

豚肉輸入王国～日本が1位！

2009年度の豚肉の輸出入のランキングが発表になった。

輸入1位は日本	121万トン
2位：ロシア	75万トン
3位：メキシコ	62万トン
4位：大韓民国	40万トン
5位：米国	39万トン
6位：香港	34.8万トン
7位：カナダ	20万トン
8位：オーストラリア	17.5万トン
その他	541.2万トン

輸出は1位：EU27カ国	244.5万トン
2位：米国	203万トン
3位：カナダ	110万トン

と続き、EU27カ国と米 国で政界全体の4分の3の豚

肉輸出を占める

ドイツの肉処理価格8%下落
ドイツでは、屠殺と解体処理の価格はキロ当たりで約1.5ユーロ前後で推移しているが、先週の相場では前週の価格1.48ユーロから8セントと5%の下落 2009年度では最終的に8%も下がった

ニュールンベルガー焼きソーセージ大使決まる



目の前の屋台で、焼きたてのジュージュー音を立てる焼きソーセージに、たっぷりマスタードをつけてハフハフッと食べるのが、最高に美味しい食べ方！

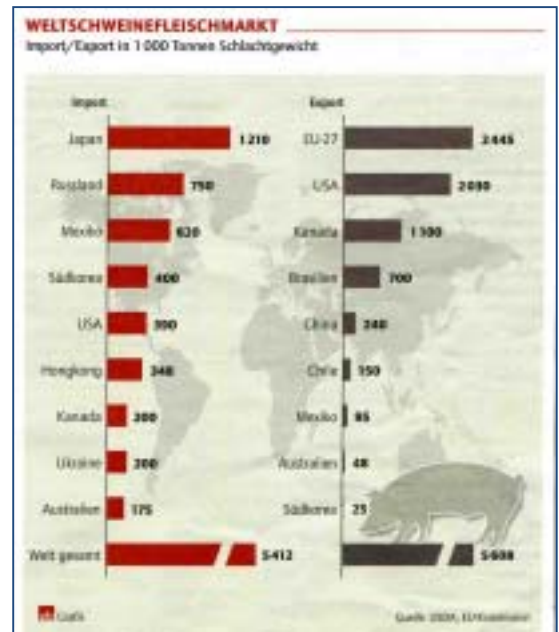
Bratwurst(ブラートヴルスト=焼きソーセージ)と言えば、東のチューリングァー、西のニュールンベルガーが有名ですどちらもそれぞれ地域特産品として地域経済振興の大きな役目を担っています

2009年7月号ヘラニュースでもお伝えしたとおり、チューリングァン地方と並んで、ニュールンベルグもg.g.A(EUの、地域性の高い名前を保護する認定団体)に認証され、他の地域では使うことが許されない貴重なブランド名となりました

正式名称はNuerunberger Rostbratwurst です

今年6月には6日間の焼きソーセージ祭りを開催し、おいしいと評判のソーセージレストランが各店協賛し、今年1964年創業のWirt Werner Behringer氏の店“Bratwursthaeusle(ブラートヴルストハウス 焼きソーセージの家)が友好親善大使に認定の楯をもらいました

この食文化をこれからも広めていこうと、各店が友好的に協力し合って、ニュールンベルガーブラートヴルストの味と名前を守っています



なお、このBehringer氏は、店売りだけでなく、近隣の売店にも卸しており、東京、大阪にも輸出しているとのこと。写真は左から、お祭りの役員でもある有名シェフ:アルフォンス・シューベック氏、優勝者ベーリンガー氏、Dr.フロッター氏



カッターが存在しなかった頃 =

昔の腸詰めとは・・・???

産業革命によってカッターの導入により、よりきめの細かいソーセージが作られるようになったおかげで、ドイツウイナーなど細挽きのソーセージ、リヨナーソーセージ、またセルベラートなどファインなサラミなどが製造されるようになりました

それ以前は粗挽きのゴツゴツした挽き肉を充填したものがソーセージと呼ばれていたわけで、サラミも腸に充填して細長く白カビをつけたりと、素朴な形ばかりでした

1135年からレーゲンスブルグの川のほとりに建つ、“世界最古のソーセージ屋”[Alteste Wurstkuehe アルテステヴルストキューヘ]で出される焼きソーセージは、今現在も昔ながらの作り方で出されています

