

2017年7月25日

2017年7月 Nr. 436

さて、今回は、ザールラント放送局 (Der Saarländische Rundfunk、本拠はザールラント州の州都であるザールブリュッケン市) により制作された放送がベースになっており、そのテーマはパン職人の仕事 (ちょっと改まった言い方をしますと、「製パン手工業」というところでしょうか、ドイツ語では das Bäckerhandwerk です。

パン職人の仕事が職人による手仕事であるということは、その手仕事を徒弟 (見習い) として3年間、職人試験まで学ばなければならないことを意味し、その後親方試験に合格して初めてそのような会社 (事業所) を管理することが許されるということです。職人の職業別組合はイヌング (Innung) と呼ばれていますが、そのようなイヌングは、既に1,000年以上もの間存在しています。職人試験や親方試験はイヌングが引き受けているといえます。

ザールラント州のパン職人組合の責任者は、自分の息子の内4人もがパン職人親方になったほど自分の職業に対し自信を持っています。パン職人は、パンやプレートヒェンを焼くだけでなく、3時半または4時のお茶時に食べるクッキー、それにクーヘンも焼きます。パン職人は、朝早く起きなければならず、多くの職人は夜12時半にはもう仕事を始めますが、菓子職人は日中だけ働けば済みます。というのは、多くの人が、ちょうどパン焼き釜から焼き上がったばかりのケシの実付きのプレートヒェン (Mohnbrötchen) やキャラウエイの実付きプレートヒェン (Kümmelbrötchen) を食べたがるのに対し、ケーキ1個はバタークーヘンまたはシュトロイゼルクーヘンと全く同じように、午後のコーヒーを飲む時に食べるからです。

パン職人にとっては、これはすばらしい職業です。というのは、パン職人は毎日、自分が行ったことがすぐ分かるからです。その上、それらすべてを自分自身で食べることができるというのも利点です。しかしながら、毎年、ドイツでは400のパン屋が閉店しています。この数字はすべての現存のパン屋の3%以上に相当します。徒弟 (見習い) が不足しています。そのようなものを習いたいと思う者は、より菓子職人になることを選びます。というのは、菓子職人は、パン職人とは異なりまだ真夜中過ぎにはすぐにも仕事を始めるという必要がないからです。

多くのパン屋は、いくつかの販売所を持っています。しかしながら、店舗は、パン焼き場があるところに常にあり、いわば店舗とパン焼き場は併設されています。これにより、

パン職人は、自分が誰のためにパンやブレートヒェンを焼いているか知っているわけです。よって、2,3人のお客が余り満足できないようなことがあると、パン職人はそのことがすぐ分かります。一方で、パン職人が焼いた製品がお客に喜んでもらえた場合、これも目に入ります。というのは、パン職人がまだ働いている間に、最初のお客たちがもうやって来るからです。

平均的なドイツのパン屋では30人が働いています。パン焼き場だけでなく、小売店舗や販売所（スーパーの一角などの）を含めてです。放送テキスト22ページの写真のパン店（1810年から続く老舗で現在の経営者は7代目とのことですが、40名の従業員で31店舗をフランクフルト市内および周辺で展開）は、毎朝6時半から夕方6時半まで開いていますが、土曜日は13時までしかオープンしておらず、日曜日は8時から11時までとなっています。

ドイツのパン文化は、2014年以来、ユネスコの世界文化遺産のリストに登録されていますが、大抵のパン職人はパンだけでなく、ブレートヒェンやクーヘンも焼きますし、さらにはトルテを焼くことも大抵のパン職人には喜びです。しかしながら、大きなパン屋では分業が進み、トルテは菓子職人の仕事となっています。

ある大手の製パン業者は、毎日100種類の製品を製造しており、これらはスーパーマーケットに配送されますが、一部はスーパーマーケット内でセルフサービスでない自社の支店でも販売されます。そこでカウンター越しに買う人は、そこですぐ支払いをしなければなりません。パンの製造は、日曜と祝日を除き毎日、24時間を三交代制で行われています。そこで働く830人の従業員の内、220人だけが製造に従事しています。というのは、多くの製品のために今日では、プレッツェル（ドイツ語はブレーツェル）用のためにも、以前と比べより多くの機械が導入されているからです……。

さて、今回の放送によると、ドイツのパン屋さんの減少が続いているようです。ドイツ全体では2014年末に13,000だったものが、2015年末には800減少し12,200弱になったということです。ドイツパン職人連盟（Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. 2016）の統計によりますと、2008年には15,337だった製パン業者は、2015年には12,155（上記の12,200を四捨五入する前の数字と思われる）まで減少しましたので、その7年間では年平均約450が減ったことになります（放送では、ザールラント州だけで見ると更に深刻で1980年にはまだ800だったものが2016年には約280に激減しているとの指摘がありました）。同統計によりますと、業界全体の売り上げと従業員数の推移が以下の様に紹介されています。

2008年

2015年

売り上げ(税抜き) 128.8 億ユーロ 139.9 億ユーロ(+11.1 億ユーロ +8.6%)
従業員 287,800 人 275,200(-12,600 人 -4.3%)

