

## 第19回 デンマーク : 酸っぱい思い出

著者	鈴木 早苗
権利	Copyrights 日本貿易振興機構 (ジェトロ) アジア 経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) <a href="http://www.ide.go.jp">http://www.ide.go.jp</a>
雑誌名	IDE スクエア -- コラム 続・世界珍食紀行
ページ	1-4
発行年	2019-12
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	<a href="http://hdl.handle.net/2344/00051531">http://hdl.handle.net/2344/00051531</a>

続  
世界珍食紀行



第19回 デンマーク——酸っぱい思い出

鈴木早苗

2019年12月

(2,155字)

\*写真は文末に掲載しています

北欧の国、デンマークはデザインの国としてかわいらしい雑貨など北欧ブームの一翼を担ってきた。食についても見た目へのこだわりはみられる。スモーブローとよばれるオープンサンドイッチは、その盛りつけにセンスを感じる。デンマークでは、輸出品としても有名な豚肉にジャガイモなどの野菜を添えてオーブンで焼いた料理などのほかに、緑黄色野菜にナッツ類などを加えたサラダなどがよく食べられている。デンマークで出会った料理は、決してまずくはないが、正直、繰り返し食べたくなるほどおいしくもなかった。食べられなくても無理してまで食べなくてもいいと思ったのが、酸っぱいものである。

まず、ニシンの酢漬けである。ご当地料理としてぜひ、お試しあれ！というガイドブックの宣伝文句につられて食す。ニシンの味が分からないくらい酸っぱい。甘みのある米酢に慣れ親しんだ身には、酸味の強いとされるワインビネガールの鼻をつく酸っぱさに顎までキーンとなる。ニシンの酢漬けはスモーブローの具材としても使われるが、このスモーブローで使われるライ麦パンがこれまた酸っぱい。酸っぱさを緩和するどころか、さらにするどい酸味に襲われる。私の好きなスモーブローは、茹でたエビと卵をマヨネーズで味付けしたもので、この組み合わせだとライ麦パンの酸味が多少緩和されるものの、やはり、このパンを使わなくても……とつぶやきたくなる。

ライ麦パンの種類は多く、酸味もまちまちだが、スモーブローに使われたりするものや、レストランで出されるものは、ずっしり重く、かなりの酸味のものが多かった。物知り屋のデンマーク人の友人は、この酸っぱすぎるパンはデンマークのなかでも一部でしか食べられないと（誇らしげに？）説明してくれた。確かに、隣国スウェーデンやノルウェーではあまり見かけなかった。むしろ、この味、学生の時にモスクワで食した黒パンを思い出させた。

ライ麦パンが酸っぱいのは、サワー種という酵母菌のせいである。この酵母菌のおかげで

長期保存が可能となっている。レストランではかなり日数を経過したであろうライ麦パンのスライスがうっすら白っぽい斑点（カビ）を纏いながら、運ばれてくる。保存のし過ぎには注意が必要である。

スーパーにもこの酸味の強いライ麦パンがよく並んでいる。デンマークではオーガニックの食材が豊かなので、オーガニックにこだわってパンを探そうとするも、この酸っぱいライ麦パンしか選択肢がないことがしばしばだった。現地の味に馴染もうと、酸味が強くずっしりと重いパンを一斤買うが、二、三枚スライスしたところで挫折し、このパンが大好きなデンマーク人の友人にプレゼントすることになる。友人はたっぷりのバターとともに美味しく食べていたので、バターと一緒に食べればいいのか！と再トライしてみるものの、やはり酸っぱさは緩和されなかった。

次の酸っぱいものはビーツの酢漬けである。ビーツは赤カブに似た、ホウレンソウと同じアカザ科の植物で、茹でるとそのゆで汁が赤紫になる。茹でたビーツを酢漬けにしたものは、かなり高い確率でデンマークの料理に登場する。クリスマスの時期に欠かせないというフレステタイは、豚の塊肉に塩を擦り込んでオーブンでじっくり焼き、茹でたジャガイモを添えた、デンマークの伝統料理である。そのフレステタイにもビーツの酢漬けが添えられる。本来なら、箸休め的な位置づけなのに、酸っぱすぎて休めない。特に、塩をたっぷり擦り込んだ豚肉はかなり塩辛い。塩辛さをビーツの酢漬けで緩和できない。仕方がないので、あまり味がついていないジャガイモと一緒に勇気をもって口に放り込む。

酢を使った料理や酸っぱい食べものにはあまりいい思い出がないが、洗剤としては酢にかなりお世話になった。デンマークの水はかなり硬度の高い硬水なため、食器や調理器具などを洗っても、白っぽくカルシウム分が付着する。放っておくと湯沸かしケトルなどは使えなくなってしまう。酢を含ませた水で拭くと、面白いようによく落ちる。朝、オフィスの共有キッチンから酢の匂いがすると、オフィスで一緒だった同僚に「また掃除してくれている。ありがとう」と言われる一方、「そんなに頻繁に掃除しなくてもいいのに」と不思議がられる。硬水が体に悪いというのは聞いたことがないが、デンマーク人は、硬度の高い水を飲み、酸っぱいものを食べて、おなかの中で中和しているのかもしれない。■

## 写真の出典

- 写真1～3 デンマーク・コペンハーゲンにて筆者撮影。

## 著者プロフィール

鈴木早苗（すずきさなえ）アジア経済研究所地域研究センター研究員。博士（学術）。専門は東南アジアの国際関係。最近の著作に、鈴木早苗編『ASEAN 共同体——政治安全保障・経済・社会文化』（アジア経済研究所、2016年）、『合意形成モデルとしてのASEAN——国際政治における議長国制度——』（東京大学出版会、2014年）。



写真1 美しく盛られたスモーブロー



写真2 料理に付いてくるライ麦パン（左）とたっぷりのバターが添えられたライ麦パン（右）



写真3 デンマークの伝統料理、フレスケタイ