ドイツと言えばソーセージ

ドイツの大抵のスーパーマーケットには、写真のような「ソーセージコーナー」があります。大型スーパーになるとこの３倍くらいの規模になることも珍しくありません。右側の私たちが見慣れたソーセージのほかに左側の薄切りのものも「ソーセージ」とよばれ、サンドイッチや、サラダなどに加熱せずに使われています。

私たちが見慣れている細長いソーセージは、地域や材料（豚肉、牛肉、鶏肉）加工法（焼く、茹でる）などによりドイツ国内におびただしい種類があります。この中から、ニュルンベルクメッセがあるバイエルン州の有名ソーセージ２種類を紹介します。

◆ ニュルンベルク　鍵穴を通るソーセージ

まず、メッセのある街ニュルンベルクのソーセージ「ニュルンベルガー」
豚肉とマジョラムを中心とした香辛料で作られた細く、長さも９㎝程度のソーセージで、グリルして食べます。炭火でグリルしたソーセージは絶品です。
中世に城門が閉じているときでも、鍵穴を通して販売できるように小ぶりなソーセージができた、という由来があります。通常、６本(半ダース)が一つの単位ですが、一本一本が小さいのでペロッと食べられます。

ニュルンベルガーソーセージは市内のいろいろな場所で手軽に食べることができます。
列車でニュルンベルクに到着すると、街に出る前に、中央駅構内の肉屋が経営するファストフード店でニュルンベルガーソーセージを注文することができます。

また、ニュルンベルクメッセ内の Imbiss(ファストフード)でも、ランチメニューにニュルンベルガーソーセージがあり、展示会時の昼食に楽しめます。
（メッセ内のニュルンベルガー）

もちろん、市内でも、様々なレストランでニュルンベルガーを楽しめます。それぞれ少しずつ形状や味が異なり、ニュルンベルガーの食べ比べも、ニュルンベルク訪問時の楽しみと言えます。文末にレストランをいくつか紹介していますのでご参照ください。

◆ ミュンヘンのおなかにやさしいソーセージ

ヴァイスヴルスト（白ソーセージ）というミュンヘンのソーセージは、子牛肉を材料にした白いソーセージです。写真の様に茹でたものをお湯に入れて食卓に出します。ソーセージの皮に縦にナイフで切れ目を入れ、中身だけを甘い辛子をつけて食べるのですが、とても柔らかく食欲のない朝でも食べられますし、幼児やお年寄りにもよいとされています。

このソーセージも、地元の名物として、ミュンヘン空港や中央駅、市内のカフェなどいろいろなところにありますが、本来は午前中に食べるもの、とされているため、お店によってはランチ以降は注文できないこともあります。
ヴァイスヴルストは鮮度の落ちるのが早いというのも午前中の食べ物とされた理由の一つのようですが、ミュンヘンっ子によると、お昼のヴァイスヴルストは、冬のかき氷のようなミスマッチを感じるそうです。

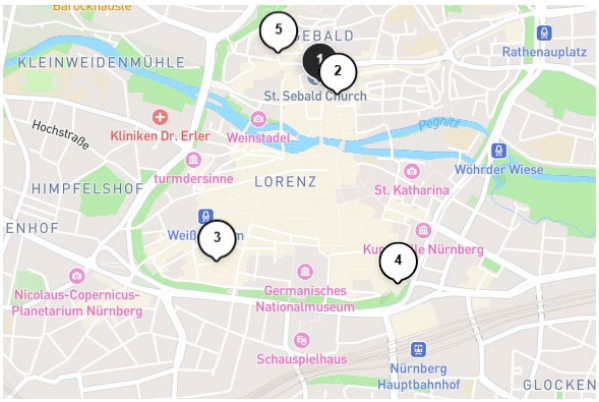
◆ ソーセージの日

ドイツには「ソーセージの日」があります。12 月 24 日のクリスマスイブです。翌日のクリスマスのごちそうに備え、茹でたソーセージとポテトサラダの夕食が定番になったようです。年越しそばに似ていますね。シンプルな献立に見えますが、クリスマスのために集まった家族にいきわたるように大きな鍋いっぱい茹でたソーセージは、壮観です。
茹でるソーセージはフランクフルトソーセージやウィンナーソーセージ、ポテトサラダはお雑煮の様に地域や家庭による特色があります。

◆ 国民食？ソーセージ

有機食品が浸透しており、また、ヴェジタリアンやヴィーガンが珍しくないヨーロッパ・ドイツには、オーガニックソーセージ、ヴェジタリアンソーセージなどが普通のスーパーマーケットでも売られています。食に対する信条が異なっていても欠かせない、ソーセージはドイツの食習慣、食文化の根底にあるものかもしれません。

付録：ニュルンベルク市内の「ニュルンベルガーソーセージ」が楽しめる人気店紹介



それぞれ営業時間や定休日が異なる場合があるので、必ず訪問前に公式サイトなどで最新情報をご確認ください。

1. Bratwursthäusle bei St. Sebald
   📍 Rathausplatz 1, 90403 Nürnberg
   ニュルンベルク旧市街にある超定番店。中世風の建物で、炭火で焼いたソーセージが絶品。観光客にも地元民にも人気で伝統的な雰囲気です。

2. Bratwurst Röslein 📍 Rathausplatz 6, 90403 Nürnberg
   ヨーロッパ最大規模のブラートヴルスト（焼きソーセージ）専門レストラン。広々としていて、賑やかなビアホール風の雰囲気。ニュルンベルガー盛り合わせに合わせてフランケン地方の伝統料理も。

3. Zum Gulden Stern – Historische Bratwurstküche 📍 Zirkelschmiedsgasse 26, 90402 Nürnberg
   現存する世界最古のソーセージ店とも言われる老舗。昔ながらのレシピと備長炭焼きによる伝統的なソーセージ。

4. Bratwurstglöcklein im Handwerkerhof 📍 Handwerkerhof, Königstraße 82, 90402 Nürnberg
   中央駅近くの職人広場「Handwerkerhof」内にある、小さくて可愛い名店。伝統的な手作りソーセージで観光客に人気。職人街を再現した建物と一緒に中世の雰囲気を楽しめます。

5. Albrecht-Dürer-Stube 📍 Obere Schmiedgasse 58, 90403 Nürnberg
   画家アルブレヒト・デューラーの家の近くにある、ローカルに愛される隠れ家的レストラン。落ち着いた木造インテリアで、ソーセージの他にも、フランケン風ローストや郷土料理が豊富。