売り上げが増えている反面、従業員数が減ったのは、機械化や効率化が進んだ結果でしょうか。また大手業者による寡占化も進んでいるようです。製パン業者上位 4%で業界の全売り上げの 2/3 をも占めているとのこと。ところで 2011 年にパンの消費量が米の消費量を上回った日本でも、やはり大手業者の寡占化が進んでいるようです。また、2013 年度の日本のパンの市場規模(メーカー出荷ベース)は、1 兆 4,042 億円(1 ユーロ=¥130 で換算しますと 108 億ユーロ)となり、単純比較はできないにしても、ややドイツの市場規模よりは小さいと言えるかもしれません。

さて、学生時代にドイツの歴史を扱った授業の中で職業別組合(ギルド)のことをドイツ語では *Zunft* と言うことを習ったことを覚えています。今回出てきた *Innung* という言葉は知りませんでした。手元の独和辞書には *Innung* について「近世にいたるまでツンフト *Zunft* と同義に使われたが、1881 年以降は手工業者の合法的団体をさす」という解説が掲載されています。

ところで、今回の課題でドイツ語学習者としては、気になったドイツ語表現として „als xx ... man” という表現をあげたいと思います。

課題中に、Als Konditor braucht man nicht schon kurz nach Mitternacht mit der Arbeit anzufangen. という文が出てきます。日本語では、「菓子職人は、まだ真夜中過ぎにすぐにも仕事を始めるという必要がない」となり、「人(man)」は日本語には現れないのですが、強いて逐語訳をすると「菓子職人として人は」となります。私としては「菓子職人は一般的に言って」くらいに訳しておきたいところです(という意味だとしますと、*Der Konditor* や *Konditoren* を使った言い換えができそうな気がします)が、私の手元の参考書にもこの表現に関する解説が見つかりませんでしたので、正確にはどのような日本語を充てればよいのかよくは分かりません。*Man* 自体は私もドイツ語を学び始めてまもなく初歩の文法で学習しましたが、「als xx」と「man」が結合した „als xx ... man” という表現は、学生時代に習ったかもしれませんが、少なくとも習ったという記憶がありません。大分後になってから覚えたような気がします。これに関連し、最近以下の例文に出くわしました。

Als Mutter muss man 24 Stunden/rund um die Uhr arbeiten. 母親は 24 時間働かないといけない。(NHK ラジオテキスト 2017 年 6 月号)

また、手元の辞書で以下の例文を見つけました。

Als Lehrer darf man sich nicht gehenlassen. 教師たるものは感情のおもむくままに振る舞ってはいけない。(「独和大辞典」)

また、以前の資料を捜してみますと、以下のような表現も見つかりました。

„Was macht man als Ehepaar in Japan in seiner Freizeit gemeinsam?“

「日本では夫婦は余暇に何を一緒にしますか？」（ドイツ語ゼミ 2009年10月10日）

Als Kind lernt man alles schneller als als Erwachsener, aber was man als Kind gelernt hat, vergisst man auch schneller wieder, als was man als Erwachsener gelernt hat.

子どもは大人よりすべてにおいて学ぶのが速い。だが、子どもが学んだものは、大人が学んだことに比べ忘れるのもまた速いものである（同上）

„als xx“の箇所をいろいろ替えることにより、応用できそうな気がしますので、今後 „als xx ... man“ という表現を意識して使ってみたいと思いますし、この表現の使われ方を注視したいと思います。

ところで、先月、ヒエロニムス・ボスの絵画「聖クリストフォロス」を見に美術館に行ってきました。聖クリストフォロスについては今年1月の課題で話題になっていましたので、偶然「バベルの塔」展の一環として展示されておりました東京都美術館に是非足を運びたいと思っていたからでした。絵画についてそれほど知識があるわけではありませんが、ともかく「聖クリストフォロス」のオリジナル画を見ることができて良かったと思います。もちろんブリューゲルの「バベルの塔」のオリジナル画だけでなく、東京芸術大学がコンピュータグラフィックスで再現した巨大な動画映像が「バベルの塔」を建造する作業員（約1,400人）たちをとってもリアルに描いているのが印象的でした。

K. K.

2017年8月21日

2017年8月 Nr. 437

さて、今回は、シュレースヴィッヒ・ホルシュタイン州の酪農がテーマです。

ドイツの連邦州の中で最北に位置するシュレースヴィッヒ・ホルシュタイン州では、酪農が盛んです。そこでは多くの農夫が牛を飼育し、牛乳を生産していますが、ここ2年来（放送時点において、以下も同様）は牛乳の価格下落のため、乳牛飼育は、赤字のビジネスとなってしまっています。大抵の農夫たちは、それにも拘わらず、続けていますが、それは牛乳の価格がいずれまた上昇するだろうと考えているからです。

というのは、中国とアラブ諸国で落ちたドイツの乳製品の需要はまた、増えるだろうと見込まれるからです。さらには、ロシアに対するEUの制裁もまた、撤廃されるだろうと予想されるといいます。そうすると、プーチン大統領もおそらくまた、EUに対抗して2014年8月に実施したEUからの農産物に対する輸入禁止措置を解除するだろうということです……。

放送ではハンブルク市境界から東へ10キロほどのところにある両親の農場で育った25歳の酪農を営むカトリン（Cathrin）と言う小柄な女性が紹介されています（彼女の名はカタリーナ（Katharina）に由来しますが、頭文字は„K”ではなく、„C”と綴ります）。彼女の夫は、3歳年上のスヴェン（Sven）といます。この夫妻は、1年半前に結婚したばかりですが、既に7年以上も一緒に生活し酪農を営んでいます。この間カトリンは夫と共に両親から農場経営を引き継ぎましたが、父親は依然として共同経営者であり、母親は事務業務を担っているとのことでした。

