

ケバブへの安定剤～使用許可へ

先月号で、生肉と冷凍肉への結着剤の使用が論議されていたトルコのファストフード＝ケバブに結着剤の使用が認められた。真っ先にドイツ国内のメディアが速報でニュース配信！

ドイツですでに60年も庶民の味として親しまれているケバブが食べられなくなるのではと心配していた人も多かったので、ホッと胸をなで下ろしたのは業界だけではない。



生肉、冷凍肉へのリン酸塩など結着剤の使用を認めていないEUにおいて、トルコの人気メニュー：ケバブに結着剤が使用されていることで、販売を阻止する動きがあったが、EU議会が、1333/2018条例を発令、リン酸塩の使用を12月後半に許可を発表した。EORK(European Organization for Rotisserie and Kebab：ヨーロッパグリルチキン&ケバブ協会)に属するミュンヘンのFischer-Zernin会長は、たった一つの添加物(リン酸塩)の使用が許可されないだけで、

数千人の労働者の職場が失われる！！と訴えていた。

今の製造工程では、1本の大きなケバブ生地に対し、134mgのリン酸塩が加えられており、ドイツ保健局は1本で4200mgまで人体に影響はないと発表した。(ケバブのキロ数は不明)

ヨーロッパ中で食べられるケバブの製品の80%がドイツ国内で作られており、EU全土で1日に10.5百万€(14億円)の売上高を誇り、盛況期の夏場には、移動販売車も含め、なんと11万人がケバブ販売に携わっている。

見習い生の給与

ドイツの子供は、15歳までに自分の進路を決めなければならない。

中学校(Mittelschule)卒業後は、進学校(Gymnasium 普通高校)と職業学校(Berufsschule)に分かれており、職業学校では1週間の内1日だけ学校で授業を受け、残りの5日は進みたい職業の店や工場で、マイスター(Meister)の実技の見習い(Azubi アツビー：見習生)(Lehrling レーリング：徒弟とも言われる)を3年間努めなければならない。マイスターの資格を持つ者は、資格の授与の条件として、後進への指導も義務付けられている。



3年間の職業教育(Ausbildung アウスビルドゥング)を受けると、ゲゼレ(Geselle：職人)となる試験を受ける資格が出来る。ゲゼレとして2年間の実務経験を経て、やっとマイスター試験を受ける資格が出来るのだ。マイスター国家資格を取得すると、自分で店を持つことが出来たり、食肉加工部門では、工場での製造責任者となり、工場長になる資格もできる。

研修生3年間は、給与をもらえる。その代り朝5時半には出勤して、1日みっちり仕事を習う。

もちろん洗い物、掃除など下働きからはじめるのだ。テキパキしていなければ、叱責されるのは当然。支給された給与は BIBB (ボン職業訓練研究所 Bonner Bundesinstitut fuer Berufsbildung) に申告されるので、その実態がわかる。

2017年度は前年比2.6%上昇して平均月額876€(118,000円)。2012~2016年度は毎年3.4~4.5%伸びていたの、少し伸びが緩くなっている。

ドイツ旧西側と旧東側では、支給実態が異なる。最初の1年目は東側が高く、3年目は西側が高い。最後まで頑張る若者が西側は少ないのだろうか？ どちらにしても、食肉加工部門では、設定された給与よりも2倍の給与を支給している。肉屋になろうという若者が減る傾向にあるのだ。

食肉加工見習生の給与～月額

年度	設定給与額	加工肉旧西側/€	加工肉旧東側/€
1年目	310	650	676
2年目	375	753	770
3年目	465	943	861

ドイツでマイスター制度がある職業は41：

眼鏡、パン、農業機械、缶詰機械、船舶、噴水、外科医療器具、屋根工事、精密機械、電気機械製作、電気技師、理髪美容、食肉加工、足場建設、吹きガラス、ガラス一般、補聴器、情報エレクトロニクス、配管&温水暖房、冷房工事、車ボディ&車制作、板金、菓子、大型特殊自動車技師、塗装、左官、鉄骨工事、オープン暖炉、義足、整形技師、煙突掃除、ロープ作成、石工、道路工事、漆喰、家具、タイヤゴム加工、断熱工事、歯科技工、客室整備、二輪車技師、の41種。
(調理は含まれない。)

