

## ギフトにハート型トレー



昨年の母の日のギフトにお寿司を盛り込んだハート型トレーが登場したが、今年も母の日や誕生日のギフトにハートが人気！ 大型スーパーMERKUR メルキュールは、定額のギフト商品をアピール！！

チーズ各種盛り合わせ 410g 9.99€ ハム各種とチーズの盛り合わせ420g 9.99€、果物各種1.99€/100g 内容は決まったものではなく、ある程度希望に添える中身の盛り合わせを2日前以前からの予約で受け付けている。

## BBQ シーズン到来～今年の IFFA コンテスト

5月初旬に開催されたフランクフルトでの食品機械の見本市 IFFA～今年では従来より展示ホールが8から5に縮小、同時に食肉加工の各種コンテストが開催された。

ハムソーなどの盛り付けの部門の中の、BBQ 用生肉のデコレーション部門に6か国から12組のエントリーがあり、ヴィジュアルなポイントを稼いだカラフルな盛り付けが高得点を得た。

### アスパラガスで縁を：

写真左：**ドイツ**、右：**スイス**の作品～どちらも細めのグリーンアスパラを芯の周りに挟み込んで、断面をカラフルに見せている。皮をむいて軽く加熱したアスパラガスは断面も丸くて可愛く肉色を引き立てて目を引く。



**スペイン**の作品～種類ごとにまとめた並べ方でスペイン名物料理＝タパスの雰囲気を出している。



**スイス**：大きめの生キノコを軸に、牛赤身をキノコの頭にしてデコレーション。ヘルシーさ満点！！

**オランダ**：紅白のタコ糸までもデコレーションに使用して、見た目のカラフルさを強調している。

ミートボールを牛赤身で包みベーコンとネギで作った葉っぱにの



せている。紅白のタコ糸で全体を放射線状に包んで固定している。



**フランス:**日本の飾り巻き寿司のアイデアを取り込んで断面を見せるアイデア。芯は牛ひき肉、四方はズッキーニと寿司米、海苔でラインを強調して四角い型に入れて成形。表面を牛もも肉で巻いて固定している。台座は食パン、焼き目を付けている。どうやって食するのかは不明。

**オランダ:**こちらはアイデア豊富!! 題名も Surf & turf (芝生でサーフィン)紅白タコ糸を利用してミートボールを牛赤身肉でボールにしてランタンのような中国風な雰囲気表現している。

生マグロをさく切りして海苔で細巻きにして金太郎型のロールは断面がキレイ。板海苔は巻き易く肉に対する黒の効果大。

ズッキーニを縦長にスライスしてチーズと豚肉で巻き、バラの形に・・・と世界の味を楽しめる BBQ を演出。

この作品でオランダが最優秀賞を獲得した。



## BBQ 用ソース~今年のトレンドは??



肉を焼くのは、昔から男の仕事と決まっている。

ステーキの日は、夕方早くから庭で炭火を起し、肉を焼くのはホスト。

主婦や客人は座って待っているだけでいい。焼く網から肉の焼き方まで、

うんちくが多い男たちは、BBQソースもオリジナルのレシピを開発している。

毎年BBQ特集の料理本も多数出版され、マリネ用タレやデイップソースのアイデアが満載。基本的材料はタマネギやリンゴのすりおろしだが、肉を柔らかく美味しくするトロピカルな果物も BBQ ソースには欠かせない。

## コーヒー味、カレー味のBBQソース



今年はマスタードの会社が色々開発商品を出してきた。

- 1 カレー風味を強調したソース Brutzel Sauce Curry 他にもテキサス風やスイートチリなど展開 Bauts'ner 社
- 2 マンゴー風味 Develey 社
- 3 Dip Hot 火を噴く辛さ 激辛ソースで有名な Fuego 社
- 4 黒ガーリックソース ガーリックペーストを販売する Kattus 社
- 5 コーヒーBBQ ソース Lewensenf 社
- 6 スモークヒッコリーソース Wolfram Berge 社

カレーウイナーもチリの量で辛さが段階的にアップできるように、ヨーロッパでも BBQソースも辛さがエスカレートしているようだ。





## 出店～新しい形～フリーに動ける動線



ドイツ南部 Elzach に食肉工場を持つ Winterhalter ヴィンターハルター社は、スモークを効かせたシュバルツバルトの生ハムでメダルを多数獲得していることで有名な店。最優秀賞のトロフィーも多く授与されている有名店。1856年創業で163年の歴史があり既に12のチェーン店を展開している。今年になってさらにパンで36店舗のチェーン展開をする Dreher ドレーエ社と共同店舗を Gengenbach と Ettenheim の2か所に開いた。

その名も Haus D と Haus E。シンプルで覚えやすい。パンのチェーン店2か所[借地]を建替え、賃貸契約者は Dreher 社。Winterhalter 社は、その一部を借りる形となっている。広い敷地で道路正面がバス停があり、旧来の顧客もバスで買いに来られる。

2階建の1階部分にパンの Dreher 肉屋の部分とパン屋の部分がそれぞれ左右に独立しており、脇に200席の飲食部門を開設。

パン屋さんは朝の来客が多く、肉屋さんはどちらかというと、夕飯用の材料として午後か



ら夕方が混む業種。ランチもカフェもやることで1日中の集客を狙える。

飲食部門では、朝食とランチは好きなものをトレーに取ってレジで会計する方式。午後のコーヒブレイクやケーキも同様にレジで会計して座席に着く流れなので素早く、人手も少なく済む。肉屋では夕方まで温かい肉料理や揚げ物、惣菜を販売する。

