

海外研修報告

オーストリアの菓子・料理と食生活

山 埴 圭 子 小田嶋 政 子

I はじめに

北海道女子短大海外研修規程に基づく研修者として、1984年3月23日から4月5日までの2週間、私達はオーストリア及び西ドイツで学ぶ機会を得た。主目的は、オーストリアの経済推進研究所(Wirtschafts Förderungs Institut der Handelskammer)略称WiFiが主催するウィーン菓子の実技研修に参加することにあつたが、その他関連施設や食品の流通・消費状況の視察、地元の婦人達との交流を通して、両国の料理・食文化についての理解を深めることがその基盤にあつた。

オーストリアではWiFi ツェッテル分校での実技研修及びセントポルテン市WiFi本部施設の視察、オーストリアの代表的なワインであるクレムスワインの工場を見学した。西ドイツでは、食文化に関する資料を収集するため、民俗博物館、バイエルン博物館、ドイツ博物館を回り、また最近の住宅、特に台所の設計、設備状況にポイントを置いて各種のモデルハウスを見学した。オーストリア、西ドイツそれぞれの国の伝統的な料理も、日々十分味わうことが出来て、短期間の研修ではあつたが、大きな成果を得ることが出来た。

ここでは紙面の関係上、オーストリアでの研修のみをまとめ報告したい。

II オーストリア WiFi での研修

1. WiFi の概要

オーストリアは、ドイツと似たような教育制度をとっており、専門技術を重視し、職業教育では徹底した専門家養成が行われている。どのような職種でも公の試験を受け、一定の資格が得られなければ職業人として認められない。職業訓練は国と産業界が共同で行っているが、WiFi は、国の諸訓練規則管轄の元で商工会議所が実際的な職業訓練を行っている機関である。WiFi での職業訓練はその目的に応じて、次の三つの形態に分かれる。

(1) 観光事業に携わる職業、調理師、バーテン、給仕等の専門教育を行うコース：修業年限は1年間。観光事業に力を入れているオーストリアとしては、これらの職業訓練を厳しく行っており、義務教育を終了した15歳以上の男女が訓練に励んでいる。

(2) マイスター試験(Meister-Prüfung 親方試験)の受験者のための講習を行うコース：期間は3ヵ月。オーストリアでは、独立して店を持つにはマイスター国家試験に合格した者でな

ければ認められず、そのためには、3年間の徒弟期間を経て、徒弟試験に合格した後、更に二年間の実地訓練を受けてマイスター試験を受験するというシステムになっている。製菓、製パン、肉屋、縫製、美容、塗装、自動車整備等、あらゆる職業分野のマイスター試験準備のための講習が行われ、そのための施設が整備されている（写真1）。

写真1 食肉加工のマイスター試験



(3) 成人教育とも言うべきもので職業に就いている者が、更に研さんを積むためのコースである。会計士、秘書、通訳、レストラン経営者、調理師など、さまざまな職業についての再教育が行われている。研修期間は各分野ごとに異なる。私達が参加したのもこのコースであるが、近年、日本の家政系大学の教官及び学生の参加が増えている。

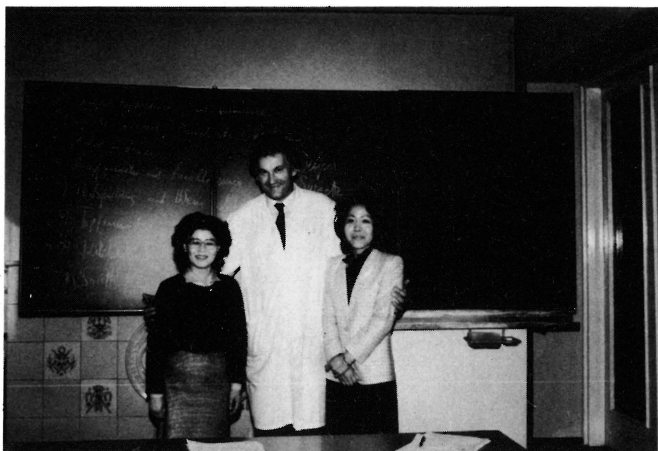
2. ウィーン菓子実技研修

私達が参加したこの研修は、調理関係の専門家のためのコースである。主にペンションやレストランの経営者15人が参加していた。このコースでは受講者数を20名に限定しているため、

写真2 WiFiでの授業



写真3 Franz Valenta 講師と執筆者



講師と受講者相互の交流も親密で、終始、和やかな雰囲気の中で研修することが出来て幸いであった(写真2・3)。講師は1964年以来、WiFiにおいて製菓の指導に当たっているFranz Valenta氏である。次のようなウィーンの焼き菓子10種類について実技指導を受けた。

