するため、パイプハウスを利用した移植や直播による栽培も増加している。京都市から京都市以南の地域で栽培が盛んだが、ハウス栽培が導入されてからは、京都府内全域で栽培されている。青ねぎの代表的存在である九条ねぎは、やわらかく甘みのある美しい緑の葉がまっすぐに伸び、冬には糖分がゼリー状となって葉身内部に蓄積し、さらに甘みを増す。九条ねぎは、大変香りが良いことから、鍋物や煮物、ぬた、ねぎ焼きをはじめ、うどんやそうめん、ラーメンの薬味でも手軽においしく食べられる。

余談であるが、筆者はウィーン赴任時に春先はスパークでシュパージェルを買って家内の料理に舌鼓を打ったり、レストランでもシュパージェルを美味しくいただいた。九条ねぎは京都在住時には、鳴ねぎやすき焼などで独特の味わいを楽しんだ。今月も両地が発祥とされる飲食物を紹介することができた幸運に感謝しつつ、典型的なシュパージェル料理の写真掲載させていただく。



杉本純 元京都大学教授
元原子力機構ウィーン事務所長

「サフィア」書評を日本経済新聞に寄せ、月刊ウィーンへの転載を快く承諾して下さったジャーナリスト山本美香さんが2012年8月20日、内戦の続くシリア北部アレッポで取材中に銃殺されました。本当に無念です。心よりお悔やみ申し上げます。『サフィア』記者・福田和代

「サフィア」書評を日本経済新聞に寄せ、月刊ウィーンへの転載を快く承諾して下さったジャーナリスト山本美香さんが2012年8月20日、内戦の続くシリア北部アレッポで取材中に銃殺されました。本当に無念です。心よりお悔やみ申し上げます。『サフィア』記者・福田和代

J.A. ガイスラー著 福田和代・伊東明美 訳
清流出版 www.seiryupub.co.jp
サフィア SAFIA
イラクの族長の娘サフィアは何不自由ない幼少期を過ごす。4歳のとき運命は大きく暗転する。サダム・フセインが権力を掌握、父はその独裁体制を真っ向から否定し命を狙われる。サダムの暗殺部隊から逃れ中東諸国へと亡命したサフィア一家の三十余年にわたる闘いの記録をウィーンの女性ジャーナリストが歴史的事実や中東情勢、イスラム文化、女性の暮らしなど興味深い話題を交えて描いた力作を、ウィーン在住の翻訳家が和訳。
ISBN4-86029-152-2

Eine Reise in das Innere von Wien
Gerhard Roth
ウィーンの内側への旅
死に誘われた都
Vienna's Hidden Side
ウィーンの内側をめぐる。
食・酒・音楽・歴史・建築・芸術・文化
ウィーンを歩く168の物語
ウィーンを歩く168の物語

不思議な
ウィーン
街を歩くと見えてくる！
その不思議さは、
街を歩くと見えてくる！

古都のアラカルト
ウィーンの街の物語
近藤常恭