

## ドイツとジャガイモ : ジャガイモの社会的役割についての一考察

その他のタイトル	Deutschland und Kartoffel : eine Betrachtung der gesellschaftlichen Rolle der Kartoffel
著者	金城ハウプトマン 朱美
雑誌名	独逸文學
巻	61
ページ	207-216
発行年	2017-03-20
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10112/10874">http://hdl.handle.net/10112/10874</a>

## ドイツとジャガイモ — ジャガイモの社会的役割についての一考察 —

金城ハウプトマン朱美

ドイツ料理に欠かせない食材と言えばジャガイモである。ドイツ料理の付け合わせとして、その姿形を変えて提供される。高級レストランではローズマリーポテト (Rosmarienkartoffel) が、ドイツ料理として定着しているウィーン風カツレツ (Wiener Schnitzel) やベルリン名物のカレーソーセージ (Currywurst) にはポテトフライ (Pommes frites) が添えられ、レストランのランクに拘わらず、ジャガイモが頻繁に出てくる。ドイツにおける一人当たりのジャガイモの年間消費量は1950-1951年には186kgもあったが、2015年には58kgまで減少し<sup>1</sup>、麺類や米の消費が増加している<sup>2</sup>。とはいえ、国際連合食料農業機関 (FAO) の統計によると、2014年の日本における一人当たりのジャガイモの年間消費量は21kgであり<sup>3</sup>、この数字からもドイツのジャガイモ消費量の多さが分かるだろう。

昨夏、ベルリンの老舗レストランでベルリン料理「ケーニヒスベルク風肉団子」(Königsberger Klopse) を注文した。直径5cmほどの肉団子3個ぐらいにホワイトソースがかかっている、塩ゆでジャガイモが添えられた郷土料理である。しかし、そのレストランでは斬新な肉団子料理が出てきた。野球のボールぐらいの大きな肉団子が、パセリがたっぷり入ったマッシュポテトの上にドーンと構えるように深皿に盛り付けられていたのだ。それから伝統料理の変化に興味を持ち、ドイツにおけるジ

---

1 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/175422/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-kartoffeln-in-deutschland/>(アクセス2016年12月23日)。

2 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/156453/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-nudeln-in-deutschland-seit-1996> (アクセス2016年12月23日)。<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/175414/umfrage/pro-kopf-verbrauch-von-reis-in-deutschland-seit-1935/>(アクセス2016年12月23日)。

3 <http://www.fao.org/faostat/en/#data/CC>(アクセス2017年1月5日)。

ジャガイモについて調べ始めた。

本稿ではマルジナリアという形で、ドイツにおけるジャガイモの歴史やジャガイモが登場する民間伝承等の語り（*Erzählungen*）から、ドイツにおけるジャガイモについて考察する<sup>4</sup>。

まず、グリムのドイツ語辞典（*Deutsches Wörterbuch*）を引いてみると、*Kartoffel* は *Tartüffel* から派生した言葉で、18世紀初頭には *Tartuffel* と呼ばれ、また地域ごとに名称が異なるとある<sup>5</sup>。

ジャガイモ栽培は紀元前8000年から5000年の間に、ペルーとボリビアにまたがるアンデス山脈の高地で始まった。ジャガイモを16世紀に南米からヨーロッパに最初に持ち帰ったのはスペイン人だった。1565年にベネズエラからジャガイモを持ち帰ったイギリスの船員フランシス・ドレーク（*Francis Drake*, 1540-1596）は<sup>6</sup>、19世紀に「ジャガイモの歌」で称えられるほど有名だった<sup>7</sup>。紫色の花が咲き、地中には食用の塊茎が育つという珍しい植物は、王侯領主等の間でプレゼントし合あうことで広まり、上流階級に限定された食材だった。ちょうどジャガイモが流行し出した頃、ハンセン病やくる病、結核も流行っていたので、まだ見慣れない植物であったジャガイモがそれらの病の原因だとされ、嫌厭された時期もあった。戦中戦後や飢饉が襲ってくると、ジャガイモはやせた土地でも育つことが実証され、次第にジャガイモ栽培が下層民にも広が

---

4 麻生健（1941-2008）がホームページ「ジャガイモの文化史」でドイツにおけるジャガイモについて詳述している。<http://home.q04.itscom.net/asoh/Kulturgeschichte-Kartoffeln.html>（2016年12月20日アクセス）。

5 Grimm, Jacob und Wilhelm: *Deutsches Wörterbuch*. Bd. 11, München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1984, Sp. 244f.

