

ミュンヘン・オクトーバーフェスト 空前の来場者 620 万人



9月16日から10月3日(統一記念日)まで開催された世界最大のビール祭りオクトーバーフェストが閉幕した。1810年以来、開催は187回目～以前は9月中旬の土曜日から2週間と2日、月曜日が最終日だったが、2年前より、東西ドイツ統一記念日までの延長となり、18日間で620万人が訪れ、テロ対策から会場をフェンスで囲み、入場口の設置

とセキュリティチェックをした昨年2016年より60万人の増加。毎日平均34万人の来場。

2017年のビール1ℓグラスの値段は1500円弱。ビアテントごとに異なるが表の価格参照ください。

2017 オクトーバーフェス ト値段表

(ビアジョッキは保証金を含む価格)

1ℓ ビールジョッキ	10. 65~10. 95€・・・1杯1450円
チキン丸焼き ハーフ	11. 50~11. 90€=1500円
ヴァイスヴルスト2本	7. 2~7. 6€=1000円
Obazda チーズサラダ	8. 9~10. 7€=1200円
Käsespätzle チーズパスタ	12. 5~16€=2000円

この料金にさらに1割程度のチップを払う。一人2杯飲むと3000円！！

ビアジョッキを10個も両手で運ぶフロア係は、チップだけでも期間中30万円は稼ぐという。



数字で見るオクトーバーフェスト2017

1ℓマスビール	7, 500, 000
ウインナー2本組	235, 000セット
シュバイネハクセ	79, 000本
チキン丸焼き	510, 000羽
牛	122頭
仔牛	80頭
地下鉄利用客	400万人
敷地	34ヘクタール
売り場ブース	141店舗
労働者	13000人

総売り上げ1300億円

ミュンヘン市交通局が試算した、全体の売上高は、来場者1人当たり、ビール、食べ物、遊戯施設を利用して、74€x620万人で450M€。

ホテル宿泊300M€、周辺での飲食、買い物205M€となり、総合計955M€(1260億円)にも上る。

各ビアテントや、場内の遊戯施設、小売りブースのミュンヘン市に支払う賃料は50000€~170000€(660万円~2250万円)を含めると、有に1300億円は超える！！

今、肉屋に求められているものは・・・スナック、惣菜

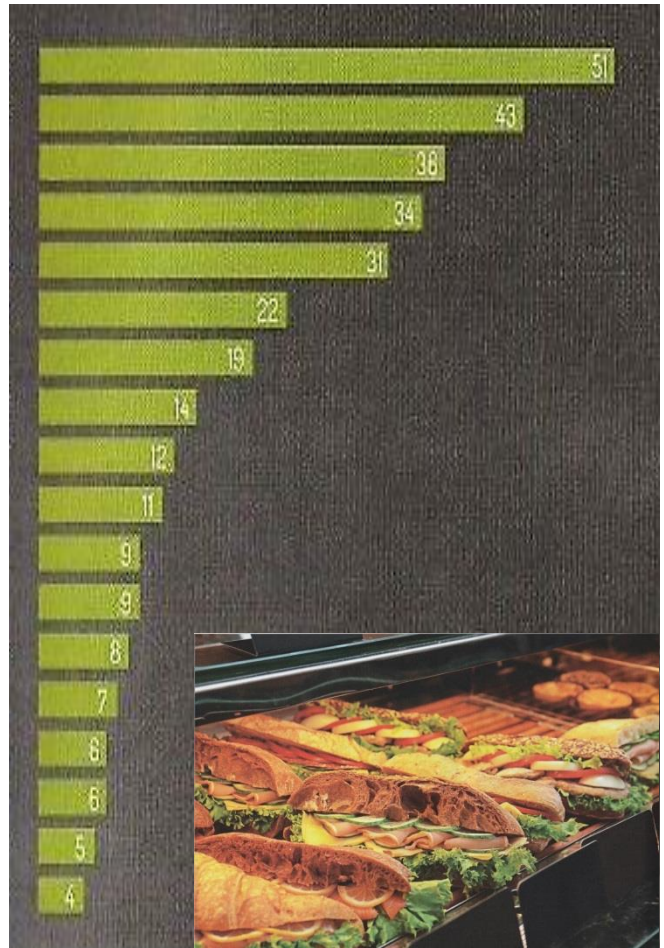
買って帰ってすぐ食べられる物・・・先進国のどの都市でも、求められているものは・・・そのまま食べられるもの、温め直せば食べられるものである。日曜日が店休日のドイツでは、24hの自販機でハム・ソーセージを買う客が増えた。写真は、日中でも自販機でウインナーを買う女性。