カトリンは、この農場で育ちましたが、100頭の乳牛を飼育していればかなりしばしば当然に起きることだとしても、農場で子牛が誕生する時には新しいことに常にわくわくします。古い牛舎を覗いてみると、一頭の雌牛がまだ2時間前に生まれたばかりの子牛のほうに身をかがめ、繰り返しその子牛の毛に舌を滑らせているのが見えます。その親牛はとても大きく感じられ、まるでその牛が巨大であるとしか言い表し得ないほどです。

カトリンとスヴェンの夫妻は、新しい機械や農場の立替えのための資金調達を可能にするためには、牛乳を1リットル当り40～43セントで販売しなければならないところですが、また全く損失を出さないためには、36セント販売しなければならないところですが、ところが、彼らが手にできるのはわずか25セントといます。彼らの損失は毎日

毎日、500ユーロほどの金額にもなります。それにも拘わらず、その戦いを放棄しないのは、彼らは牛乳の販売によってのみ生計を立てているわけではないからです。もはや乳がでなくなった雌牛は、売却できますし、また子牛の売却に対しても金が入ります、しかもその金額は決して少なくないといえます。というのは、子牛の肉は、ドイツでは子牛のローストとしてだけでなく、子牛のカツレツとしても好んで食されるからです。子牛のレーバーヴルスト（レバーペースト）は大抵のドイツ人にとって他のレーバーヴルストよりずっと美味しいからだといえます。

カトリンとスヴェンの夫妻にとって問題なのは、牛乳の価格だけではないようです。すなわち、彼らの労働時間が週80から90時間と長いことです（その上年に2、3日しか休暇が取れないとのこと）。なぜならば、牛たちは毎日餌を食べようとしますし、日曜日と祝日もまた牛の乳搾りをしなければならないからです。夫妻は、5時15分には起き、朝食および昼食の各30分を除き、午後7時30分までずっと働きます。夕食後は余り長くテレビを見ることもなく、もう早めに床に就くでしょう。なぜなら、翌朝また早起きをしなければならないからです・・・。

農場が大規模であればあるほど、それだけ速く機械だけは採算が合うようになります。従って、農場の数は減り、残った農場はますます大きくなっていきます。カトリンの両親は、牛を60頭しか保有していませんでしたが、保有数は今やもうまもなく倍増となります。もっと多く保有することも可能ですが、この夫妻が仕事をこなして行くためには、そうはならないだろうということです。また、時には夫妻は新しい機械にも金を支出しなければなりません。なぜならば、法規類が変わるからです。彼らがまもなく水肥を地面近くに散布しなければならない場合、60,000～70,000ユーロを新しい水肥散布車に投資しなければならないからだといえます。彼らは、そうなった場合にはこの費用は乳牛の売却金額で賄おうと考えています・・・。

さて、この夫妻の労働時間が週80～90時間という長時間とのことですが、放送で紹介されている別の男性も週80～100時間働いているとのことでした。これほど長時間の労働を強いられているのは、大きな問題だと思えますし、このままでは今後も持続可能なビジネスなのか懸念されます。彼らの経営が安定するよう牛乳の価格が少しでも値上がりして欲しいものです。価格上昇により彼らの収入が増えれば、新たに人を雇用することにより夫妻の労働時間を短縮できるのではないかと思います。放送当時カトリンは妊娠5ヶ月だったようですので、その後出産したと思われそうですが、兄弟にも手伝ってもらっているとはいえ、その後も幼い子を抱えてのこの仕事は大変だろうと推察します。現在はどうのような状況にあるのか気がかりです。

ここでは牛乳の生産者価格が話題になっていますが、日本でも私達が普段接している消費者への販売価格については個人的にはとても安いと日頃感じています。東京都北区のスーパーマーケットでは、普及品の場合、1リットルで200円前後（1ユーロ=¥130で換算すると1.54ユーロ前後）、高級品の場合でも250円位（約1.92ユーロ位）のようです。ドイツでの現在の販売価格についてはよく分かりませんが、私がインターネットで調べた限りでは特売やPBブランドですと1リットルで1ユーロを大きく下回り、メーカー品でも1~1.3ユーロくらい（いわゆる「ビオ牛乳」は除く）のようですので、日本より更に安い印象があります。ドイツでの生産者価格（放送当時）が1リットルで25セントということから考えると消費者への販売価格が1ユーロ前後だろうと思いますが、それにしても安すぎると感じます。消費者としては安価な牛乳は歓迎すべきことなのかもしれませんが、酪農業者のことも考えると、ドイツでも日本でも現在の牛乳の価格が果たして適正なのか個人的には大いに疑問に感じるところです（これは、日本では物価の優等生と言われる鶏卵についても言えることではないでしょうか）。今回の課題および放送を聴いてこの若い酪農家夫妻を応援したい気持ちになると同時に、特にドイツでの牛乳価格が早くより適正になるように期待したいところです。

さて、今回私にとっては„alt“の使い方に関してちょっとした発見がありました。„alt“は、「・・・歳の」を表現する際に用いる形容詞ですが、今回の課題および放送では生まれたばかりの子牛を„ihr 2 Stunden altes Kalb“や„Es ist 2 Stunden alt.“などと表現しております。今まで「年単位」で「・・・歳」としか表現したことがなかった私には新鮮に映りました。年齢表現が必ずしも「年単位」とは限らないことを考えれば、今回の表現は当然のことなのですが、私にはなるほどと思わせるものがありました。手元の辞書には以下のような例文が掲載されていました。

ein drei Monate altes Baby 生後3ヶ月の赤ん坊（今年6月中旬に誕生し、先日まで名前を公募していた上野動物園の赤ちゃんパンダもようやく生後2ヶ月になりましたので、Der Baby-Panda ist erst zwei Monate alt.と表現できそうです。）