6 Miedaner, Thomas: *Kulturpflanzen. Botanik-Geschichte-Perspektiven*. Heidelberg: Springer, 2014, S. 9.

7 Heilmeyer, Martina: „Warum Francis Drake als Vater der Kartoffel verehrt wird“. In: Humm, Antonia/ Heilmayer, Marina/ Winkler, Kurt (Hg.): *König & Kartoffel. Friedrich der Große und die preußischen <<Tartuffoli>>. Im Auftrag des Hauses der Brandenburgisch-Preußischen Geschichte*. Berlin: Verlag für Berlin-Brandenburg, 2012, S.32-35, hier S. 34.

っていった<sup>8</sup>。

ドイツでジャガイモ栽培に貢献した人物として有名なのは、プロイセン国王フリードリヒ2世 (Friedrich II., 1712-1786) である。戦争で荒廃したポンメルン地方を襲った飢饉を機に、王は滋養のあるジャガイモ栽培を推進しようと、1746年にジャガイモ普及令を南ポンメルン地方で発令した<sup>9</sup>。それから1774年まで、穀物の不作による飢饉から国民を守るべく、プロイセン王国領内でジャガイモ普及令が繰り返し出された。しかしながら農民は、地下で育つ奇妙な形のもは犬でも食べたがらないので不味いに違いないと決めつけ、ジャガイモ栽培に興味を示さなかった。そのため、フリードリヒ2世は地方を巡回し、ジャガイモ栽培の進捗状況を自らの目で確かめていたらしい。巡回の様子は19世紀後半にローベルト・ヴァルトミュラー (Robert Warthmüller, 1859-1895) の絵画 (1886年) にも描かれており、この絵画はベルリンのドイツ歴史博物館で鑑賞できる。またフリードリヒ2世は、ジャガイモ栽培を定着させようと知恵を絞り、王のジャガイモ畑を昼間は見張り役に監視させた。見張り役がいるぐらいだから、その畑には貴重なものが栽培され、きっと美味しいに違いないと農民が思うことを期待した。案の定、夜に見張り役が帰った後、農民たちがやって来てジャガイモを盗んで帰り、こっそり自分の畑にジャガイモを植えて育てていた。こうしてジャガイモ栽培が農民にも広まったとされ、このエピソードはこんにち絵本の素材にもなっている<sup>10</sup>。

農民に食べる前から不味いものとレッテルを張られたジャガイモであるが、16世紀から18世紀初め頃までは、上流階級しか口にできなかった高級食材であった。18世紀末には上流階級以外の人々でも食するようになり、ようやくジャガイモは主食になった。ドイツ民俗学において、上流階級で用いられていたあるものが下層階級へと広まっていった場合は、

8 Miedaner(2014), S.235f.

9 Vgl. Humm, Antonia: „Wie Friedrich II. den Kartoffelanbau befohlen hat“. In: Humm(2012), S. 53-71, hier S. 54-60.

10 Niemann, Christoph: *Der Kartoffelkönig*. Berlin: Jacoby & Stuart, 3. Auflage, 2013.

「下位へと浸透した文化財」(gesunkenes Kulturgut)<sup>11</sup>と呼ばれている。筆者はジャガイモを見ると、このハンス・ナウマン(Hans Naumann, 1886-1951)の理論と、ゲッティンゲン大学でこれを学んだことを思い出す<sup>12</sup>。

ところで、フリードリヒ2世の墓はポツダムのサンサーシ宮殿のテラスにあり、年中ジャガイモが供えられていることでも有名で、観光スポットになっている。ただのジャガイモだけではなく、幼稚園児か小学生が作ったと思いき目と口と手足がついたジャガイモが供えられていることもある。このジャガイモの工作は1923年に出版されたヴィルヘルム・マティーゼン(Wilhelm Matthießen, 1891-1965)の創作童話で、現代でも根強い人気がある「ふるいおうち」(Das alte Haus)<sup>13</sup>に登場するジャガイモがモデルになっていると考えられる。ジャガイモをフリードリヒ2世のお墓に供える習慣を、いつ誰が始めたのかは定かではない。

ジャガイモが主食となり、日常生活に欠かせなくなったということは、ヴォルフガング・ミーダー(Wolfgang Mieder, 1944-)によると「生活習慣あるいは知恵が簡明かつ明確に短く表現され」ていて<sup>14</sup>、ヘルマン・バウジンガー(Hermann Bausinger, 1926-)によると「生活習慣の一部」<sup>15</sup>であるとされることわざにもジャガイモが出てくると考えられる。ドイツ語でも日本語同様、ことわざや慣用語等決まった言い回しが日常会話