それも、行きつけの美味しい加工品を作る肉屋に行って買うという消費者が多くなった。



お肉屋さん、パン屋さんで買うスナックメニュー

回答率	スナック人気のメニュー（重複回答）
51	フライシュケーゼ(ミートローフ)
43	フリカデレ(ミニハンバーグ)
36	焼き、ボイルソーセージ
34	シュニッツェル(カツレツ)
31	焼き物のパンはさみ
22	ソーセージサラダ、チキンサラダ
19	グリルチキン
14	スープ、煮込み
12	野菜サラダ、ポテトサラダ
11	プレッツェル バター、チーズ入り
9	冷たい加工品のバゲット、パニーニはさみ
9	温かい加工品のバゲット、パニーニはさみ
8	サンドイッチ(トーストパン)
7	バーガー
6	オープンサンド
6	ピザ、キッシュ
5	ベーグルサンド
4	ラップ各種



ドイツの肉屋さん、パン屋さんの店頭で、来店した客に、どんな商品を買うか、尋ねてみた。

ドイツの消費者の傾向を見ても、やはり温かいメニューが人気。

特にオーブンでふっくらと焼いたフライシュケーゼ、フリカデレなど、赤くて熱いライトを浴びて、店の正面に陣取る焼き立ての商品は、食欲をそそる。

日本人の食卓では、パンにはさんだものは、夕食としてはメインになりにくいので、ナイフ・フォークで食べるローストポークや、お箸でおかずとして食べられる焼き豚やミニハンバーグなどが好まれるであろう。

ハムやウインナーは、そのまま売るよりも、サラダに入れたり、グラタンやピザの具材として使用するほうが、消費者の手は伸びそうである。

ドイツのギフト商品

ドイツでも、ネット販売がますます増加し、大手企業のクリスマス商戦も様変わりしてきた。

19世紀末から、Teewurst(テーヴルスト)を主力に生産している北ドイツのRügenwalder 社もTeewurstや、他の加工品のそれぞれ単品での販売から、カラフルなギフト用アソートボックスに力を入れている。スティックサラミ(STIXXI)や農家のサラミ(Bauersalami)など、賞味期限が長く、ドイツ人が好きな非加熱サラミをカラフルな包装にして変化がある。

ギフト箱にはもちろん、看板商品：パンに塗って食べる非加熱・スモークのTeewurstが真ん中にセットされる。加熱した製品も生産されている。



リューゲンヴァルダー社 Rügenwalder の発展

Teewurstは 19 世紀中ごろ、ハンザ同盟の都市リューゲンヴァルデ(現在のポーランド・ダルロヴォ)にて創立したPlüntsches肉店が起源。

創始者Gustav Ferdinand Plüntsches氏は、当時ホテル経営などをしていましたが、実家が肉屋であった妻Paulineは、伝統の味:生メットヴルストをスモークすることを考案。

なぜなら北ドイツの湖は、ウナギのスモークが名産で、輪切りして皮をむいて食べる。

これを応用しようと考え試作。これが美味しくて爆発的に売れたのだ。

Ostseeの沿岸は、当時から4000漕ものヨットや船が停泊する高級保養地で、プロイセンの首相であり、ドイツ帝国統一を果たしドイツ帝国首相になった侯爵オットー・フォン・ビスマルク(1815-1898)(突出したグルメとして有名)が、この店のTeewurstを好んで食べたことでブームとなった。(卵が好きで1度に15個も食べたり、牡蠣を1度に175個も食べた自慢話が有名)

1927年、土地名を入れて、RügenwalderTeewurstとして登録商標獲得。

1929年 製品の製造を要求してきたRügenwalder Mühle社に製造権を販売、Rügenwalder社とRügenwalder Mühle社の2つの会社がTeewurstを製造開始した。今ではMühle社は大企業となっている。

Tee (お茶) ソーセージ??

Teewurstの名前の由来は、ティータイムにパンに塗って出してみると、紅茶とよく合ったため、Tee(お茶)にあうWurst(ソーセージ)として命名。

第2次大戦を経て、加工品も大きくマスプロ商品になってきたが、この会社は非加熱、スモーク製品を主力として、今に続く。

現在の経営者トップは4代目の妻Gabriele Plüntsches66才と息子の5代目のElmar Plüntsches氏。その妻Juliaも、ともにフードテクノロジーを学んだプロとして、今後の展開を歩む。現在レバーヴルストやグリルチキン、スナックフードを生産。ディスカウンター向け商品開発を進めており、ターゲットはドイツ国内だけでなくデンマークからポルトガル、オランダ、ポーランドまでヨーロッパ全土を目指す。

<https://www.ruegenwalder.de/unsere-geschichte>

日本とドイツの加工品生産量の比較

NWF加工品生産量 2016年実績

部門別加工品種	2016年トン数	前年比	売上高	在社数
非加熱サラミTee, Mett	154,000	0.20%	8.44 億€	112 社
BrühW(加熱ソーセージ)	115,000	-6.50%	4.44 億€	120 社
KochWBlut&Sülze	42,000	19%	1.33 億€	133 社
LeberW(レバーソーセージ)	14,000	1.10%	5400 万€	44 社
合計	325,000	-0.20%	15 億ユーロ	