(1) Alt wiener kipfel koch mit Hinbeersauce (古いウィーン風パン菓子, ラズベリーソースかけ)

三日月型のパン・キップフェルを刻み、それに卵と牛乳等を加えたプディングだねで甘煮のりんごをはさみ、型に入れて焼く。このようにパンをベースにした菓子は、次の(2), (3)にも見られるように非常に多く、特徴的なものである。ヨーロッパは、パンは焼きたてを食べるものであり、従って、さめたパンの利用として、このような菓子が考えられたのであろう。それが単なる再生ではなく、正統な菓子として作り上げられていることに、ヨーロッパ人の合理精神を感じた。

(2) Mohr im Hemd (シャツを着たムーア人)

オーストリアの代表的なパンであるセメルをベースに、すりおろしたアーモンドとチョコレートを入れたパンプディング。チョコレートソースをかけ、生クリームを添える。これもポピュラーな菓子である(写真4)。

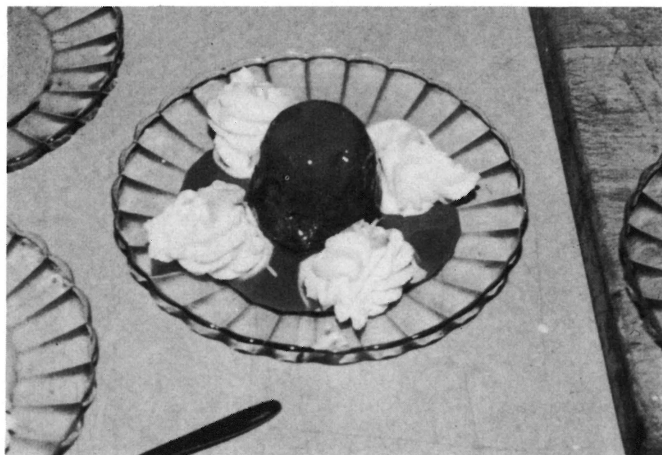
(3) Nußpudding mit Wienchaudeau (クルミのプディング, ワインソース)

すりおろしたクルミを入れたパンプディング。白ワインのソースをかける。ウィーン菓子には、クルミ、アーモンド、くり等、ナッツ類がよく利用されている。

(4) Omelette Suchord・Omelette Schönbrunn (スチャール風オムレツケーキ, シェーンブルン風オムレツケーキ)

オムレツスチャールは、すりおろしたクルミを包んだオムレツケーキ、シェーンブルンはフルーツサラダを包んだもの、いずれも上にチョコレートソースをかけ、生クリームを絞り飾る。色の黒い、つやのあるチョコレートソースやシュラゴベールと呼ぶ泡立てた生クリームは

写真4 ムアー イム ヘムト



ウィーン菓子には欠かせぬものである。

(5) Dampfnudel mit Vanille sauce (パン菓子, バニラソース)

生イーストを用いて発酵させた甘いパンだねを小さくまとめ、型に並べ焼き、バニラソースをかける。チェコ・ボヘミア地方から伝えられた古い菓子である。

(6) Topfenockerl mit zwetschkenröster (トッフフンの団子, プラムソース)

カテージチーズの一種であるトッフフンを用いた団子。トッフフンにレモンの皮, 砂糖, 卵を入れて, ノッカルの型に茹で, バター炒めのパン粉をまぶし, プラムソースをかける。トッフフンは, このほかパイやオムレッツケーキなどの詰めものによく使われる (写真5)。

写真5 トッフフンノッカルの実習



(7) Milch rahmstrudel (クリーム入りのシュトルーデル)

シュトルーデルは, 小麦粉を練って紙のように薄く延ばし, クリームやりんご, トッフフン, クルミなどを巻き込み焼いたもので, パイと似た菓子である。なかでも, りんごを巻いたアッ

プフェルシュトルーデルはオーストリアの花と言われる有名な菓子である。しかし、これはウィーン生まれではなく、ハンガリーで古くから作られていた菓子である。シュトルーデルは薄く延ばすとそれを通して新聞が読める程と言われ、高度の技術が要求される。

(8) Souffierte Topfenpalatschinken mit Vanillecrème (トッフフンのクレープのスフレ、バニラソース)

パラチンケンとはクレープのことである。クレープを焼き、トッフフンを使ったクリームを巻いて型に入れ、カスタードクリームをかけて焼く。バニラソースをかける。軽い夕食代わりにも使われる菓子である。

(9) Crêpes “Suzette” (クレープシュゼット)

クレープ中、最も豪華とされるフランスの菓子。クレープの材料に多量の生クリームが入り、濃厚な点がウィーン風である。

(10) Salzburger Nockerl (ザルツブルグ ノッカー)