女性の食肉店販売員見習いの給与 ~接客業務の他に、パーティサービスの盛り付けやデコレーションも学ぶ

年度	設定給与額/€	旧西側/€	旧東側/€
1年目	310	528	473
2年目	375	663	602
3年目	465	799	726

店での販売は、加工技術習得よりは給与は少ないが、パーティサービスのコンテストなどで注目されるので女子の就労も多い。

日本でも、111種の技能検定試験がある。ハム・ソーセージ・ベーコン製造という部門で技能検定試験があり、1級~3級に分かれて、認定される。

マイスターの上は

マイスター(Meister)を永年やって店を経営していくと、地域とのつながりや活動も広くなり、コンテストの審査やイベントの企画など、店以外の渉外活動も多くなる。

その頃になると、マイスターの上のオーバーマイスター(Obermeister)という称号が食肉組合から認められる。さらに地域の振興に寄与していくと、様々な手工業組合の統合された州ごとに運営している総合手工業組合(Kreishandwerkerschaft)より、クライスハンドヴェルクスマイスター(Kreishandwerksmeister: 地域総合手工業マイスター)の称号が与えられる。



2年前までドイツ食肉組合の会長職に就き、ドイツ中を奔走していたHeinz-Werner Süss氏は、この度ファルツ州の手工業マイスターに就任した。食肉組合長時代は、店の仕事を娘2人(長女はマイスター)と妻と従業員に任せて、ベルリン、フランクフルトと飛行機でフルに動いていたが、これではいけない!と2年前に辞任。

今度は様々な手工業の地域発展に尽力することになった。

スコッチエッグ フームになるか??



今や年間3000万人の外国人が来日し、和食の美味しさを堪能して帰国する。寿司、てんぷら、牛肉、ラーメン、牛丼、マグロ丼、お好み焼き……最近は旨味たっぷりの出汁の文化もわかるようになり、昆布だし、かつおだし、ポン酢などの他、梅干しを日本酒で煮切った調味料: 煎り酒も、フランス料理界では使われるようになった。日本酒も辛口の個性豊かな銘柄が出て来て、日本に行ったら大吟醸を是非! という目的を持って来日する人もいる。

南欧産の熟柿(欧米でもKAKI)をスプーンですくって食べていた欧米人も、固めの富有柿の美味しさにも目覚めた。

今、欧米で話題のメニュー：トロピカル海鮮丼、ドーナツ寿司

日本の味が、海外でも気軽にどんどん作られているのだ。

トロピカル海鮮丼：サラダ感覚で食べるどんぶり

マリネや漬けにしたサーモンやマグロとアボカドや卵、果物などをたっぷり寿司飯にのせて食べるハワイと日本のマッチングヘルシーメニュー。

日本の外でも、ごはんと刺身のマッチングが広まっている。

ドーナツ寿司：リング型に寿司飯を詰めて、中間にアボカドペーストやサーモンをサンド。型から出してサーモンやキュウリ、ラディッシュなどの薄切りを巻きつけて、4つ割りの焼き海苔にのせて出す。

技術も要らず、作り方が簡単でトッピングもカラフルで楽しい。

お醤油やマヨネーズ醤油でどうぞ。



欧米人がががな物：納豆、卵かけごはん、すき焼きの生卵(生の卵はサルモネラ菌を恐れる)だが、半熟卵の美味しさが、ヨーロッパに浸透してきた。

イギリスから広まったゆで卵入りのスコッチエッグ

～これには欧米人が苦手とされていたトロトロ半熟卵が真ん中に入る。



スコッチエッグ：子供にも人気のメニューだが、1738年、ロンドンのデパート：

フォートナム&メイソンで販売を始めたのがルーツと言われている。

インド料理でナルギシコフタ(Nargisi Kofta カレーソースで食べる)があり、インド経由で英国へ来たらしい。スコットランドだけでなく、イギリス全土のピクニック料理。固ゆで卵を味付けしたひき肉で団子状にして、パン粉を付けて揚げる。

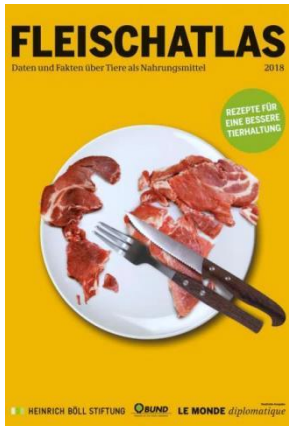
ウズラの卵を使った小さ目のサイズや、固ゆで卵をほぐして生地に散りばめて、長方形の型に入れ、オーブンで焼くレシピも人気。イギリスのスコッチバーでは、スコッチ片手に揚げたてをほおぼる人気のおつまみ。手間暇かかるので、価格は安くないが、欧米で火がついて人気商品になる予想となっている。しかも、卵黄トロロりの半熟が、