また、日本のドイツ語学習者では思いつかないと思われる次の表現が独々辞典に記載されていました。

Das Spiel ist gerade zwei Minuten alt. 試合が始まって2分経過したところだ。

また、「年単位」の„alt“ですが、次のような表現もできることになるほどと納得しました。Das Auto ist zwei Jahre alt.その車は製造後2年たつ。この表現を使うと、「築後100年の家」も ein 100 Jahre altes Haus と表現できると思いますので、応用がききそうです。

ところで、今回話題となっているシュレースヴィッヒ・ホルシュタイン州は、ドイツを良く知っている人々やドイツ語学習者などを除けば日本では一般的には余り馴染みのない地名だと思いますが、私も小学校(?)で習ったホルスタイン種(毛色は黒と白の斑紋)という乳牛の名称については、より多くの日本人にも知られているのではないかと思います。

K. K.

2017年9月17日

2017年9月 Nr. 438

さて、今回は、ドイツのビール醸造がテーマです。

„Deutschlandradio Kultur“という番組の2016年4月19日の放送では、ちょうど500年前の1516年4月にバイエルン公爵ヴィルヘルム4世がビール純粋令 („Reinheitsgebot“) を公布したことに因み、これを偲びました。公布前まではバイエルン公国においてもビール醸造業者は自社のビールに大麦とホップだけでなく、燕麦、小麦そして様々な他の添加物 (例えばキャラウエーなど) を使用していました。しかしながら、当時はバイエルン公国ではビールは重要な位置を占めていませんでした。ビールよりもワインがずっと多く飲まれていたからです。この状況が変わったのは、16世紀にヨーロッパにおいて中級山岳地帯 (標高1,000メートル以下) の北においてはもはやブドウが栽培できなくなったためでした。当時は小氷期 (寒冷期) になってしまいました。ブドウ栽培の北限線が南下したといえます。

ワインと全く同様に、ビールもアルコールを生じるためには発酵が必要です。そのために常に酵母が添加されますが、以前は酵母は添加せずに、ビールの中で自然発生していました。そのためにアルコール含有量は、わずか2~3%しかありませんでした。その後より高いアルコール含有量を確保するためにビールに酵母を添加し始めたといえます。酵母を入れることは、ビール純粋令に反してはいません。もっとも、ビール純粋令は、バイエルン州にしか適用されていません。他の15の連邦州では、果物、スパイスそれにハーブなども入れてビールを醸造することができるということです。

ビール醸造には使う水が非常に重要ですが、更に重要なのはホップと麦芽だといわれています。麦芽は大麦を2,3日水に浸しておき、その後乾燥させて作ります。乾燥させた麦芽は、小さく砕かれ、温水の中で麦芽の酵素が作用します。世界最古の修道院醸造所においては、一日に1,000人以上もの旅行者たちがその修道院ビールがどのように醸造されるか見学をします。すると、彼ら旅行者たちは、修道院に併設された酒場でまたは天気に恵まれた時にはビアガーデンでそのビールもちょっと一杯やりたいと思うようです。

ビールの風味はどのような種類のホップが使用されるかにも左右されるといえます。非常に苦い味がするホップの種類がありますが、ちょっとフルーティーな味、例えばマンゴーやレモンの風味がするホップもあります。

8 ヶ月間オーク材の樽で熟成されたビールは、発酵後地下倉庫に 2,3 週間しか保管していないビールとは当然風味の点で別物です。ビールを発酵・保管するための地下室で冷却するには、カール・フォン・リンデ Carl von Linde が冷却装置を開発するまでは、冬に凍結した湖から入手する自然の氷が多く必要でした。この冷却装置により常に正確な室温になるよう地下室を冷却できるようになり、そのおかげで現在では温暖な国においてもビール醸造ができるようになっていきます。

規模は小さいですがビールはガストホーフ（レストラン併設の宿泊施設）においても醸造されています。その場合には正にそこで飲むそのビールがどうやって醸造されるかをそこで見学することができます。ドイツでは 1,000 以上もの小さなビール醸造所があり、常に新しい種類のビールが売り出されているとされています。キームゼーの近くにあるオーバーバイエルンのある醸造メーカーの醸造主任は、彼らの会社では 40 種類のビールを販売していると言っています。

既に 1628 年から存在している Lammsbräu は、ファミリー企業のビール醸造所ですが、ここでは有機ビールだけに絞ってこの 30 年来製造しているということです。この会社は、ここで自前の麦芽製造工場を有し、大麦を自社で麦芽に加工しています。その上、ホップもまたペースト状のエキスや粒状のペレット加工したものを使用するのではなく、ホップをそのまま使用しています。これは大抵のビール醸造所における製造方法より少々コストが高くなります。そのため有機ビール一本で普通のビールより 20 セントほど高くなります・・・。