ザルツブルグの山々を形作って焼いたスフレ。卵白でふくらんでいるとはいえ、1人分の大きさが長さ20cm、高さ10cm余りもあり、そのボリュームに圧倒される。この名の由来通り、ザルツブルグの市内で、特に多く見られる菓子である(写真6)。

写真6 ザルツブルグノッカー



以上が実技研修を受けた菓子類であるが、これらの殆どは、家庭的な感覚の素朴なウィーン菓子であり、札幌ではあまり見かけぬものである。ウィーン菓子は、ヨーロッパ菓子の原点とも言われるように、これらとは対称的に、洗練された魅惑的な菓子も数多い。その代表的なものは、つやのある美しい色のチョコレートで覆われたザッハトルテ (Sachertorte) やチョコレートクリームをはさみカラメルをかけたリンツァートルテ (Linzertorte) 等、円形のトルテ類である。いずれも飾り付けはシンプルで美しい。

渦巻き型のマーブルケーキ (Gugelhupf)、鹿のくら下肉の形をしたチョコレートケーキ (Rehrücken) など形もバラエティーに富んでいる。また、謝肉祭に必ず作られる丸いドー

ナツ (Faschingskrapfen) , クリスマスのクッキーやキップフェル (Kipfel , 三日月型の甘いパン) など , 行事につきものの菓子もある。

街角のカフェで憩うコーヒータイムに , 家庭での夕食後の団らんに , 甘い菓子は無くってはならぬものであり , オーストリアの食生活において , 菓子の役割は大きい。

2. オーストリアの食生活状況

(1) オーストリアの料理と食生活

オーストリアの各地で食べた料理や地元の婦人達から得た情報 , その他資料をもとに , オーストリアの料理と食生活について述べてみよう。

オーストリアは現在 , 西欧自由諸国と東欧社会主義国に囲まれた小さな中立国であるが , 第1次大戦終了までの約600年間は , ヨーロッパ最大の領地を持つハプスブルグ王朝の中心地であった。ハンガリー , チェコスロバキア , ユーゴスラビアなどは , かつて , この帝国の重要な一部分であり , そのような歴史を反映して , オーストリアの料理は , これらの国々の影響を強く受けている。外国からもたらされた各種の料理や華やかな宮廷文化から生まれた料理などが入り混じり , より洗練された形に仕上げられたウィーン料理 , 素朴な各地方の田舎風オーストリア料理等 , 多彩である。総じて , 凝ったソースやデコレーションが無く , 量的にも多い。

オーストリアの料理の特徴は , 先ずスープにある。かつての華やかなバロック時代 , 宴会はスープのコースから始まったと言う。その伝統からか , スープには非常に手をかけており , 美味なものが作られている。メニューにも最初にかかれているのは , 前菜ではなくスープである。スープは , コンソメと濃度のあるスープに分かれるが , コンソメでも浮き実の量が多く , その種類は実に豊富である。特徴的なものは , 各種の団子 (Knödel) を浮き実にしたスープであろう。パン粉に玉葱 , 卵 , 牛乳などを加えて作ったセメル団子 (Backerbsen) , すりつぶしたレバーを使ったレバー団子 (Leberknödel) , ジャガイモの団子 (Kartoffelknödel) , ひき割り小麦の団子 (Griesnockerl) など , こぶし大の団子がスープに浮いている。レバー団子も素材が新鮮なため , 香辛料をさほど使っていないにも拘らず , 臭味がなくて美味であった。これらの団子は , また , 肉料理の付け合わせとしてよく使われている。このような各種の団子が作られるようになったのは , 近世に入り , 急速な人口増のため肉不足をきたした頃から , 広く普及したと言われる。そのほか , スープとしては , うす焼卵を太目の繊切りにして , たっぶり入れた Frittatensuppe , パプリカを使った赤いハンガリー風スープ , Gulaschsuppe などが好まれている (写真7 , 8) 。

肉料理は , オーストリア料理の中心を成すもので , 牛 , 子牛 , 豚 , 鶏 , 羊などのほか , 鹿 , 野兎 , きじなどの猟鳥獣肉が , ささまざまな料理に仕上げられている。なかでも , 子牛肉をカツレツにした Wiener Schnitzel は世界的にも有名な料理である。セメルの細かいパン粉をつけて揚げたカツレツは , 歯ざわりが柔らかく , おいしい (写真9) 。鹿肉のロースト Gebratener Rehrücken はローストした後でソースと煮込んでいるため柔らかい。くせのある味をカバーするために , こけもものジャムをつけて食べる (写真10) 。