つまり、カッターを使わず、氷も使わず、水溶きしたスパイスを角切りした豚肉をよく混ぜあわせて、それを挽肉機ミンサーにかけます。

ミンサーというよりは、両手付きの半円形の金属の道具で左右の両手を上下させてみじん切りして肉を細かくしますそれを直接腸に充填していきます

つまり、細かく切った肉を練り合わさずに、いきなり腸に詰めるのです

歯ごたえもしっかりあり、スパイスもシンプルで、口に入ると本当に懐かしい味が楽しめます

右の写真はベープリンゲンにある“ドイツ食肉博物館”発行の絵葉書より転載



パンも焼く肉屋・・・クリスチャン・リップラー

パーティーサービスが充実した南ドイツ/ジンゲンの肉屋 Christian・Ribler は肉料理の付け合わせの pasta Spetzle(シュベツツレ)を自家製で販売している。卵と小麦粉を混ぜ合わせて、5ミリ大の穴あきザルからお湯に落として湯がき、クリームソースなどで絡めて食べる南ドイツの典型的なパスタです。最近では、なんとパンも自分でこねて焼きあげて店頭販売しており、焼きたてで好評との知らせ週に3日はパン焼きもやってるとの事！ 1回の仕込みに小麦粉20kgは使うとのことで、「小麦粉は1kg40セント(50円)それに水が62%加えれば出来るので利益幅が大きく、良い商売になる！！」と勧める。最近では粉のメーカーが様々な添加物、スターターを取りそろえて指導してくれるし、ヘルスパイスでも、ハーブMIXや、ガーリックチップス、ドライトマトフレークなどパン生地に加える具材も豊富に選べるようになったので、肉屋の発想でユニークなパン作りが出来ると提案している



カッターで粉とイースト菌を混ぜ合わせる 寝かせた後、具材を生地に加える 1個ずつ整形する
スモークハウスで焼き上げる 全粒パンなど食事に向く美味しそうなパンの完成！！どうですか？



オーストリアに行くなら・ザルツカンマーグート♥Sound of Music の舞台



1965年に放映され、オスカーを受賞したジュリー・アンドリュース主演の映画サウンド オブ ミュージックの舞台ザルツブルグ～ザルツカンマーグートは 我々中年層には あこがれの場所です

「一度でいいから、あのザルツブルグの街や湖水地帯をマリア達が歩いた通りにたどってみたい」と思う美しい場所です

映画の主人公たちのトラップ大佐合唱ファミリーは実在の人たちであり、あの映画のストーリーもほぼ実話であることが、益々我々を魅了します

あの湖水地方の舞台となったところは Wolfgang 湖畔に建つ白馬亭

(Weisses Roessel ヴァイセスレッセル)というホテル周辺で、今ではリゾート地域として夏も冬も年間通して滞在する人が多く、夏はあの有名なザルツブルグ音楽祭、湖水の周囲をサイクリング、水泳、山登り、トロッコ列車で

Schaiberg 山頂へ、冬はスキーやクロスカントリー！ -+

モーツァルトの母親や姉が住んでいた家も近くにあり、大小様々な湖と山岳地帯に囲まれ、近くには岩塩の採掘場や湖畔の可愛い村Hallstatt、オーストリア皇帝・フランツヨーゼフ、シシー皇后夫妻が良くおとずれた夏の離宮があるBad Ischlも近くです



Bad Ischlは塩水の冷泉がでる高級保養地で、ここでシシー(エリザベト女王)が保養して、やっと子宝に授かったところとして有名な塩水浴場が今も存在します この町にある菓子屋Zaunerは今も昔ながらのウイーン菓子とカフェで有名です

2009年クリスマスシーズンには皇帝夫妻も宿泊や食事に訪れた白馬亭ホテルで、トラップファミリーの一人を囲んでサウンドオブミュージックの再現となるコンサートなども開かれました

合唱ファミリーの実際の名前はFamilie Nimmervoll ニンマーヴォル・ファミリーで、アメリカに渡って全米をツアーし成功をおさめた姉妹の一人がまだ生存しています

白馬亭 は伝統的バイエルン料理と皇帝夫妻のお好みであった湖でとれる鱒料理でも有名なホテルです
映画のシーンそのままが残るザルツカンマーグートは、訪れる人を必ず満足させる場所です