ところで、ビール純粋令 Reinheitsgebot は、ドイツ全土に適用されていると思っていましたが、今回の放送・課題により法的にはバイエルン州においてのみ適用されていることを改めて認識しました。もっともドイツ国内の多くのビールメーカーはビール純粋令に基づくビール製造をマーケティング上の強みと考え、これに基づくビール製造を行っているようです。また、1516 年のビール純粋令では、ビールは、水、大麦、ホップのみで製造しなければならない、つまり酵母を使用せずにビールを醸造すると定められていたこと、そのためアルコール度数が低かったということやその 40 年後に改めて酵母の添加が認められたことも今回知りました。また、1895 年の Carl von Linde による冷却装置の開発が 19 世紀にビール醸造の隆盛期に繋がったことやより温暖な国においてもビールが製造可能になったことなども分かりました。更には今回の放送・課題を機会に日本の各大手ビールメーカーがそれぞれどのようにビール製造に取り組んでいるかもホームページを調べることで改めて知ることができ興味深かったです。

ビールといえばドイツでは労働者の飲み物という印象が私にはありましたが、オーク材樽

での長期熟成を経たある高級ビールは 1 本 (750 ml) 20 ユーロの価格ということですので、人を訪ねる際の手土産として以前利用されていたワインの代わりになり得るという指摘には同意したいと思いました。日本でも第三のビールというビールに似た低価格飲料が人気を博すと同時に、各メーカーから製造方法や原料に拘った高級ビールも発売されています。某ビールメーカーの「〇〇〇ブラウマイスター」という高品質ビールを思い出しましたが、この製品の開発者は、ドイツに 3 年間 (ケルンとミュンヘン) 社内留学してビール製造に関するあらゆる知識と技術を学んだそうです。そのような経緯を経て誕生した商品であるがゆえに「ブラウマイスター」というドイツ語を製品名につけたのでしょうか。競合他社も高品質ビールを発売してしのぎを削っていますので、消費者としては喜ばしいことです。

ところで、今回の Kloster-Bier でかつて勤務していたデュッセルドルフの子会社時代のことを思い出しました。その会社では年に定期的に全国の 20 名くらいのセールスマンを集めて新製品のお披露目会兼お客さん向け商談会を行っていましたが、そのセールスマンの中にミュンヘンとその周辺地域を担当するマイヤー (Meyer) さんがいました。彼からある時 Kloster-Bier をもらったことがあります。そのブランド名はもう記憶にないのですが、ひょっとすると今回登場する Weltenburger だったかもしれませんし、Kloster-Bier といえども他にもブランドが存在するだろうことを考えれば別のブランドだったかもしれません。いずれにしてもそのビールは中々味わいのあるビールだったことを懐かしく思い出しました。また普通のビールよりアルコール度数が高かったこと、栓がいわゆる王冠ではなくコルクタイプだったことを覚えています。

ところで、ドイツではビールやワインは 16 歳から飲めますが、日本では 20 歳からとなっています。ドイツでは 16 歳から飲酒ができるというのは私の感覚ではちょっと早すぎる気がする一方で、日本では非公式な場面では実際には 20 歳前から飲酒しているような気がします (少なくとも私が学生の頃の 1970 年代には 20 歳前から付き合い程度には飲酒の機会がありました)。また法律上は日本在住のドイツ人も日本人同様 20 歳になってから飲酒が可能になるはずですが、実態はどうなのでしょう。

というわけで、前々回のドイツのパンに引き続き今回のビールも興味をそそられるテーマだと思います。そう言えば、この二つはいずれも製造過程で酵母の作用、言い換えれば「発酵」が必要であるという共通点がありますが、偶然でしょうか。

放送当時の 2016 年 4 月がビール純粋令 (1516 年 4 月) の公布からちょうど 500 年経過したということでしたが、もう一つの歴史的な大事件であるルターによる宗教改革が翌年 1517 年に始まりましたので、今年 2017 年が 500 周年ということになります。ビール純粋

令公布と翌年の宗教改革のスタートという二つの史実の発生年を今回改めて意識しましたが、今後も忘れないと思います。

K. K.

2017年10月21日

2017年10月 Nr. 439

さて、今回は、ルクセンブルクの貧困とその対策がテーマです。

この国は経済的には好調であり、住民の70%は戸建て住宅またはマンションなどの分譲住宅を保有しているといえます。人口は年2%以上の伸びを示していますが、それはこの国での死亡者数に比べ新たに生まれる子どもの数が多いからではなく、年に1万人ほどやってくる移民・移住者によるものということです。現在人口の46%が外国人といわれています。

また失業率は約7%ですが、若者達の失業率は明らかに二桁レベルにあるといえます。この状況を受けて国は今や、失業している若者たちがさらに学校に行ったり、職業教育を受けたりできるよう進めているとのこと。そしてこのプログラムには既に2,500人の若者が参加しました。

さて、首都は国名と同じくルクセンブルクですが、その首都ルクセンブルクでは外国人の比率は更に高く住民の70%が外国人パスポートを所有しているといえます。高台になっている地区のショッピング街では英語、フランス語およびドイツ語が多く聞かれますが、ルクセンブルク語は殆ど聞かれません。また、ここでは家賃やマンションの価格上昇が著しく、特に収入が多くない人は家賃に自分の収入の40%を支出しなければならないほどだといえます。格安マンションの需要は高く、新築マンションの部屋の壁が完成していない内に既に全て売り切れるような状態だといわれています。