### Städtbäckerei Dreher (街のパン屋ドレーエ)

ドレーエ社は1959年創業で従業員500人 36店舗のチェーン展開をする。

**Metzgerei Gustav Winterhalter (グスタフ・ヴィンターハルター肉店)** ヴィンターハルター社は1856年創業 従業員180人 Elzach にセントラルキッチンを設置。ハムソーセージはもちろん、毎朝3人のコック、12人の補助調理員で調理、600～700の温かい料理、500個のパスタ、その他惣菜、ヴェジ製品までを30km周辺に運営する12店舗に配達している。

“Haus E”は600㎡の広さの店舗。有名店が共同で運営することで客は期待して来店しており、テラスもあり、子供の遊び場も設置。軽食やお茶も出来る事から、ゆっくりお茶を飲みたい子連れの家族や通りがかりの客も集め、朝からそして午後のティータイム、夕食の準備までと一日中混雑している。

今回の共同店舗の発案は、パンとハムソーセージは同一の客を持っている事、飲食を共同経営することで、客が喜ぶだけでなく、メニュー展開も容易で、相乗効果があると確信したからだとの事。

Winterhalter 社が、パンとの共同運営を受諾したのは、WinWin 効果＝片方だけでなく、双方が利益が上がる事が第1だが、商品の供給や、人員配置をある程度柔軟にすることで、忙しい時間帯に人手を容易に移動出来る事もコスト削減になることが決め手となった。<https://metzgerei-winterhalter.de/>

# ドイツの職業訓練と見習い制度～マイスターへの道は10歳から

ドイツの学校制度では小学5年生で、おおまかに二つの進路に分かれることになる。親の職業にも寄るがギムナジウム(進学校)に進むか、ハウプトシューレ(実技学校)に行くか大きな分かれ道に立たされる10歳。

12歳までは観察期間がある。ギムナジウムは18歳まで通い、アビトゥーア(大学入学資格試験)を受け、合格したら全国レベルの成績順に自分が入りたい国立大学と学科を選べます。入学金と授業料は無料。

ハウプトシューレを15歳で卒業した実技希望の生徒は18歳まで3年間、職業訓練学校に進みます。

この3年間は学校で週1回授業を受け週の残り4日半は近くの店や工場で働き、基礎技術を学びます。

製造業を希望する若者が少ない中、訓練生をそのまま店の見習い(3年)、ゲゼレ(3年)そしてマイスターにまで育て、店の重要な担い手とするため、親方は頑張って生徒を指導します。(Ausbildungアウスビルドゥング制度=社会体験制度～生徒をAzubiアツビーと称する) この見習い期間の働き手の事をLehrlingレーリングとも呼びます。3年間、職業訓練を受けた若者(18歳)Azubiは、試験に合格するとGeselle(ゲゼレ)

という次の段階に入り店の中核となって働き、給与は上がり、2年後にマイスター試験を受ける資格が備わります。マイスター資格受験のためには約2か月、寮のある食肉学校にて衛生法や労務、実技の講習を受け、最後に筆記試験と実技試験を受けて合格すれば国家資格であるマイスターの有資格者となります。

店の経営や工場長はマイスター資格が必須です。

ドイツは食肉学校の数も少なくドイツ全国、東ヨーロッパ等からも受験者が集まります。

ドイツの平均給与自体があまり高くなく、工場のマイスターであっても20万円前半と言われています。

仕事は朝5時半から夕方4時ぐらいまでで土曜日の午後から日曜日と祝日が休日となり、パン屋と肉屋は朝早く冷たい仕事なので、後継者が減少傾向。Azubiの週4日半の仕事でも月給8万円弱と厳しく、比較的景気が良いバーデンビュルテンブルグ州(メルツェデスベンツ本社あり)、バイエルン州(BMW 本社あり)は

上位2位ですが、協定が定められていない旧東ドイツ地域は平均でも2万円の開きがあります。

肉屋さん自体が、巨大スーパーに押されて青息吐息の状態なので、やりくりが大変なのかもしれません。

しかし逆にマイスター制度があるおかげで、低賃金で働いてくれる若者が入ることも、店の維持としてはマイスター制度の維持に貢献しているとも考えられます。親方が計算しやすいように、切りのよい金額になっているのが良くわかります。

州ごとのAzubi用賃金～協定済み月給			
州名	1年目	2年目	3年目
Badenn-Wuertenburg	765 €	885	1085
Bayern	690	790	1000
Hessen	580	680	820
Pfalz	586	670	760
Rheinland-Rheinessen	540	630	760
平均	632	731	885
日本円換算	¥76,472	¥88,451	¥107,085

州ごとのAzubi用賃金～推奨月給			
州名	1年目	2年目	3年目
Berlin	500 €	600	700
Brandenburg	500	600	700
Hamburg	500	600	750
Mecklenburg-Vorpommern	400	500	600
Sachsen	600	650	700
Thüringen	310	386	479
平均	468	556	655
日本円換算	¥56,628	¥67,276	¥79,255

## 初年度見習い生給与の考察

ドイツの時間給最低賃金は2018年度で9.19€(1112円)と決められています。2つの表の合計ドイツ11州の平均月給は今年度550€(66550円)～実働週36時間で換算すると時給462円程度となり、技術を覚えられとは言え、低い賃金が問題視されています。4年後の2023年には2割アップの620€ま

では上がるだろうと、予想されていますが、ドイツ食肉業界の人材確保のためにも考慮すべき問題だと思えます。

Genau betrachtet: Mindestvergütung für Azubis  
Entlohnung im ersten Lehrjahr