(2位はバイエルン州1260万人)養豚業が盛んな土地で、オランダとの国境の付近は、豚舎や、肉卸業が林立している。

ドイツ16州では、生産加工場はたくさんあるが、このNWF州だけでも膨大な量の加工品を生産している。

2016年度・日本 生産量

ハム類	91707t
ソーセージ	310344t
合計	402051t



ドイツのルール炭田地帯を含む
Nordrhein-Westfalenノル
ドラインーヴェス
トファレン州は、国内最大の人口1800万人が住む。

ドイツの消費量の平均値はひとりあたり50g/日

製品単価は卸価格で4.54€/kgと安価である(前年比▲1.7%)

日本ハム・ソーセージ工業協同組合の2016年度の統計では、日本全土でソーセージの加工は74.5万トン。

サラミ類は1000t余り。ポークソーセージが別枠なのが理由不明。

日本の人口1.2億人から比較しても、ドイツ人は随分加工品、しかも非加熱系サラミを消費していることがわかる。

ドイツのハムの統計が出ていないが、生ハム、サラミなど非加熱製品の消費量は注目に値する。

資料: 日本ハム・ソーセージ工業協同組合

http://hamukumi.lin.gr.jp/data/nenji_seisan.html

似ているようで、似てないもの・シリーズ5：コーヒーとお茶



コーヒーにも、お茶にも、カフェインは入っている。両者の違いは何だろう??

コーヒー :ドイツ人、オーストリア人は、よくコーヒーを飲む。年間平均8.3kg/年もコーヒー豆

を使用。全国民の平均値で22.7g/日……カップ1杯分10~12gなので、ひとり2杯飲んでいる。

コーヒーはカフェインを豊富に含み、1杯80~90mgを含む。1日400mgのカフェインが限度=1日5杯。

カフェインの効果: 脂肪燃焼、覚醒作用、解熱鎮痛作用、強心作用、利尿作用に働く。

カフェインの弊害: カフェインを取りすぎると、めまい、イライラ、怒りっぽくなったり、睡眠を妨げる。

減量あるいは中止による離脱症状として、頭痛、集中欠如、疲労感も出る。

種類とカフェイン	1杯あたり	100ml中
玉露 (150 ml)	150 mg	(120 mg)
コーヒー (エスプレッソ)(50 ml)	140 mg	(280 mg)
コーヒー (ドリップ)(150 ml)	135 mg	(90 mg)
コーヒー (インスタント)(150 ml)	68 mg	(45 mg)
栄養ドリンク (100 ml)	50 mg	(50 mg)
コーラ (500 ml)	50 mg	(10 mg)
抹茶 (150 ml)	45 mg	(30 mg)
ココア (150 ml)	45 mg	(30 mg)
紅茶 (150 ml)	30 mg	(20 mg)
ほうじ茶 (150 ml)	30 mg	(20 mg)
ウーロン茶 (150 ml)	30 mg	(20 mg)
緑茶 (150 ml)	30 mg	(20 mg)
玄米茶 (150 ml)	15 mg	(10 mg)

カフェインを含むものは、コーヒー、お茶の他にはコーラ、チョコレート(ミルクチョコ10mg、ダークチョコ30mg/枚)。

お茶・と言ってもいろいろ種類があり、ひと口で同じ作用があるとは言えない。

紅茶、緑茶、白茶、ウーロン茶、ほうじ茶など、それぞれの原木の種類や、製法の違い、カフェインの量も異なる~玉露はカフェイン150mgも含む。紅茶は42mg、緑茶は30mg含んでいる。

濃いお茶が好きな人は要注意!

紅茶を飲むと、清涼感や、鎮静作用があり、毎日、早朝に飲む習慣をつけると、美肌効果があり、毎日、紅茶を4杯まで飲むと、血圧を下げる働きを持つと、言われている。

緑茶に多く含まれるビタミンCやカテキンは、解毒作用、抗酸



化作用が高いと言われ、認知症予防にもと言われる。日本人の長命の理由も緑茶だと言われる。茶どころに長命な人が多いのも、その表れであろう。

ハーブティー 日本でもヨモギ、ドクダミ、クコ、スギナなど、薬草をお茶にして飲む。ヨーロッパでも、ハーブは薬草茶にされる。たとえばセイジは喉の痛み、タイムは咳に、カモミールは鎮静に効果がある。

両者の違い お茶にはビタミンC、E、カテキンなど栄養素が含まれ、効能が高いが、コーヒーは眠気覚まし、利尿効果、ダイエット効果などと、香りを楽しむ、リラックス効果など、嗜好品的な意味合いが多い。お茶はカフェインが少ないと言っても、500mlのペットボトルは5倍の量を摂ることになるので要注意。

カフェインレスの飲料は、増えているが、砂糖入りの飲料は糖分の摂り過ぎとなるので、注意しましょう!

カフェインデータ: 眠りの参考書 <http://www.berry-counseling.com/1362/>