ところで、ルクセンブルクは、豊かな国といわれますが、それでも貧困は増えています。しかもこの国で生まれた市民よりも外国人においてより増えているといえます。しかしここで言う貧困とは、多くの発展途上国とは異なり極度の貧困ではなく、相対的貧困のことです。ある特定の地域の住民の収入の中央値の40%を下回る人が貧困と見なされます（しかしながら、ここで言う収入の中央値とは、いわゆる平均値ではありません）。また、収入の中央値の60%しか使えない人は、貧困に陥る危険性があると見なされます。これが市民の20%に当てはまるといいます。その上、この比率は上昇しており、特に多くの人々が最低賃金と社会扶助でやりくりをしなければならない、ルクセンブルク南部の小都市で上昇しているということです・・・。

さて、Sozialkaufhäuser（以下「社会福祉百貨店」とでも訳しておきます）は、一般的に言ういわゆるデパートではなく、わずか120品目ほどの商品供給をする店ですが、日常生活に必要なすべての商品が揃っているということです。例えば、果物や野菜、牛乳や乳

製品、麺類、保存食品、砂糖、小麦粉、肉、コーヒー、茶さらには粉末洗剤も揃っています。しかしながら、品数は豊富ではないようです。果物では時折、バナナ、梨それにリンゴしかありませんが、品質は良いとのこと。一方、価格はスーパーに比べ約 70%安い上に、スーパーでもはや売れなくなり、棚から撤去される商品（消費期限が間近だったり、傷み始めたりした商品と思われます）がそこでは更に安価に手に入ります。

ルクセンブルクの 14 箇所の「社会福祉百貨店」で買い物ができる人は、社会福祉事務所が決定します。その際考慮されるのは、住宅費、電気代それに電話代を支払うのに自分の収入からいくら必要か、そして食料品代のためにいくら残っているかといいます。しかしながら、これは社会扶助を申請する時と同様正確に調査がなされません。お金が特に少ない人は、最寄りの社会福祉百貨店で使えるお買い物券・カードを社会福祉事務所からもらえます。そしてそのお買い物券・カードから最初に買い物した分が差し引かれます。

社会扶助を申請することを避ける人は多いとのこと。なぜならば、彼らは社会福祉事務所ですべてをかなり正確に証明しなければならず、さらに、ここで受給できるものは、申請者の経済状況が非常に悪い期間に限り、いわば借り受けるお金だからです。再び仕事が見つかるか、相続によりお金を手にした場合、社会扶助として受給したものをまた国家に返還しなければならないといいます。従って、社会扶助を申請できる境遇の 70%を超える人々がこれを断念しているそうです。そして彼らは公的扶助を求めるより私的団体を頼って行くのを好む傾向にあります。

経済状況が良くない人達のすべての人々の面倒を見ているある団体では、そこで食べたいと思うランチが誰でも 50 セントで食べられます、さらに飲み物は 25 セントで買えます。そこは誰でも歓迎されます。ここより安く食べられるところは他にありません。そこではソースの味付けにちょっと失敗したとしても、人はそこへやって来ます。というのは、この食事がとにかく格安だからです……。

さて、今回出てきた社会福祉関連の語句で Sozialhilfe（「社会扶助」）と Sozialkaufhäuser（「社会福祉百貨店」）が気になりました。

Sozialhilfe（「社会扶助」）は、日本の生活保護と似た制度だと考えられます。日本でも生活保護の申請と認定は厳しいといわれていますが、受給したお金に関しては若干違うような気がします。Sozialhilfe（「社会扶助」）の場合、上記にありますように、仕事が見つかったり、相続によりお金が入ったりした場合、受給した金額（どの時点まで遡るか不明ではありますが）を国家に返還義務があるという点では日本の生活保護とは少し異なる様な気がします。日本でも自身の財産がありながら不正に受給した生活保護は返還しなけ

ればならないですが、新たな仕事が見つかったことが理由で受給した金額までは返還義務はないのではないかと思います。もっとも、日本でも、売れなかった不動産等が売れた場合や、保険金が入ってきた場合などは返還義務があるようですが……。また、ドイツでは Sozialhilfe (「社会扶助」) がどのように運用されているかについては調べられませんでした。

また、Sozialkaufhäuser は、私の知る限り日本では見かけない店舗形態ですが、上記の通り「社会福祉百貨店」ととりあえず訳しておきました。また、Sozialkaufhäuser をインターネットで調べると以下のような解説が掲載されています。

Sozialkaufhäuser sind Kaufhäuser, in denen meist gebrauchte und/oder gespendete Waren angeboten werden. Sie sollen eine erschwingliche Einkaufsmöglichkeit bieten für Gebrauchsgüter, Haushaltswaren und Textilien. Häufig werden die Sozialkaufhäuser von der kommunalen Sozialhilfe oder den großen Wohlfahrtsorganisationen wie zum Beispiel der Arbeiterwohlfahrt getragen. (Aus Wikipedia)