---

11 Naumann, Hans: *Grundzüge der deutschen Volkskunde*. 2. Auflage, Leipzig: Quelle & Meyer, 1929, S.11.

12 この理論に関する論議について以下の文献を参照。Bausinger, Hermann: „Folklore und gesunkenes Kulturgut“. In: *Deutsches Jahrbuch für Volkskunde* 12 (1966), S.15-25. Kaschuba, Wolfgang: *Einführung in die Europäische Ethnologie*. München: Beck, 3. Auflage, 2006, S. 61-65. 河野眞「民俗学における個と社会-20世紀初めのフォルク論争を読み直す-(5)」愛知大学国際コミュニケーション学会編『文明21』第11号、愛知大学、2003年、133-156ページ2003年。

13 Matthießen, Wilhelm: *Das alte Haus*. Freiburg: Kerle bei Herder, 2006 (erstmalig 1923).

14 Röhrich, Lutz/ Mieder, Wolfgang: *Sprichwort*. Stuttgart: Metzler, 1977, S. 3.

15 Bausinger, Hermann: *Foren der Volkspoesie*. 2., verbesserte und vermehrte Auflage, Berlin: Erich Schmidt, 1980, S. 103.

に用いられるので、ジャガイモが出てくることわざや言い回しを探してみた。

„Rin in die Kartoffeln, raus aus den Kartoffeln“ (朝令暮改)

„Die dümmsten Bauern ernten die dicke (größten) Kartoffeln“ (一番馬鹿な農民が一番ツイている)

„jemandem fallen lassen wie eine heiße Kartoffel“ (友人関係を何のためらいもなく急に断ち切る)

“Eine Kartoffel im Strumpf haben“ (靴下に穴があいている)<sup>16</sup>

日本語で「芋」といった場合、ジャガイモやサツマイモ等であり、また野暮ったい人やものという意味もある。「芋の煮えたのもご存知ない」というと、社会の出来事にうとく、世間知らずの者をあざける意味で、「芋を洗うよう」といえば、狭い場所に大勢の人が集まり混雑することを指しており<sup>17</sup>、ドイツのことわざや言い回しとは使い方が異なるのは、芋をめぐる文化背景の相違と考えられる。

現代日本の主食である米は、日本の昔話「鼠浄土」(おむすびころりん)「笠地蔵」「食わず女房」で高価な食材として語られている<sup>18</sup>。では、ドイツの主食ジャガイモは民間伝承においてどのように語られているのだろうか。『メルヒェン百科事典』(*Enzyklopädie des Märchen, De Gruyter*)には「ジャガイモ」の見出し語はなく、以下ではグリム童話(*Kinder- und Hausmärchen*)とドイツでも人気があるアンデルセン童話等を資料として考察した。

グリム童話の決定版(1857年版)54番「背囊、帽子と角笛」(*Der Ranzen, das Hütlein und das Hörnlein*)<sup>19</sup>では、森の中で生活している炭

---

16 Röhrich, Lutz: *Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten*. Bd. 2. Freiburg: Herder, 1994, S. 812-813.

17 森岡健二他編『集英社国語辞典』集英社、1993年、115ページ。

18 稲田浩二他編『縮刷版日本昔話事典』弘文堂、1994年、368ページ。

19 Brüder Grimm: *Kinder- und Hausmärchen*, Band 1. Stuttgart: Reclam, 1980a, S. 280.

焼き人が夕食用にジャガイモを焼いている。初版（1812年）82番 a 「三人姉妹」(Drei Schwester) では、「貧しくなった王の家族は森の中の城で暮らし、ジャガイモ以外食べるものがなかった」<sup>20</sup>と語られ、ジャガイモが貧困の象徴になっている。決定版192番「泥棒の名人」(Meisterdieb) では、主人公である泥棒の名人が実家（農家）に戻るが、両親は息子に長年会っていなかったのでこの人物を息子だと気付かない。この見知らぬ訪問客にジャガイモ料理を要求された母親は、自分たち農民が食べるジャガイモの団子 (Kartoffelklöße) を作った<sup>21</sup>。裕福になった息子が、昔味わっていたおふくろの味を求めた点が興味深い。決定版45番「親指小僧の遍歴」(Daumerlings Wanderschaft) では、親指小僧が修行先の親方の妻に「もっといいものを食事に出してくれないのなら出て行きます。『ジャガイモばかりで肉が少なすぎる。ジャガイモの王様よ、さらば』って明日の朝、玄関の戸にチョークで書いて出て行きます」<sup>22</sup>と不満をこぼす場面がある。ここではジャガイモは安くて満腹になる食材と読み取れる。