写真7 レバー団子のスープ



写真8 うす焼卵入りスープ



写真9 ウィンナーシュニッツェル

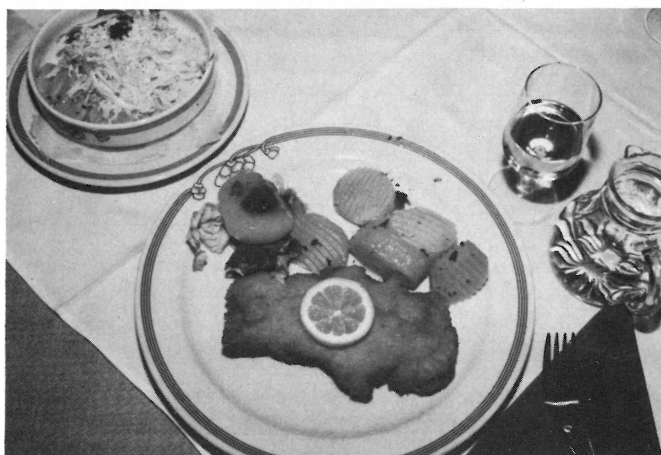


写真10 鹿肉のロースト



写真11 サヴァークラウト

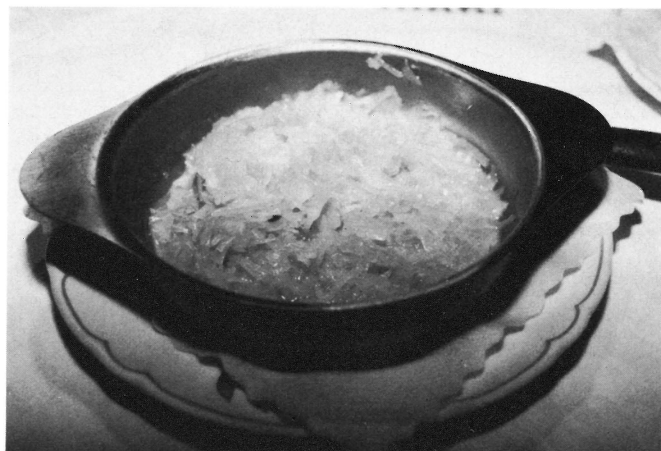


写真12 セメル (右)



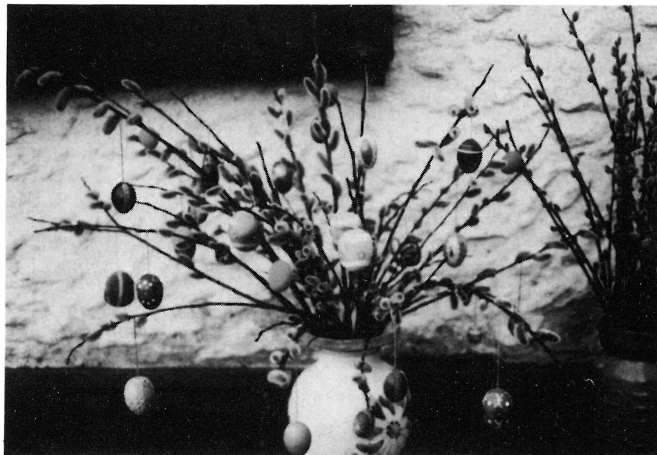
魚料理は、種類が少ない。鱒、鯉、川スズキ、鱈などが主に使われ、茹で煮、ムニエル、フライなどに調理されている。川スズキは、オーストリア人に好まれている魚のようだが、身が柔らかく、味も薄く、私達にはあまり美味に感じられなかった。

野菜料理は、長い冬の保存食にもなる酢漬が多い。キャベツの酢漬 Sauerkraut (写真11)のほか、いんげん、きゅうり、白菜、にんじん、赤ピーマンなど各種の酢漬がある。いずれも酸味が強く、大量に盛り合わされて食卓に出されるといささか持て余し気味であった。

オーストリアには、このような数々の料理があるが、一般家庭の日常の献立は変化が少なく、極めて保守的である。朝はセメルとコーヒー、セメルは横に切り込みを入れ、バターやジャム、レバーペースト等をはさんで食べる (写真12)。10時頃に簡単なスープとソーセージをとり、昼食は一日の食事の中心で、スープから始まり、肉料理、デザートと十分に時間をかける。3時にコーヒータイムがあり、夕食は8時頃、ソーセージ、ハム、ピクルス等の冷たい料理とワインやビールで比較的簡単に済みます。このような献立が毎日、同じように繰り返されている。主人が家の近くに勤めている場合は、昼食時に帰宅するが、都会では遠隔地のため外食することが多く、このような場合は、主婦の料理作りは休日のみということになる。日本と比べて毎日の食事作りに、頭を痛めることが少ないようである。