(Sozialkaufhäuser とは、多くの場合、使い古したり、寄附を受けたりした商品が提供されている店舗である。この店舗では、日用品、家庭用品および衣類を手頃な価格で購入できるようになっているという。Sozialkaufhäuser はしばしば、地方自治体の社会福祉事業や例えば労働者福祉厚生組合のような大きな社会福祉団体により運営されている。) この解説が正しいとすると、日本では「古着屋」や「リサイクルショップ」のような店舗をまず想像しますが、衣類に限定していないことや寄附された商品を扱っていること、また日本ではビジネスとして企業が運営していることから日本の「古着屋」や「リサイクルショップ」とも異なるようです。その一方では、上記解説の Sozialkaufhäuser では食料品は扱っていないような印象を受けますので、今回の放送・課題で登場する Sozialkaufhäuser ともまた異なるような気がします。寄附を受けた商品の中に食料品が含まれれば、フードバンク (Tafel) の役割に似た一面もあるように感じますが、フードバンクは食料品を無償提供しますが、Sozialkaufhäuser ではあくまで有償提供ですので、やはり異なります。いずれにしても Sozialkaufhäuser は、日本にはまだ存在しない店舗形態のように思えますので、この語句に相当する適切な日本語が思い浮かびません。今後ドイツのニュースや記事においてこの語句を目にした場合、改めてチェックしたいと思います。また、今後日本人の研究者が論文の中で Sozialkaufhäuser に対しどのような訳語を充てるか注視していきたいと思います。„Sozial...”というドイツ語は、定訳がない場合において、これを適切な日本語で表現することが難しいことが多いと感じますが、Sozialkaufhäuser もその内の一例だと思います。

ところで、ルクセンブルクは一般の日本人には馴染みが薄いと思いますが、私にとっても

ドイツに比べますと知っていることは少ないです。ドイツ語が公用語の一つであることや現 EU 委員長であるユンケル氏が同国の前首相であることがまず思い浮かびました。また金融で成り立っている裕福な国らしいというくらいの認識しか私にはありませんでした。従って今回のテーマである貧困とは対極にあると思っていました。また外国人の比率が高いことには驚かされました。つまり同国の住民の 46%が外国人であり、首都ルクセンブルクでは更に多く、何と 70%ということですので、「外国人の都市」とも言える街です。私の知る限り、外国人の比率がこれほど高い都市は他にないのではないかと思います。

尚、語法上、bekommen 受動や接続詞 wie の使い方など気になる点もありましたが、また今後出てきたときの課題としておきたいと思います。

K. K.

2017年11月22日

2017年11月 Nr. 440

さて、今回は、ドイツの貴族がテーマとなっています。

オーストリアでは1919年、貴族の称号（爵位）がすべて廃止されましたが、ドイツでは現在でも残っています。そして、その貴族の称号（爵位）は身分証明書やパスポートにも記載されています。しかしながら、貴族達は別の貴族達と話すときは、彼らは会話の中ではその貴族の称号（爵位）を互いに省略するといいます。貴族ではない者は、貴族達との会話ではまた大抵の貴族の称号を„von“という称号も含め単に省略します。そして Frau Tuchelt も今回の Dr. Christine Reichsgräfin von Brühl との対談の中で貴族の称号を省略しました。Frau von Brühl は、週刊新聞„Die Zeit“にも寄稿したことがありましたが、その時自身でも„von“を省略したといいます。

貴族においては、厳格な、しかしながら常に余り明確とはいえない序列が存在するといえます。最上位に王様がいます。その王様により人は貴族の身分へ昇格させてもらうことができます。王様の下にはすべての貴族がいます。王様の下に王子達があり、そして次に公爵、伯爵そして男爵達が来ます。しかしながら誰が誰の上の序列に来るかは、その貴族の家柄が既にどのくらい長く存在しているかにも依るといいます。

より格式が上位だったり、より格式が下位だったりする貴族の家柄が存在することは、しかしながらその貴族の家が使える財産にもちょっと関係します。それに加えて、その家族のメンバーが王宮でどの役職を務めていたかも要因となります。年配の貴族は若い貴族より序列は上位になります。また、貴族階級では常に男性達が女性達より上位に位置づけられます。男爵令嬢が公爵令息と結婚する場合、男爵令嬢は公爵夫人となります。男爵家にとってそのようなことは当然とてもすばらしいことではありますが、かつての男爵令嬢が今や属している相手の公爵家にとってはそうとは言えないようです。そして逆に公爵令嬢、女性公爵または王女が男爵と結婚する場合、このことは「格下げ婚」となるので多くの人が気の毒なこと、ひどいことだと思ふといえます。

これらの身分の違いというものについては今日もなお、大抵の貴族は十分認識自覚しているといえます。彼らは自分の家族の立ち位置を知っており、歴史的な背景も認識しています。かつて貴族達は今日の公務員のような役割を担っていました。ドイツ外務省では今日もなお多くの公務員が貴族階級出身です。これには歴史的背景があります。外国において外交

官として国を代表した者は、その生活をできる必要があったといいます。今日ではすべての費用は国が負担してくれますが、かつては自前で行わなければならなかったといいます。例えば、馬車、馬車の御者それに馬を保有していなければなりませんでしたが、当時はこのようなことは大抵の場合、財産を保有していた貴族にしかできなかったからです。

貴族と一般市民との結婚はとても希なことでした。そして今日でも多くの貴族達は、貴族の配偶者もまた貴族であるべきだと考えているといいます。そのようにして結婚した女性は早く多くの子どもを授かるべきであり、大きな家を継承するだけでなく、嫁ぎ先のこの貴族の家の他のメンバー、つまり夫の両親だけでなく、例えばその城の食卓で同席している未婚の叔母に対する責任も引き受けるといいます。

貴族達は自分達がどのような家柄に属しているかを実によく認識しており、誰もが誰がその家柄に属しているか、そして誰が属していないかをかなり正確に知っているといいます・・・。良き時代には一緒にパーティーを開きました。また親戚の一人が他界した場合は、一緒に悼みます。親戚関係は、人が頼りにできるネットワークとなります。