アンデルセン童話「2本のロウソク」(Die Lichter) では、貧しい家庭の子が裕福な人にジャガイモをもらい、これが貧しい子の家族のご馳走になる<sup>23</sup>。この話はジャガイモが上流階級の人々に限定されていた時代を想起させ、この創作童話があたかも昔から語られているような印象を読者に与えるが、一方ではジャガイモすら買えないぐらい貧しい家庭が存在し、自分の状況に満足するように論されているようにも解釈できる。

アウグスト・シュテーパー (August Stöber, 1808-1884) はグリム兄弟に感化されて、アルザス地方の昔話や伝説を蒐集した。彼の伝説集には、蒸気機関車から出る煙が原因でジャガイモが病気になるという話があ

---

20 Brüder Grimm: *Kinder- und Hausmärchen. Gesammelt durch die Brüder Grimm.* Berlin: Reimer, 1812, S. 364.

21 Brüder Grimm: *Kinder- und Hausmärchen.* Band 2. Stuttgart: Reclam, 1980b, S. 192.

22 Brüder Grimm(1980a), S.231.

23 Andersen, Hans Christian: *Sämtliche Märchen. Aus dem Dänischen von Thyra Dohrenburg.* Mit Illustrationen von Vilhelm Pedersen und Korenz Frølich, Düsseldorf/ Zürich: Artemis & Winkler, 1996, S. 607-610.

る<sup>24</sup>。産業革命の象徴ともいえる蒸気機関車が、労働者の栄養源であるジャガイモの成長を阻害しているという、なんとも皮肉な話である。

現代の語りである現代伝説をみてみると、ジャガイモの食べ残しに関する話がいくつかある。客が残した塩ゆでジャガイモが使いまわされているのではないかという疑問を抱いた人が、レストランで嫌がらせをした話である。

カバレティストのヘニング・フェンスケが友人と一緒に、ハンブルクの高級ホテルに食事に出かけた。そのレストランの料理はべらぼうに高いだけで、味はひどかった。ヘニングは立腹し、全部食べなかった。期待を裏切られたので、爪楊枝を塩ゆでジャガイモに突っ込み始めた。しばらくすると店員が皿をさげに来たので、コーヒーを注文した。15分後、「店員さん、何ですかこれは。ジャガイモに爪楊枝が入ってます！」と隣のテーブルから叫び声が聞こえてきた<sup>25</sup>。

ありえないようないたずらであるが、他にもドイツ第2放送（ZDF）の社員食堂の食事がまずいので、爪楊枝をポテトフライに差し込んで残してみたら、この爪楊枝入りポテトフライを出された人がいたという類話も存在する<sup>26</sup>。

残り物が使いまわされているのではないかという不信感が持たれる食材は、パンでもなければパスタでも米でもなくジャガイモである。外食時に、他の客の残飯を食べさせられているのではないかと疑念と第三者の体験談が結びついて生まれた話だろう。筆者はミュンヘンのピアレストランで冷めたジャーマンポテトが出されたことがあり、そのときに残り物を出されたような気分になったことを思い出す。

---

24 Stöber, August: *Die Sagen des Elsasses, zum ersten Male getreu nach der Volksüberlieferung, den Chroniken und andern gedruckten und handschriftlichen Quellen, gesammelt und erläutert von August Stöber*. St. Gallen; Scheitlin & Zollikofer, 1852, S.447.

25 Brednich, Rolf W.: *Die Ratte am Strohalm- Allerneueste sagenhafte Geschichten von heute*. München: Beck, 1996, S. 116.