また、行事食もさほど多くはない。旅行中は4月22日のイースターを控えていた時期であり、街中の菓子店では、可愛いうさぎや鶏の形をしたチョコレートが並び、ウィンドーには、色とりどりの卵をつるしたねこ柳の木が華やかに飾られていた (写真13)。そのイースターも家

写真13 イースターの飾り木



庭では、子供達の卵捜しが中心的な行事であって料理に重点は置いていない。クリスマスも昔は鯉の丸煮を作ったそうだが、今はウィンナーシュニツェルとクッキー位で、特別なクリスマス料理は聞かれなかった。

(2) オーストリアの食料事情

今日、アメリカを始め、ヨーロッパ各国の食料状況や食料政策・栄養状態が公表されている

表1 Ernährungsbilanz 1982/83 (in 1.000t, 10,000hl)
食料収支表

Waren	Erzeugung	Lager änderung	Außenhandel		Ver- fügbar	Verbrauch					
			Einfuhr	Ausfuhr		Futter	Saatgut	Industrie	Schwand	Ernährung	
			国内 生産量	在庫の 増減量							外国 貿易
項 目	国内 生産量	在庫の 増減量	輸 入	輸 出	国内消費 仕向量	飼料用	種子用	産工業用	減耗量	食料	
Weizen	小麦	1,236.5	+16	1	389.5	832	294	56.5	1	40	440.5
Roggen	ライ麦	348	-3	-	60.5	290.5	95	14	1.5	9.5	170.5
Brotgetreide insgesamt	製パン用穀物合計	(1,584.5)	(+13)	(1)	(450)	(1,122.5)	(389)	(70.5)	(2.5)	(49.5)	(611)
Gerste	大麦	1,436.5	+11.5	4.5	106	1,323.5	1,048.5	63.5	166	44.5	1
Hater	オート麦	325	+4.5	6	-	326.5	290	14	-	16.5	6
Körnermais	とうもろこし	1,551	-10.5	15.5	150	1,427	1,318	10	25	57	17
Übriges Getreide	その他の穀類	129.5	-	-	-	129.5	115	6	0.5	8	-
Reis	米	-	-	44	-	44	-	-	20	-	24
Kartoffeln	じゃがいも	1,120.5	-	25	6.5	1,139	326.5	114	129.5	114	455
Zucker und Zuckerwaren	砂糖類	563.5	+91.5	8.5	127	353.5	8.5	-	56.5	-	288.5
Honig	みつ	8	-	5	0.5	12.5	-	-	-	-	12.5
Hülsenfrüchte	豆類	0.5	-	7	0.5	7	0.5	0.5	-	-	6
Nüsse und Kastanien	クルミ・クリ類	12.5	-	20	0.5	32	-	-	-	-	32
Kakaoverzeugnisse und Schokolade (Bohnen)	ココア・チョコレート (豆)	-	-	43.5	12	31.5	-	-	-	-	31.5
Mohn	ケシの実	-	-	1.5	-	1.5	-	-	-	-	1.5
Rindfleisch	牛肉	184	-	6	33	157	-	-	-	-	157
Kalbfleisch	子牛肉	15.5	-	2	-	17.5	-	-	-	-	17.5
Schweinefleisch	豚肉	361	-	0.5	1	360.5	-	-	-	-	360.5
Innereien	内臓	32.5	-	1.5	0.5	33.5	-	-	-	-	33.5
Geflügelfleisch	鶏肉	69.5	-	8.5	1	77	-	-	-	-	77
Anderes Fleisch	その他の肉類	10.5	-	3	2.5	11	-	-	-	-	11
Fleisch insgesamt	肉類の合計	(673)	(-)	(21.5)	(38)	(656.5)	(-)	(-)	(-)	(-)	(656.4)
Eier	卵	90.5	-	12	-	102.5	-	-	-	-	102.5
Frische Fische	魚	7	-	16	1	22	-	-	-	-	22
Fertig zubereitete Fische	調理済み魚	-	-	1.5	-	1.5	-	-	-	-	1.5
Fischkonserven	魚の缶詰	-	-	11	-	11	-	-	-	-	11
Kuhmilch	牛乳	3,613	-	-	20	3,593	646.5	-	1,997.5	36	913
Ziegenmilch	ヤギ乳	9.5	-	-	-	9.5	8	-	-	-	1.5
Magermilch	脱脂乳	983	-	-	0.5	982.5	8	-	895.5	-	79
Obers und Rahm	生クリーム	35	-	5.5	-	40.5	-	-	5.5	-	35
Kondensmilch	コンデンスミルク	16	-	2	-	18	-	-	-	-	18
Trockenvollmilch	全粉乳	21	+2	-	14.5	4.5	-	-	-	-	4.5
Trockenmagermilch	脱脂粉乳	45.5	+2.5	11.5	18.5	36	33.5	-	-	-	2.5
Käse	チーズ	80.5	-0.5	7	42	46	-	-	-	-	46
Topfen	トッPFN	21	-	-	-	21	-	-	-	-	21
Butter (Produktgewicht)	バター	45	+2.5	0.5	2	41	-	-	0.5	-	40.5
Pflanzliche Öle	植物油	5.5	+2.5	135.5	4	134.5	5.5	-	10	-	119
Fischöle	動物性脂肪	-	-	1.5	-	1.5	-	-	1.5	-	-
Schlachtfette (Produktgewicht)	魚油	101.5	-3.5	-	12	93	-	-	-	-	93
Fette und Öle (in Reinfett)	純脂肪	(134)	(+1)	(137.5)	(17.5)	(253)	(5.5)	(-)	(12)	(-)	(235.5)
Gemüse	野菜	681	-	130.5	22	789.5	-	-	-	180.5	681
Frischobst	果実	794.5	-	261	7.5	1,048	-	-	440	84	524
Zitrusfrüchte	カンキツ類	-	-	133.5	0.5	133	-	-	-	-	133
Trockenobst	乾燥果物	-	-	10.5	-	10.5	-	-	0.5	-	10
Fruchtsäfte	ジュース	206	+104	135	151	86	-	-	-	-	86
Wein	ワイン	490.5	+193	23.5	32.5	288.5	-	-	20.5	-	268
Bier	ビール	844	-	29	42	831	-	-	-	-	831