貴族の間ではお互い親近感を抱いているといいます。洗礼式のお祝いには大体 300 人がやって来ますし、葬式には 500 人が足を運び、そして結婚式に至っては 1, 000 人もが集まります。結婚適齢期の若者が誕生祝いをしたり、社交の夕べに集まったりする場合、100 人以上の若者がそこで出会います。しかしながら、貴族達は普通、ダンスを習うために市中の学校には通わずに、城の中でダンスを学び、そのようなダンス講習会は 2, 3 日続くといいます・・・。

ところで、私が学生時代にドイツ（リューネブルク市）のゲーティンスティテュートで受講していた際、同校の計らいでクリスマス前のある家庭に招待されたことがありました。私は、研修員としてゲーテに派遣されていた日本の銀行員の方 1 名と一緒に伺いました。招待を受けた家は、弁護士宅だったと記憶していますが、かなり大きな一軒家でした。私達は玄関に招き入れられると、とても広々とした空間を感じながら、2階に通されましたが、その 2 階に繋がる階段はまるで欧米の映画に登場するような広くて非常にゆるやかな勾配のものでしたので、目を見張りました。その招待されたお宅は、アパートやホームステイしていた一戸建て住宅とは広さ・大きさの点で明らかに違っていたことを覚えています。更にこれが貴族の城の場合には、「広い」というよりさらに「広大な」大邸宅ということになるのでしょうか。また、その後時は移り、かつてドイツ勤務中に一度宿泊した古城ホテルは全体としては確かに大きかったです。探検したわけではありませんでしたので、今では宿泊した部屋のおぼろげな記憶しかありません。そう言えばその部屋の照明は暗めで少々不気味な印象を持ったのを思い出しました。

上記に記載しました通り、ドイツの外交官には現在でも貴族出身者が多いのには歴史的な理由・背景があるとのことでした。すなわち、かつて外交官は馬車、御者それに馬を自費で保有できるだけの資産が必要だったという点にはなるほどと納得すると同時に、とても驚きました。日本でも現在はともかくかつてはそうだったのでしょうか。

また、貴族の多くは現在も尚、結婚は貴族間が望ましいと考えていることも興味深い点でした（また貴族間の結婚により、格が上がる貴族側と逆に格が下がる貴族側が存在するというのも改めて認識しました）。現在の日本でも、元貴族（華族）の場合には分かりませんが、家柄の差が大きい両家間での結婚に対しては否定的な考えを持つ人々も根強く存在することについては、テレビドラマでも時折放映されますので、似た点があると思いました。

放送でも触れていましたが、貴族の居住地である古い城の屋根を修繕・修復する場合、一般の戸建て住宅とは異なり、長期間が必要であり、その費用が莫大になるということですが、すべて自前で行わなければならないということです。これは相当な財政的負担となるだろうと思いました。城を住まいにするということは、そのような莫大な維持費の負担と裏表にあることを改めて認識しました。また、住んでいる城から学校までの通学路が長く、大抵は歩ける距離ではないといえますし、城の中でも廊下が長く部屋までの距離が遠いといえます。比較的長い距離を歩くことに関しては抵抗を感じないドイツ人という印象を持っていますので、通学路にしても部屋間の移動距離も私の想像が及ばない距離なだろうと思います。

以前 Nr. 427 のコメントにか つてのドイツの子会社勤務時代の同僚に von Gans さんという方がいたことを記載しましたが、今回も彼のことを思い出しました。彼も貴族出身だったかもしれないと思うとその風貌や立ち居振る舞いもそのように見えてしまいますから不思議です。

さて、ドイツも共和国ですので、「爵位」が残って身分証明書やパスポートの氏名に記載されるとしても法律上の特権はないのだろうと想像します。一方それとは別に一般のドイツ人がそのような貴族の名前に接した際に、どのような印象を持ったり、反応したりするのでしょうか。もちろん個々人で異なるのは当然ですが、最大公約数的にはどのような印象・反応なのか私としては興味があります。日本では戦後、貴族（華族）は、法の下での平等を定めた日本国憲法の施行により廃止され、公的書類に記載されることもありませんから、果たして誰が元貴族（華族）かを明示する機会もありません。従って、日本ではまず、元貴族（華族）に対して特別な印象を持ったり、反応したりすることはないのではないのでしょうか。もっとも、たまに元貴族（華族）を騙る詐欺事件も発生しますので、元貴族（華

族) の肩書きの威力が全く通用しないわけではなさそうですが・・・。

さて、今回の放送では、上記に記した内容以外にもドイツの貴族に関して今まで私の知らない数多くの意外な事実の一端が紹介されており、驚きもしましたし、興味深かったです。

ところで、今回のテキストで登場した強い否定の熟語表現 „nicht im Geringsten“ については、かつて習ったはずでしたが意味を忘れていました。ところが、偶然にもこの表現が NHK ラジオドイツ語講座応用編 11 月のつい先日の放送で紹介されていました。ここでは Das interessierte mich nicht im Geringsten. (「そんなことに私は全く興味がなかった」) という例文が掲載されていました。これで今後はこの表現の意味を忘れることはしばらくないと思います (尚、この 11 月号では „Berlin Stadt im ständigen Wandel“ (「ベルリン——変転する都市」) というタイトルでいわゆる「黄金の 20 年代」の文化を扱っており、中々興味深い内容となっています)。

K. K.