最近の人気。固ゆで卵より、はるかにまとめにくいですが、半熟が好きな日本人だけでなく、半熟が苦手な国の人にも、好まれている。



2020年の東京オリンピックまでに、さらに多くのジャパニーズテイストが世界中に広まる事と想像できる。

肉の地図 2018 Fleischatlas フライシュアトラス



ハッピーな畜肉:今年の2018年号が4冊目となるこの年間雑誌は、主に食肉に関する世界の状況をレポートしたもので、年々悪化をたどる地球温暖化から発生する天変地異や水害、農作物の不作や将来の食糧危機などについての意見供述と対策を提議している。今年の提案は、動物保護～つまり飼育環境を改善して、飼料も遺伝子組み換えでないものを使用し、健全な環境でハッピーに育てると、肉質も良くなり美味しくなる～ストレス無しの屠畜も訴えている。

2050年……あと30年経つと、人口爆発と共に人間が食べる食料は、85%も足りなくなり、ほぼ半分の人類の胃を満たすことはできないと予測されている。

地球温暖化により、砂漠化が進む事と、作物の産地がどんどん北上していくことで、野菜、穀類だけでなく、畜肉の飼育も産地の変化が大きくなると見ている。

昆虫類:古くて新しい食べ物として、昆虫類、芋虫類のタンパク源供給が真剣に見直されて、既に量産体制に入ろうとしている。30年後、不足するタンパク質を補給するには、コストが少ない昆虫類に頼るしかないのか……。

腹5分:この本では、30年後の自分が今の半分の肉で満足できるかどうか、今、判断せよ、と警告している。

パリ協定:1997年の京都議定書、それに続く2015年のパリ協定による温室効果ガス削減・抑制を、どの国も等しく実行しなければ、食糧危機や気象災害を避けることは本当に難しくなる。一国の利益を追求する場合ではない。

ディーゼル車・ガソリン車 アウト:

温室効果ガス削減のために、ヨーロッパは率先して化石燃料を燃やすことをやめようとしている。

2025年までにパリ、マドリード、ミュンヘンなど4大都市へのディーゼル車乗り入れ禁止を決定。

2015年のフォルクスワーゲンのディーゼルエンジンのガス排出データ不正事件がきっかけ。ミュンヘンの友人は永年ディーゼルのヴォルボを愛用、中古車に出しても二足三文だと嘆いているが、ドイツ政府の方針には賛成している。2017年10月イギリスは、既にディーゼル車に対し新たに課税を始めた。2025年オランダはEVのみ販売。

2030年までにディーゼル車、ガソリン車の販売を禁止する国はドイツ、ノルウェー、スウェーデン、インドなど。

2040年までにはイギリス、フランスなどが追従。2016年の温室効果ガス排出量ワースト1位の中国(23.2%、日本は2.7%)も、積極的に削減問題に取り組んでおり、2030年を目途に排出量のピークに抑える計画。地球温暖化は人類の死活問題として、後送りはできない。

Tierwohl 動物保護運動

右の写真は、ドイツのディスカウントスーパーAldiのPBブランドFair & Gutのチキンのカット商品。ブランド名の下に『もっと動物保護を!』(Für mehr Tierschutz)とドイツ動物保護連盟(Deutscher Tierschutzbund)の公式ラベルが貼られている。



自然放牧の牛や豚や鶏などを、整った環境で飼育し、健康に育った畜肉を食べるために、飼育農家に援助金を助成する方針を企業が打ち出した。販売数量に合わせて一定の金額を、スーパーなど企業が供出する活動だ。連盟から正規のラベルを購入して商品パッケージに表示することで、自動的に生産者への助成に役立つ。

顧客も、趣旨に賛成し価格なども納得して購入している。規律を重んじるドイツらしい。

Fair trade 正しい生育方法で、正しい労働環境の下で生産されたものに対するリスペクトが、様々な食品、衣類などに浸透してきて、価格より品質、価格より労働環境、価格よりすべての人のライフスタイルを重んじる=フェアトレードの風潮は、今後の大きな流れとなってほしい。動物の尊厳を大切に扱い、感謝を持って、大事に食すことが、肥満や食べ残しを減らし、食糧問題の緩和に役に立つと思われる。