

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は、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様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、最初のお客様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.