26 Brednich(1996), S. 117f.



食べ物にまつわる思い出話を1990年代にアンドレアス・ハルトマン (Andreas Hartmann, 1952-) が収集し、本にまとめて出版している<sup>27</sup>。ジャガイモに関する思い出話を引用する。

私が5歳の時でした。ある土曜日に、おばあちゃんがジャガイモのサラダを作っていました。[...] 私は皮を剥いたばかりのジャガイモをおねだりしました。「もちろん、あげますよ」とおばあちゃんと言ったと思います。おばあちゃんはナイフをとり、ジャガイモをちょっとだけ切り落とした。四角いバターを角っこをほんの少し切り、それに塩をつけてから、ジャガイモに塗って、私に差し出しました。バターが芋の上で溶けてゆき、それを手で私の口に入れてくれました。

おばあちゃんの手臭いがジャガイモの味と混ざっていました。次から次へと食べさせてくれたのですが、まずその匂いがしてから、ジャガイモを噛みました。そのおいしさといったら、これ以上おいしいものがないくらい格別なものでした。匂いと味とその時の状況がミックスされて、自分は守られているんだ、温かさにつつまれているんだという気持ちになったことが忘れられません。私が22歳のときに祖母が他界しましたが、あれからというもの、ジャガイモのサラダを作るときには、今でもこの組み合わせでジャガイモのつまみ食いをしています。すると、あの時の気持ちが蘇るのです<sup>28</sup>。

ここでジャガイモは、語り手が祖母にジャガイモを食べさせてもらった、子どもの頃の温かい気持ちを思い出すアイテムとなり、語り手を幸福な気持ちにし、貧しい人の食べ物ではなく、お腹も心も満たしてくれる食べ物として語られている。

次に、ジャガイモをテーマに初対面の人と会話した自らの経験談を紹介したい。本稿を執筆するにあたり、ベルリン国立図書館でジャガイモ

---

27 Hartmann, Andreas: *Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen.* München; Beck, 1994.

28 Hartmann(1994), S.73.

に関する図書を10冊ほど借りた。返却時に図書返却窓口の人が、本を見ながら不思議そうな顔をしていたので、「ジャガイモについて原稿を書いているのです」と話しかけてみると、「私も最近ジャガイモについていろいろ調べてみて、オーガニックスーパーに売ってる古いジャガイモの品種、リンダとプリンセスがおいしいことが分かったから、今度食べてみて」とジャガイモの本ではなく、ジャガイモの品種を薦められた。帰宅してからジャガイモの品種について調べてみた。

日本でジャガイモと言えば、メイクーンや馬鈴薯が有名であり、ドイツでは先述したように女性の名前がつけられた品種が多く、用途別に使われる品種も異なる。現在430種のジャガイモがEU域内で栽培出荷されているが<sup>29</sup>、品種改良されたジャガイモや古いジャガイモ種を復活させて栽培、販売したい場合は、連邦品種庁（Bundessortenamt）に届け出て検査を受け、合格したものが市場に出回る。先のリンダは栽培許可から30年経過し、当時の申請者が再申請しなかったため、このジャガイモの栽培と販売が法的に認められていない。それでもオーガニックスーパー等で購入できるので、違法なジャガイモだと知りながらリンダを食している消費者はいったいどれだけ存在するのか気になるところである。

ドイツの赤ちゃんの離乳食の定番は、ジャガイモをつぶしたものである。子どもに歯が生えてくると、いつしかポテトフライの味を知り、大人になってもポテトフライが好きな人が多い。テレビを見ながらポテトチップスを食べる人もいる。夏にバーベキューをするときに、グリルでアルミホイルに包んだジャガイモを焼くとホクホクしておいしい。冬のクリスマスマーケットで、ジャガイモのパンケーキ（Kartoffelpuffer）にリンゴのムースをつけて食べ、クリスマスイブにジャガイモのサラダを食べる家庭も多い。ジャガイモを調理するのが面倒であれば、インスタント食品（ジャガイモの団子、スープ、マッシュポテト等）も多く出回っている。今やドイツでジャガイモのない生活は考えられない。ジャガイモはドイツでは貧しい人が飢えを凌ぐために存在する食べ物ではなく、何らかの思い出へと導く特別な食材になったといえるのではな

---

29 [http://www.bundessortenamt.de/internet30/fileadmin/Files/PDF/bsl\\_kartoffel\\_2016.pdf](http://www.bundessortenamt.de/internet30/fileadmin/Files/PDF/bsl_kartoffel_2016.pdf)  
（アクセス2016年12月23日）。

いか。

最後にハインリヒ・ハイネ（Heinrich Heine, 1797-1856）の遺稿から、以下の一文を引用して本稿を終えたい。

Luther erschütterte Deutschland — aber Franz Drake beruhigte es wieder; er gab uns die Kartoffel<sup>30</sup>.

---

30 Strodtmann, Adolf(Hg.): *Letzte Gedichte und Gedanken von Heinrich Heine. Aus dem Nachlasse des Dichters zum ersten Male veröffentlicht*. Hamburg: Hoffmann und Campe, 1869, S.233.