が、オーストリアは、殆ど、隣国西ドイツに包括され、我国ではオーストリア単独の公表資料は、極めて少ない。研修期間中、オーストリア中央統計局発行の1984年統計報告書 Statistische Nachrichten, 39, Jahrgang 1984 (Neue Folge), Heft 1 を入手したが、貴重な資料と思われるので掲載し、合わせてオーストリアの食料事情について若干の考察をしてみたい。

表1は食料収支表であり、オーストリアの農業生産量、在庫量、輸入・輸出货量、及び国内消費量で、食料統計のレジメとして重要である。日本の食料需給表と同じものである。

オーストリアの国民総生産に占める農業生産の比率は低いが、その生産高と国内消費量を比較すると、野菜、果物、油においては、生産高に若干の不足がみられるものの、小麦、ライ麦

表2 Heimische Produktion des gesamten Verbrauches bei wichtigen
Landwirtschaftlichen Erzeugnissen (in Prozent)
主要農産物における総消費に対する国内生産高 (%)

Produkte	1974/75bis 1977/78	1978/79bis 1981/82	1978/79	1979/80	1980/81	1981/82	1982/83
Pflanzliche Erzeugnisse 植物性食品							
Weizen 小麦	109	125	124	102	150	124	149
Roggen ライ麦	104	112	115	94	130	109	120
Getste 大麦	99	100	107	95	100	96	109
Hafer オート麦	95	98	98	97	99	98	99
Mais とうもろこし	97	97	92	99	97	100	109
Getreide insgesamt 穀類の合計	101	105	106	98	110	105	116
Kartoffeln ジャガイモ	98	98	98	98	99	98	98
Zucker 砂糖	128	113	96	107	117	132	159
Gemüse 野菜	84	86	85	83	88	86	86
Frischobst 果物	70	67	68	69	71	59	76
Wein ワイン	91	98	113	102	100	76	170
Pflanzliche Öle 植物油	3	4	3	3	4	5	4
Tierische Erzeugnisse 動物性食品							
Rindfleisch 牛肉	104	113	112	116	112	111	117
Kalbfleisch 子牛肉	79	81	78	75	83	86	89
Schweinefleisch 豚肉	98	98	101	101	93	98	100
Geflügel fleisch 鶏肉	82	87	84	87	87	88	90
Fleisch insgesamt 肉類の合計	97	100	100	102	97	100	102
Schlachtfette 動物性脂肪	109	107	110	110	103	103	109
Trinkvollmilch 全粉乳	101	100	100	100	101	100	101
Käse チーズ	171	180	174	177	178	189	175
Butter バター	106	102	98	102	101	105	110
Eier 卵	79	85	84	84	85	86	88

表3 Grad der Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln nach
ernährungsphysiologischen Hauptgruppen (in Prozent)
穀類・肉類・脂肪の自給率 (%)

Hauptgruppen 主要グループ	1974/75 bis 1977/78	1978/79 bis 1981/82	1978/79	1979/80	1980/81	1981/82	1982/83
Mehl und Nahrungsmittel 穀類	110.3	125.3	132	120	151	140	170
Fleisch 肉類	97.5	98.8	100	102	97	101	103
Fett (in Reinfett) 脂肪	54.3	52.5	55	56	50	49	52

表4 Durchschnittlicher Lebensmittelverbrauch pro Kopf und Jahr in kg (Liter)
1人当たり1年間の平均食糧消費量

Waren 項 目	Ø1974/75	Ø1978/79	1978/79	1979/80	1980/81	1981/82	1982/83	kg (ℓ)
	bis 1977/78	bis 1981/82						Änderung in % zu 1981/82
Weizen (Mehl)	51.9	49.6	49.8	50.2	48.8	49.5	47.5	- 4.04
Roggen (Mehl)	21.5	18.5	18.8	18.7	18.5	18.0	17.5	- 2.78
Gerste (Nährmittel)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.00
Hafer (Nährmittel)	0.3	0.6	0.5	0.6	0.5	0.6	0.5	-16.67
Körnermais (Nährmittel)	1.6	1.4	1.5	1.0	1.3	1.7	1.7	0.00
Anderes Getreide	-	-	-	-	-	-	-	-
Reis	3.2	3.4	3.5	3.4	3.3	3.4	3.2	- 5.88
Kartoffeln	61.0	60.0	60.0	60.0	59.9	59.9	60.2	0.50
Zucker und Zuckerwaren	38.3	37.8	36.7	36.8	39.9	37.8	38.2	1.06
Honig	1.0	1.3	0.8	1.2	1.4	1.9	1.7	-10.53
Hülsenfrüchte	0.8	0.7	0.8	0.6	0.7	0.8	0.8	0.00
Nüsse und Kastanien	3.0	3.6	3.5	4.0	3.5	3.2	4.3	34.38
Kakaoerzeugnisse und Schokolade	2.7	3.2	3.1	3.2	3.3	3.1	3.3	6.45
Mohn	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.00
Rindfleisch	22.9	22.3	22.5	22.4	22.4	22.0	20.8	- 5.45
Kalbfleisch	2.7	2.6	2.5	2.7	2.7	2.5	2.3	- 8.00
Schweinefleisch	40.6	45.2	43.0	45.0	45.2	47.6	47.7	0.21
Innereien	4.3	4.6	4.5	4.6	4.5	4.6	4.4	- 4.35
Geflügelfleisch	9.5	10.9	10.7	11.1	11.0	10.8	10.2	- 5.56
Anderes Fleisch	1.5	1.6	1.7	1.6	1.6	1.5	1.5	0.00
Fleisch insgesamt	(81.4)	(87.2)	(84.9)	(87.4)	(87.4)	(89.0)	(86.9)	(- 2.36)
Eier	14.3	14.8	15.2	14.4	14.4	15.1	13.6	- 9.93
Frische Fische	2.1	3.0	3.0	3.0	3.1	2.8	2.9	3.57
Fertig zubereitete Fische	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.00
Fischkonserven	1.7	1.4	1.3	1.5	1.3	1.4	1.5	7.14
Kuhmilch	125.5	120.4	123.6	118.3	118.4	121.1	120.7	- 0.33
Ziegenmilch	1.1	0.5	0.7	0.5	0.4	0.3	0.2	-33.33
Magermilch	9.1	9.8	10.1	8.9	9.5	10.5	10.5	0.00
Obers und Rahm	3.6	4.0	3.9	4.0	4.2	3.9	4.6	17.95
Kondensmilch	2.0	2.5	2.1	2.4	2.9	2.4	2.4	0.00
Trockenvollmilch	0.6	0.6	0.5	0.6	0.5	0.6	0.6	0.00
Trockenmagermilch	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.3	-25.00
Käse	4.9	5.5	5.3	5.4	5.6	5.6	5.6	0.00
Topfen	2.6	2.7	2.6	2.6	2.7	2.8	2.8	0.00
Butter (Produktgewicht)	5.6	5.3	5.3	5.5	5.1	5.3	5.4	1.89
Pflanzliche Öle	12.7	14.2	12.9	13.6	15.3	15.1	15.7	3.97
Fischöle	0.5	0.3	0.5	0.3	0.1	0.1	-	-
Schlachtfette (Produktgewicht)	10.2	11.3	10.9	10.9	11.8	11.6	12.3	6.03
Fette und Öle (in Reinfett)	(27.0)	(29.0)	(27.6)	(28.2)	(30.0)	(30.1)	(31.1)	(3.32)
Gemüse	76.7	86.7	78.7	87.2	90.4	90.3	90.0	- 0.33
Frischobst	71.1	69.2	68.3	71.9	72.0	64.5	69.3	7.44
Zitrusfrüchte	17.9	18.3	17.5	18.5	17.5	19.6	17.6	-10.20
Trockenobst	1.1	1.1	1.0	1.1	1.2	1.2	1.3	8.33
Fruchtsäfte	9.5	9.3	9.2	8.9	9.3	9.7	11.4	17.53
Wein	35.6	35.5	35.8	35.8	35.1	34.9	35.5	1.72
Bier	105.4	105.1	103.1	104.2	105.4	107.5	109.9	2.23

などの穀類や牛肉は輸出が多くなっている。肉類に輸入量が示されているのは、脂肪が少ない良質の肉を輸入し、品質の低いものを輸出している等の政策によるものと言う。

表2は主要農産物における総消費に対する食料の国内生産高（自給率）を示している。砂糖の159%を最高に、穀類では小麦、ライ麦、肉類では牛肉、豚肉、乳製品の牛乳、チーズ、バター、そしてワインは完全に自給しており、比較的自給率の低い卵、野菜、果物でもそれぞれ88%、86%、76%であり、わずかに植物油が4%と低いのみである。

また、栄養生理学上重要なグループ、穀類、肉類、脂肪について自給割合をみたものが表3である。小麦を含む穀類の自給率は170%である。これは1984年が好天候に恵まれ、穀物収穫高が近年にない好成績によることも起因している。肉類も103%であり、年次で見ると若干の変動はあるものの必要量は自給されている。脂肪のみが、52%と低くなっているのは表1からも明らかなように、植物性油の輸入によるもので、動物性脂肪については（表2）自給されている。

以上のように、オーストリアは工業国でありながらも、食料自給率は大変高くなっている。

このような食料供給量に支えられた国民1人当たり年間の平均食料消費量を示したものが表4である。また、表5は1人1日当たりのエネルギー消費量とたん白質と脂肪の摂取量である。オーストリアの1人1日当たりのエネルギー消費量は3067 kcalであり、日本人と比べ約800 kcal多い。動物性たん白質の摂取量は60 g、植物性たん白質は30 gである。日本の動物性たん白質、植物性たん白質摂取量は、それぞれ40 g、39.6 g（昭和57年度国民栄養調査結果）で、その比率は1：1であるが、オーストリアは2：1で、動物性たん白質の割合が多くなっている。その上、オーストリアの脂肪摂取量は156 gであり、日本の58 gに比べると約100 gも多い。

表5 Tagesjoulesatz (Tageskaloriensatz) und Gehalt an ernährungsphysiologischen Grundstoffen
1日のエネルギー消費量とたん白質・脂肪の摂取量

Bezeichnung	1973/74	1974/75	1975/76	1976/77	1977/78	1978/79	1979/80	1980/81	1981/82	1982/83
Wert des gesamten durchschnittlichen Lebensmitteiverbrauches	Joule (Kalorien) je Kopf und Tag 1日当たりジュール (キロカロリー)									
食料消費量の総平均										
Joule	12.795	12.477	12.372	12.631	12.447	12.426	12.590	12.912	12.895	12.832
Kalorien	3.058	2.982	2.957	3.019	2.975	2.970	3.009	3.086	3.082	3.067
	Gramm je Kopf und Tag 1日当たりグラム数									
Tierisches Eiweiß	55	56	57	58	58	59	59	59	61	60
Pflanzliches Eiweiß	33	31	32	31	30	30	31	30	30	30
Fett	139	133	136	143	141	144	147	153	153	156

欧米諸国では動物性食品の過剰摂取による脂肪のとりすぎ等の栄養状態が指摘されており、オーストリアもその傾向が顕著である。事実、血管障害などの成人病は多いようである。何事にも、保守性の強いオーストリアではあるが、一部には、このような栄養状況を改善しようという風潮は見られ、ダイエット食品や自然食品を扱う店、ダイエットメニューを置くレストランなども現われている。

Ⅲ お わ り に

世界には無限と思える程、多くの食物や多様な食べ方がある。それらは、その国の歴史、気候風土、思想、あるいは国民性など、さまざまな影響を受けて形成されたものである。今回の研修においては、調理技術面の習得もさることながら、食物のもつ文化的な側面を見究めることが出来たのも、大きな喜びである。パンを用いた特徴ある菓子類や独得な料理クノーデルも、バラエティーに富むソーセージやハム類も、それぞれ必然あって生まれたものであることを実感としてとらえることが出来た。

食料の自給率95%という恵まれた食料事情の中であって、オーストリアの食生活はいたって質朴であり、昔ながらの伝統が今も変わらず根を張っている。多くの食料を輸入に頼りながら、飽食時代と言われる程、豊かな食物を享受し、その中で、長年の食の伝統をいとも簡単に失いつつある我が国の現状と重ね合わせ考えさせられる面も多かった。機会があれば、更に深く、食文化の諸様相を探りたいものと考えている。

最後に、この研修旅行にご理解下さいました本学関係の皆さまに感謝申し上げます。

(1984. 9. 11)